



Hotelequip.pt

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Café Espresso Profissional 3 Grupos 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2011.021	Modelo:	UD2011.021
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	900 x 530 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2011.021
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Máquina de Café

Descricao Resumida

Máquina de café espresso semi-automática de 3 grupos com bomba incorporada e caldeira de 18 kg para alta produção e durabilidade em qualquer negócio.

Descricao Completa

máquina de café espresso profissional — Cafeteira de Volume Elevado — Principais Vantagens

Esta máquina de café de 3 grupos, com bomba incorporada, foi concebida para responder às exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria com elevado volume de produção. A sua construção robusta e a substancial capacidade da caldeira garantem um desempenho consistente e a extração otimizada de todas as essências aromáticas, assegurando um resultado final superior em cada chávena. É uma máquina de trabalho intensivo, concebida para durar.

Equipada com entrada de água automática e alimentada a 400V, oferece uma máquina de café eficiente e fiável para bares, cafés e restaurantes. A funcionalidade semi-automática permite um controlo preciso por parte do barista, essencial para a preparação de bebidas de especialidade, enquanto a sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos que procuram consistência e qualidade na oferta de café. Dada a sua extensa capacidade e número de grupos, adapta-se perfeitamente a espaços com grande afluência de clientes, como hotéis, grandes restaurantes, cafetarias movimentadas e serviços de catering. Permite a preparação simultânea de múltiplas bebidas, otimizando o serviço durante os períodos de maior procura.

É perfeita para o barista e para negócios que privilegiam a alta performance. A sua versatilidade permite que a sua equipa sirva espressos, cappuccinos e lattes de forma rápida e eficiente, mantendo os padrões de qualidade exigidos num ambiente profissional exigente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	900x530x460 mm
Capacidade da Caldeira	18 kg

Característica	Detalhe
Número de Grupos	3
Kit Gás	Não aplicável
Entrada de Água	Automática
Peso Líquido	71 kg
Potência	3700 W
Fase	Bifásica com Neutro
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta máquina de café?

Com 3 grupos e uma caldeira de 18 kg, esta máquina está preparada para um elevado volume de produção, ideal para estabelecimentos com grande afluência de clientes, permitindo a extração de múltiplos cafés em simultâneo.

Trata-se de uma máquina de café automática ou manual?

Esta é uma máquina de café semi-automática, o que confere ao barista um maior controlo sobre o processo de extração, garantindo a personalização e a qualidade de cada bebida.

É de fácil instalação?

A máquina é equipada com entrada de água automática e opera a 400V (bifásica com neutro), requerendo uma instalação elétrica adequada. Recomenda-se sempre a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança, otimizando a durabilidade do equipamento.

Quais as dimensões desta máquina de espresso e o espaço necessário para a sua instalação?

A máquina de café profissional tem as dimensões de 900x530x460 mm. Recomenda-se prever um espaço adicional nas laterais e na retaguarda para ventilação e manutenção, garantindo um funcionamento sem interrupções.

Que tipo de manutenção diária é necessária para prolongar a vida útil do equipamento?

A manutenção diária envolve a limpeza dos grupos de extração, porta-filtros e bicos de vapor. Utilize produtos de limpeza específicos e siga as instruções do fabricante. Recomenda-se também a descalcificação periódica da caldeira para garantir um desempenho ideal e a longevidade do seu investimento.