



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Máquina Café Espresso Profissional 2 Grupos Eletrónica

Informacoes do Produto

SKU:	UD2011.032A	Modelo:	UD2011.032A
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	63 kg	Dimensões:	460 x 730 x 510 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2011.032A

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta máquina de café espresso profissional? A: Esta máquina de café espresso de 2 grupos possui dimensões de 730x510x460 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir um espaço adequado para a sua correta instalação e para permitir a circulação de ar à volta do equipamento., Q: Quais são os requisitos elétricos e outros para a instalação desta máquina de café? A: A máquina de café opera com uma tensão de 230V e requer uma potência de 2600W. Deve ser ligada a uma tomada com ligação à terra e é recomendável que seja instalada por um técnico qualificado para garantir o cumprimento das normas de segurança. Possui bomba incorporada, não necessitando de bomba externa., Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza diária desta máquina de café espresso? A: Para a manutenção diária, é essencial limpar os grupos de café, os filtros e a bandeja de recolha de pingos após cada utilização. Uma limpeza profunda regular, incluindo a descalcificação e a limpeza dos chuveiros, prolongará a vida útil do equipamento e garantirá a qualidade do café. Consulte o manual de instruções para um guia detalhado., Q: Qual é a capacidade da caldeira desta máquina de café profissional? A: A caldeira desta máquina de café espresso profissional tem uma capacidade de 13 litros, o que permite um desempenho consistente e uma recuperação rápida da temperatura, mesmo em períodos de grande volume de trabalho., Q: Esta máquina de café profissional inclui acessórios ou necessita de componentes adicionais? A: A máquina de café é fornecida pronta a operar, incluindo os porta-filtros e filtros de série. Para uma experiência completa, poderá ser necessário adquirir acessórios adicionais como tampers, jarros para leite e produtos de limpeza específicos, que podem ser consultados no nosso catálogo.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

máquina café espresso 2 grupos, máquina café profissional 230V, máquina café eletrónica

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11485

Alt Text Imagens

Maquina Cafe 2gr Cee Eletronica 230v Bomba Incorp. — vista 1
Maquina Cafe 2gr Cee Eletronica 230v Bomba Incorp. — vista 2

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Cafe 2gr Cee Eletronica 230v Bomba Incorp.

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Máquinas de Café Espresso

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU Título)	MS0440.317.004B,MS0440.317.003B,MS440.317.059
Uso Profissional - Dicas	Implemente um programa de manutenção preventiva regular, com descalcificações e substituição de juntas, para assegurar a longevidade do equipamento e a qualidade constante da extração., Forme a sua equipa no uso dos grupos eletrónicos para padronizar as doses e os tempos de extração, garantindo a consistência do produto final e otimizando o consumo de café., Utilize sempre água filtrada para proteger a caldeira e os componentes internos de depósitos de calcário, prolongando a vida útil da máquina e mantendo o sabor puro do café., Aproveite a capacidade dos dois grupos para criar uma estação de café eficiente, com um barista a focar-se em espressos e outro em bebidas com leite, maximizando a velocidade de serviço em picos de afluência.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/F&B Manager de Hotel, Gerente de Cafeteria/Pastelaria, Proprietário de Restaurante de Médio/Alto Volume
Descrição Curta Original	MAQUINA CAFE 2GR CEE ELECTRONICA 230V COM BOMBA INCORPORADA
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 730x510x460 mm Capacidade 13 lt Grupos: 2 nr Potência: W 2600 w Peso líquido: 63 kg Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRPR2F7508E,HE237731,HRT02CONB
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequeno-almoço buffet em Hotel de 4/5 Estrelas: Durante o período de pequeno-almoço, a máquina permite que dois baristas operem em simultâneo, servindo espressos e cappuccinos com celeridade e qualidade uniformizada. A caldeira de 13 litros assegura a estabilidade térmica e de vapor para a produção contínua, mesmo com a afluência elevada de hóspedes, evitando filas e garantindo uma experiência premium., Serviço de almoço/jantar em Restaurante de Alta Cozinha: Após as refeições principais, a procura por café é intensa. Os dois grupos eletrónicos permitem a programação precisa de doses, assegurando que cada espresso apresenta o mesmo corpo e crema, independentemente do operador. Isto é crucial para manter a reputação do restaurante e a perceção de qualidade do cliente até ao último momento da sua experiência gastronómica., Cafeteria/Pastelaria com Grande Volume de Vendas: Em pastelarias ou cafés com elevado tráfego, como em centros comerciais ou zonas turísticas, a capacidade de extrair dois cafés em simultâneo, com a estabilidade térmica e de pressão garantida pela bomba incorporada, acelera o serviço e otimiza o fluxo de trabalho. A eletrónica minimiza erros e desperdícios, contribuindo para uma maior eficiência operacional e rentabilidade diária.

Uso Profissional - Introdução

A máquina de café espresso eletrônica de dois grupos, com bomba incorporada, representa um ativo incontornável para qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração que vise otimizar a operacionalidade e elevar a qualidade do serviço de cafetaria. Projetada para ambientes de elevado fluxo, a sua robustez e capacidade de extração simultânea garantem consistência no perfil sensorial do espresso, rapidez no atendimento e uma gestão eficiente dos picos de procura, traduzindo-se diretamente na satisfação do cliente e na rentabilidade do negócio.

Instalação

De Bancada

Tipo

Máquina de Café

Descrição Resumida

Máquina de café espresso profissional 2 grupos eletrônica com bomba, 230V e 2600W. Ideal para hotelaria e restauração de alto volume.

Descrição Completa

Máquina de Café Espresso — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente dinâmico da hotelaria e restauração, esta coffee machine, com o seu sistema de bomba incorporada, entrega uma performance superior e uma fiabilidade de excelência. A sua construção robusta e a tecnologia avançada garantem uma extração perfeita em cada dose de café, elevando de forma significativa a experiência do consumidor.

Com dois grupos de extração, este equipamento permite gerir vários pedidos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho em estabelecimentos com elevado volume de clientes. A programação eletrônica assegura uma consistência de sabor inigualável, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade do seu negócio. A potência de 2600 W e a tensão de 230 V garantem um aquecimento rápido e uma recuperação de temperatura eficiente, fatores cruciais para manter a qualidade do café mesmo em períodos de maior exigência.

Aplicações Profissionais

Esta cafeteira é a solução ideal para uma vasta gama de negócios profissionais, incluindo restaurantes, cafés, hotéis, bares, pastelarias e padarias que oferecem serviço de cafetaria. É particularmente indicada para locais que necessitam de um volume médio a alto de produção de café espresso, garantindo sempre elevada qualidade e plena satisfação do cliente.

A versatilidade e eficiência deste modelo tornam-no um investimento inteligente para empreendimentos que procuram diferenciação no serviço de bebidas, assegurando que cada chávena servida reflete um padrão de excelência contínuo e consistente, fundamental para a fidelização dos clientes e o reconhecimento da marca.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	460x730x510 mm
Capacidade da caldeira	13 litros
Número de grupos	2
Potência	2600 W
Peso líquido	63 kg
Tensão	230 V
Bomba	Incorporada
Tipo	Eletrónica

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade da caldeira desta máquina de café espresso profissional? A máquina está equipada com uma caldeira de 13 litros, ideal para dar resposta às necessidades de estabelecimentos com elevado volume de trabalho e picos de procura.

Esta máquina de preparar café é adequada para que tipo de estabelecimentos? É perfeitamente adequada para restaurantes, cafés, hotéis, bares e pastelarias que procuram uma solução de café espresso profissional e de alta performance, assegurando a máxima qualidade em cada extração.

Quais são os benefícios de ter uma bomba incorporada neste equipamento para café espresso? A bomba incorporada garante uma pressão de água constante e otimizada para a extração do café, contribuindo para a estabilidade do equipamento e a qualidade da bebida final, sem a necessidade de dispositivos externos adicionais.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta máquina de café espresso profissional? Esta máquina de café espresso de 2 grupos possui dimensões de 730x510x460 mm (largura x profundidade x altura). É crucial garantir um espaço adequado para a sua correta instalação e para permitir a circulação de ar à volta do equipamento, otimizando o seu desempenho e durabilidade.

Como se deve realizar a manutenção e limpeza diária desta máquina de café espresso? Para a manutenção diária, é essencial limpar os grupos de café, os filtros e a bandeja de recolha de pingos após cada utilização. Uma limpeza profunda regular, incluindo a descalcificação e a limpeza dos chuveiros, prolongará a vida útil do equipamento e garantirá a qualidade e o sabor puro do café servido.