

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



Hotelequip.pt

Máquina de Café Espresso Profissional 2 Grupos 11L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2011.440	Modelo:	UD2011.440
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	49 kg	Dimensões:	710 x 520 x 420 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2011.440

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta máquina de café espresso? A: A máquina de café espresso profissional de 2 grupos tem umas dimensões de 710x520x420 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado no balcão para a sua instalação., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta máquina? A: Esta máquina de café espresso exige uma tensão de 400 V e uma potência de 2800 W. É bifásica com neutro, sendo fundamental que a instalação elétrica cumpra com estas especificações para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta máquina de café profissional? A: A máquina inclui um sistema de limpeza automático programável, o que facilita bastante a manutenção diária. Além disso, os grupos sólidos de 2,5 kg com sistema de infusão/extração são desenhados para fácil desmontagem e limpeza, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento., Q: Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com esta máquina? A: A máquina vem equipada com duas torneiras de vapor reguláveis em aço inoxidável com sistema Easy Latte e um dispensador de água. Não são especificados acessórios adicionais incluídos, mas pode ser compatível com moinhos de café ou filtros de água, dependendo das necessidades específicas do seu negócio., Q: Esta máquina de café possui algum sistema de segurança para o nível de água? A: Sim, a máquina está equipada com um controlo eletrónico do nível de água na caldeira, o que proporciona segurança adicional, prevenindo danos por falta de água e garantindo o seu funcionamento contínuo e fiável.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

máquina de café espresso profissional, máquina de café 2 grupos, máquina de café hotelaria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11502

Alt Text Imagens

Maquina Cafe Ottima Evo Elettronica 2 Gr Preta

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Cafe Ottima Evo Elettronica 2 Gr Preta

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Máquinas de Café Espresso

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

MS0440.317.024B,MS0440.317.003B,MS0440.317.032B

Uso Profissional - Dicas	Implemente um programa de manutenção preventiva regular, com foco na descalcificação da caldeira e na limpeza dos grupos, para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a consistência da extração., Aproveite a programação de 4 seleções por grupo para padronizar as bebidas mais solicitadas, otimizando o tempo de preparação e garantindo a uniformidade do produto final, independentemente do barista., Forme a equipa no uso eficiente dos dois grupos em simultâneo, especialmente em picos de trabalho, para maximizar a capacidade de produção e gerir o fluxo de pedidos de forma mais eficaz., Monitore a qualidade da água utilizada; a instalação de um sistema de filtragem adequado não só protege a máquina contra a acumulação de calcário, como também melhora significativamente o perfil de sabor do café.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Bar/Barista Chefe, Gestor de F&B (Food & Beverage), Diretor de Operações Hoteleiras
Descrição Curta Original	<p>Desenho urbano robusto que transmite solidez e qualidade e de fácil manutenção. Botões ergonômicos para água e vapor. Caldeira de cobre com trocador de calor independente para cada grupo e com sistema termossifão. Controle eletrônico do nível de água na caldeira.
 Dispensador de água. Sistema de quarto de volta.
 2 torneiras de vapor reguláveis em aço inoxidável com sistema de regulação Easy Latte. 4 seleções de café programáveis e contínuos por grupo. Sistema de limpeza automático programavel.
 Grupos sólidos de 2,5 quilos com sistema de infusão/extração.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 710x520x420 mm
 Capacidade Caldeira: 11 lt
 Grupos: 2 nr
 Peso liquido: 49 kg
 Potência: 2800 w
 Bifásica com Neutro: S/N S</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRPLL6006E,HRPR2F7508E,HE237731,HRMF7504E

Uso Profissional - Casos de Uso

Pequenos-almoços em Hotéis e Resorts: Durante o serviço de pequeno-almoço, a máquina permite que dois baristas operem em simultâneo, tirando cafés de forma contínua para um grande número de hóspedes. A caldeira de 11 litros mantém a temperatura estável, assegurando que o vapor e a água quente estão sempre disponíveis para cappuccinos e outras bebidas, sem perdas de pressão ou consistência, mesmo com pedidos sucessivos., Cafetarias de alto tráfego em centros comerciais ou zonas turísticas: Em períodos de maior afluência, como a hora de almoço ou lanche, esta máquina é crucial para gerir o volume de pedidos. A programação de 4 seleções de café por grupo agiliza o processo, permitindo que os baristas preparem espressos, galões ou meias de leite com um toque, reduzindo o tempo de espera do cliente e maximizando a capacidade de serviço por hora., Serviço de catering em eventos e conferências: A robustez e fiabilidade da máquina são ideais para eventos onde a mobilidade e a capacidade de resposta são essenciais. Seja num coffee break para centenas de participantes ou num jantar de gala, a máquina garante um serviço de café de alta qualidade, minimizando interrupções e assegurando que os convidados são servidos rapidamente, mantendo o padrão exigido em ambientes de catering de prestígio.

Uso Profissional - Introdução

A máquina de café espresso profissional de 2 grupos e 11 litros é um equipamento robusto, concebido para responder às exigências operacionais de estabelecimentos HORECA em Portugal com elevado volume de serviço. A sua capacidade de extrair múltiplos cafés de forma consistente e eficiente, mesmo em picos de afluência, garante a qualidade da bebida e otimiza o fluxo de trabalho dos baristas, contribuindo diretamente para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio.

Capacidade (L)

11–15 L

Instalação

De Bancada

Tipo

Máquina de Café

Descricao Resumida

Máquina de café espresso profissional de 2 grupos com caldeira de 11 litros. Design robusto, manutenção simples, 4 seleções programáveis por grupo e limpeza automática.

Descricao Completa

Máquina de Café Espresso — Principais Vantagens

Descubra o desempenho superior desta cafeteira profissional, concebida para satisfazer as exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria. A sua conceção robusta e urbana garante durabilidade e qualidade inquestionáveis, enquanto a construção simplificada facilita a manutenção, assegurando um funcionamento contínuo e eficiente no seu negócio.

Equipada com dois grupos e uma caldeira de cobre de 11 litros, esta unidade incorpora permutadores de calor independentes e um sistema termossifão, proporcionando uma performance excecional na preparação de múltiplas bebidas de café. Os botões ergonómicos para água e vapor, juntamente com o controlo eletrónico do nível de água, simplificam a operação diária, otimizando a experiência do barista e reduzindo o tempo de formação da equipa. A tecnologia avançada permite programar até 4 seleções de café por grupo, oferecendo versatilidade e consistência, fatores cruciais para a fidelização dos clientes. Adicionalmente, o sistema de limpeza automático e programável não só poupa tempo da sua equipa, mas também assegura a higiene e a longevidade do equipamento. Os blocos de extração de 2,5 quilos, com um sistema de infusão otimizado, garantem que cada chávena é preparada na perfeição.

Aplicações Profissionais

Esta máquina é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cafés, bares e qualquer estabelecimento que exija uma máquina de café de alta performance e fiabilidade. A sua capacidade de resposta a grandes volumes de pedidos, aliada à precisão na extração de cada chávena, torna-a perfeita para horas de ponta e para servir clientes exigentes, garantindo um serviço rápido e de qualidade superior. Adaptável a ambientes que valorizam tanto o design quanto a funcionalidade, a sua estética preta contribui para uma imagem moderna e profissional, integrando-se harmoniosamente em diversas decorações de interiores, elevando a percepção de qualidade do seu espaço.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	710 x 520 x 420 mm
Capacidade da Caldeira	11 litros
Número de Grupos	2
Peso Líquido	49 kg
Potência	2800 W
Bifásica com Neutro	Sim
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade da caldeira desta máquina de café?

A máquina está equipada com uma caldeira de 11 litros, o que é ideal para suportar um elevado volume de produção de café em ambientes profissionais.

Quantas seleções de café podem ser programadas por grupo?

É possível programar até 4 seleções de café, além da opção contínua, por cada um dos dois grupos disponíveis, oferecendo grande flexibilidade na personalização das bebidas.

Esta máquina dispõe de sistema de limpeza automático?

Sim, a máquina inclui um sistema de limpeza automático programável, o que facilita significativamente a manutenção diária e garante a higiene do equipamento a longo prazo.

É adequada para estabelecimentos com grande fluxo de clientes?

Com a sua caldeira de 11 litros, dois grupos e alta potência, esta máquina é perfeitamente adequada para servir eficientemente em estabelecimentos com grande procura, assegurando rapidez e qualidade no atendimento.

Quais os requisitos elétricos para esta máquina?

Esta máquina de café profissional necessita de uma tensão de 400V (bifásica com neutro) e uma potência de 2800W para um funcionamento ótimo e seguro.