



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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Café Espresso Profissional 2 grupos 13L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2011.450	Modelo:	UD2011.450
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	63 kg	Dimensões:	770 x 570 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2011.450

FAQ

Q: Quais são as dimensões da máquina de café espresso?
A: A máquina de café espresso possui as seguintes dimensões: 770 mm (largura) x 570 mm (profundidade) x 460 mm (altura). Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente no balcão para a sua instalação e operação adequada., Q: Quais são os requisitos de instalação para esta máquina? A: Esta máquina funciona com alimentação elétrica de 400 V, requerendo ligação bifásica com neutro. A potência total é de 3500 W. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e a segurança do equipamento., Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza da máquina? A: Para a manutenção diária, limpe as torneiras de vapor e os grupos após cada utilização. Para uma limpeza mais profunda, siga as instruções do manual, utilizando produtos descalcificantes específicos para máquinas de café espresso. Os componentes em aço inoxidável são de fácil limpeza e alta resistência ao desgaste., Q: Esta máquina de café inclui bomba interna? A: Sim, a Máquina de Café Espresso Profissional 2 grupos inclui uma bomba interna incorporada, facilitando a instalação e otimizando o espaço no seu estabelecimento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

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

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11506

Alt Text Imagens

Maquina F3 Electronica 2gr.230v C/bomba Inc.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina F3 Electronica 2gr.230v C/bomba Inc.

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,MS0440.317.025B

Uso Profissional - Dicas

Implemente um programa de descalcificação regular e utilize água filtrada para prolongar a vida útil da caldeira e garantir a qualidade do café., Ajuste a moagem do café diariamente e de acordo com a humidade ambiente para otimizar o tempo de extração e a crema do espresso., Capacite a sua equipa com formação contínua sobre a utilização correta dos grupos e das torneiras de vapor para maximizar a eficiência e a qualidade do serviço., Realize a purga das torneiras de vapor após cada utilização para evitar a acumulação de resíduos de leite e manter a higiene e funcionalidade.

Uso Profissional - Perfis	Chef de Bar/Barista Chefe, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel, Comprador de Equipamentos HORECA
Descrição Curta Original	Design inovador de linhas suaves, com painéis laterais de alumínio. Duas torneiras de vapor de grande potência direcionáveis, regulação automática da pressão da caldeira, com entrada de água automática. Todos os elementos metálicos da máquina na zona de serviço são fabricados em aço inoxidável da mais elevada qualidade, de fácil limpeza e alta resistência ao desgaste. Cor preta.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 770x570x460 mm Capacidade Caldeira: 13 lt Grupos: 2 nr Peso líquido: 63 kg Potência: 3500 w Bifásica com Neutro: S/N S Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	HRPR2F7508E,HE237731
Uso Profissional - Casos de Uso	Bar/Cafeteria de Grande Volume: Numa cafeteria movimentada, esta máquina permite aos baristas preparar simultaneamente dois espressos enquanto vaporizam leite para cappuccinos ou lattes, reduzindo significativamente os tempos de espera. A capacidade de 13 litros da caldeira garante vapor constante e água quente para chás, mesmo em picos de afluência, mantendo a consistência da temperatura e pressão., Restaurante de Alta Cozinha: Após o serviço de almoço ou jantar, onde a procura por cafés é intensa, os 2 grupos operam em paralelo para servir rapidamente cafés espresso e descafeinados. A precisão na extração e a potência das torneiras de vapor asseguram que cada bebida complementa a experiência gastronómica, mantendo os padrões de qualidade exigidos por uma clientela sofisticada., Hotel (Pequenos-almoços e Room Service): Durante o pequeno-almoço buffet, a máquina suporta o rápido atendimento a múltiplos hóspedes, com a capacidade de preparar diversas bebidas de café em sequência sem perda de desempenho. Para o room service, a sua fiabilidade e facilidade de operação permitem que o staff prepare cafés de alta qualidade de forma eficiente, garantindo a satisfação do hóspede a qualquer hora.
Uso Profissional - Introdução	A Máquina de Café Espresso Profissional de 2 grupos com caldeira de 13 litros e 3500W de potência é uma solução robusta e de alta performance, concebida para responder às exigências de estabelecimentos HORECA com elevado volume de serviço. Este equipamento assegura a produção contínua e consistente de bebidas de café de qualidade superior, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a satisfação do cliente, mesmo em períodos de pico. A sua conceção foca-se na fiabilidade operacional, na facilidade de manutenção e na eficiência energética, características cruciais para a sustentabilidade de qualquer negócio profissional.
Capacidade (L)	11–15 L
Instalação	De Bancada

Descrição Resumida

Máquina de café profissional de 2 grupos, ideal para estabelecimentos com alto volume. Caldeira de 13L, 3500W e torneiras de vapor potentes.

Descrição Completa

Máquina de Café Expresso — Principais Vantagens

Esta cafeteira elétrica profissional foi concebida para satisfazer as elevadas exigências de hotéis, restaurantes e estabelecimentos com grande volume de clientes. O seu design inovador e a estrutura robusta garantem uma estética apelativa, bem como durabilidade e fiabilidade excecionais. É a solução ideal para negócios que procuram otimizar a sua produção de bebidas quentes sem comprometer a qualidade.

Com duas torneiras de vapor de alta potência e um sistema de regulação automática da pressão da caldeira, este equipamento permite a preparação rápida e perfeita de múltiplas bebidas, desde cafés expressos a cappuccinos. Os materiais de alta qualidade, como o aço inoxidável na área de serviço, facilitam a limpeza e asseguram uma resistência superior ao desgaste, fundamental num ambiente de uso intensivo.

A elevada capacidade da caldeira de 13 litros e a potência de 3500W asseguram, para esta coffee machine, um desempenho contínuo e consistente, mesmo durante os picos de trabalho mais exigentes. A inclusão de uma bomba independente e o sistema de entrada de água automática simplifica significativamente a operação e a manutenção, tornando-a numa escolha eficiente e prática para qualquer negócio de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração, incluindo cafés movimentados, restaurantes de alta cozinha, bares com elevado volume de serviço e unidades hoteleiras de grande dimensão. A sua capacidade de dois grupos permite a preparação simultânea de dois cafés expressos ou a vaporização de leite enquanto um café é servido, otimizando o fluxo de trabalho e minimizando os tempos de espera dos clientes. É, portanto, a escolha ideal para locais que valorizam a qualidade constante e a rapidez no serviço de bebidas para satisfazer as necessidades da sua clientela.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	770x570x460 mm
Capacidade da Caldeira	13 litros
Número de Grupos	2
Peso Líquido	63 kg
Potência	3500 W
Tensão	400 V
Ligação Elétrica	Bifásica com Neutro

Perguntas Frequentes

P: Esta máquina é adequada para estabelecimentos com grande fluxo de clientes?

R: Sim, com dois grupos e uma caldeira de 13 litros, esta máquina foi desenhada para otimizar a preparação de bebidas em períodos de pico, garantindo um serviço rápido e eficiente.

P: Qual a facilidade de limpeza e manutenção do equipamento?

R: Os elementos metálicos na zona de serviço são em aço inoxidável, facilitando a higiene e manutenção. A entrada de água automática também simplifica a operação diária.

P: Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta máquina?

R: O equipamento requer uma ligação elétrica bifásica com neutro, com uma tensão de 400V e potência de 3500W, para garantir um funcionamento otimizado e seguro.

P: Quais são as dimensões da máquina de café espresso?

R: A máquina de café espresso possui as seguintes dimensões: 770 mm (largura) x 570 mm (profundidade) x 460 mm (altura). Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente no balcão para a sua instalação e operação adequada.

P: Esta máquina de café inclui bomba interna?

R: Sim, a máquina de café profissional de 2 grupos de produção de café inclui uma bomba interna incorporada, facilitando a instalação e otimizando o espaço no seu estabelecimento.