

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 rápido
ao produto



Máquina de Café Espresso Profissional 2 Grupos 13L 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2011.452	Modelo:	UD2011.452
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	63 kg	Dimensões:	770 x 570 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2011.452
FAQ	Q: Quais são as dimensões desta máquina de café espresso e que espaço é necessário para a instalação? A: A máquina de café espresso eletrônica possui dimensões de 770x570x460 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para ventilação e manutenção, especialmente ao redor dos painéis laterais., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e hídrica para esta máquina de café profissional? A: Esta máquina opera com uma tensão de 400 V e potência de 3500 W. Requer uma ligação bifásica com neutro e entrada de água para a bomba incorporada, garantindo um fornecimento contínuo e automático., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da máquina de café espresso? A: Todos os elementos metálicos na zona de serviço são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo fácil limpeza e alta resistência ao desgaste. Recomenda-se a limpeza regular das torneiras de vapor, grupos e tabuleiro de recolha para manter o desempenho ideal., Q: Existe alguma garantia ou serviço de assistência técnica disponível para esta máquina? A: Sim, todas as nossas máquinas incluem garantia e serviço de assistência técnica. Para detalhes específicos sobre a cobertura e como acionar a assistência, por favor, contacte o nosso apoio ao cliente ou consulte os termos de garantia fornecidos com o equipamento., Q: Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com esta máquina de café profissional? A: A máquina inclui as torneiras de vapor de alta potência direcionáveis. Para acessórios adicionais, como filtros, tamper ou jarras de leite, recomendamos consultar o nosso catálogo de acessórios para máquinas de café profissionais, onde encontrará opções compatíveis.
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	11508
Alt Text Imagens	Maquina F3 Eletron.2g Dig.disp.400v Bomba Incorp. — vista 1 Maquina F3 Eletron.2g Dig.disp.400v Bomba Incorp. — vista 2
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina F3 Eletron.2g Dig.disp.400v 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)	MS0440.317.024B,MS0440.317.033B,MS0440.317.025B

Uso Profissional - Dicas	Ajuste sempre a moagem do café diariamente e sempre que notar alterações na humidade ou temperatura ambiente, para garantir uma extração ótima e consistente em ambos os grupos., Realize a purga regular das torneiras de vapor e a limpeza dos chuveiros dos grupos no final de cada serviço para evitar acumulação de resíduos e manter a higiene e a performance., Monitorize a pressão da caldeira e a temperatura da água de extração. Pequenas variações podem impactar significativamente o perfil de sabor do espresso, sendo crucial para a consistência do produto final., Utilize sempre água filtrada e descalcificada. A qualidade da água é determinante para a durabilidade do equipamento e para a qualidade organoléptica do café extraído.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Bar / Barista Sênior, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel / Proprietário de Cafeteria
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)	HRT02CONB,HE237731,HRMF7504E
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequenos-almoços e Coffee Breaks em Hotéis: Durante o serviço de pequeno-almoço ou coffee breaks, a capacidade de 2 grupos permite que o barista prepare vários cafés e cappuccinos em simultâneo, reduzindo os tempos de espera dos hóspedes. A caldeira de 13 litros assegura vapor constante e potente para texturizar leite para múltiplos pedidos sem quebras de pressão, mantendo a qualidade e a eficiência., Serviço de Almoço e Jantar em Restaurantes de Elevado Tráfego: Em restaurantes com grande afluência, especialmente após as refeições, a rapidez na preparação de cafés é crucial. Esta máquina permite que dois baristas trabalhem em paralelo, agilizando o serviço de café para mesas grandes ou para a saída de clientes, contribuindo para uma experiência fluida e para a rotação eficiente das mesas., Bares e Cafetarias com Oferta Diversificada de Bebidas de Café: Para bares e cafetarias que oferecem uma vasta gama de bebidas à base de espresso (lattes, macchiatos, flat whites), a precisão da dosagem eletrónica e a potência das torneiras de vapor são fundamentais. A máquina facilita a padronização das bebidas, garantindo que cada café servido mantém o perfil de sabor e a apresentação visual desejada, independentemente do volume de pedidos.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Café Espresso Profissional de 2 Grupos e 13L é um equipamento robusto e de alta performance, concebido para responder às exigências de estabelecimentos HORECA com elevado volume de serviço. A sua capacidade de extração simultânea e a caldeira de grande dimensão garantem consistência e rapidez na preparação de bebidas, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a satisfação do cliente em qualquer momento de pico.

Capacidade (L)

11–15 L

Instalação

De Bancada

Tensão

400V Trifásico

Tipo

Máquina de Café

Descricao Resumida

Máquina de café profissional eletrónica 2 grupos, caldeira 13L, bomba incorporada. Design, elegância e robustez para hotelaria e restaurantes.

Descricao Completa

Máquina de Café Espresso Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento eletrónico de dois grupos, com um design de linhas suaves e elegantes, é a solução ideal para estabelecimentos que exigem desempenho e estética. Os painéis laterais em alumínio conferem um toque de modernidade, enquanto a robustez da construção assegura uma longa vida útil em ambientes de utilização intensiva. Equipada com torneiras de vapor direcionáveis de grande potência, esta cafeteira industrial permite um controlo preciso para a criação de texturas de leite perfeitas, essenciais para uma vasta gama de bebidas. A regulação automática da pressão da caldeira e a entrada de água automática simplificam a operação, permitindo que a sua equipa se concentre na arte de preparar café de excelência. Todos os elementos metálicos na zona de serviço são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo não só uma limpeza fácil e rápida, mas também uma resistência superior ao desgaste e à corrosão, fatores cruciais para qualquer negócio de hotelaria e restauração.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de café é perfeitamente adequada para uma variedade de estabelecimentos de elevado volume, como cafés, restaurantes, hotéis e bares. A sua capacidade de 2 grupos permite

preparar múltiplas chávenas em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. É ideal para servir uma clientela exigente que valoriza um café de qualidade superior e é uma mais-valia em qualquer ambiente de restaurantes, desde padarias que servem pequeno-almoço e almoço a hotéis com serviço de bar e lounge, garantindo sempre um desempenho consistente e uma extração de café excecional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	770 x 570 x 460 mm
Capacidade da Caldeira	13 litros
Número de Grupos	2
Peso Líquido	63 kg
Potência	3500 W
Tensão	400 V
Bomba Incorporada	Sim
Cor	Preta

Perguntas Frequentes

Esta máquina é adequada para grandes volumes de produção de café?

Sim, com 2 grupos e uma caldeira de 13 litros, esta máquina de café profissional é concebida para lidar com um volume elevado de preparação de bebidas, ideal para estabelecimentos movimentados. A sua robustez assegura um serviço ininterrupto durante os períodos de maior afluência.

A limpeza da máquina é fácil?

Sim, a limpeza é um processo simples. Todos os elementos metálicos na zona de serviço são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, concebidos para uma higienização eficiente e resistência ao desgaste. A manutenção regular é facilitada para garantir um desempenho contínuo.

Quais são os principais benefícios do design eletrónico?

O sistema eletrónico oferece um controlo preciso da extração e da dosagem, melhorando a consistência da qualidade do café. A regulação automática otimiza a performance e a eficiência no dia a dia da operação, garantindo que cada bebida atinja os padrões desejados.

É necessário adquirir uma bomba de água separadamente?

Não, esta máquina de café possui uma bomba incorporada, o que simplifica a instalação e garante um funcionamento contínuo sem necessidade de equipamentos adicionais. Este recurso foi pensado

para otimizar a sua experiência de utilização.

Como posso garantir a longevidade e o bom funcionamento do equipamento?

Para garantir a longevidade e o ótimo funcionamento, recomendamos uma limpeza diária dos grupos e torneiras de vapor, bem como o uso de água filtrada para proteger a caldeira contra calcário. Siga sempre as instruções do manual para manutenções preventivas adequadas.