



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Café Espresso Profissional 3 Grupos 18L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2011.455	Modelo:	UD2011.455
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	76 kg	Dimensões:	940 x 570 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2011.455

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta máquina de café espresso e que espaço é necessário para a instalação? A: Esta máquina de café espresso profissional possui dimensões de 940x570x460 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é necessário considerar um espaço adicional para acesso às ligações de água e eletricidade, bem como para as manutenções regulares, garantindo uma ventilação adequada à volta do equipamento., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e de água para esta máquina de café? A: A máquina requer uma ligação bifásica com neutro e tensão de 400 V, com uma potência total de 4600 W. Em termos de água, necessita de uma ligação direta à rede hídrica, sendo aconselhável a instalação de um filtro descalcificador para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a qualidade do café., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza diária desta máquina de café espresso? A: A limpeza diária deve focar-se nos grupos de café, vaporizadores e bandejas de recolha, utilizando produtos específicos para máquinas de café. Todos os elementos metálicos na zona de serviço são em aço inoxidável para facilitar a limpeza. Recomenda-se a descalcificação periódica da caldeira por um técnico especializado para manter o desempenho ideal., Q: Esta máquina de café vem com bomba incorporada? É um modelo eletrónico? A: Sim, esta máquina de café espresso profissional inclui uma bomba incorporada, o que garante a pressão ideal para a extração do café. Adicionalmente, é um modelo eletrónico, oferecendo maior precisão e controlo na preparação do espresso.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Máquina de Café Espresso, Máquina de Café Profissional, Máquina Café HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11509

Alt Text Imagens

Maquina F3 Electronica 3gr.230v C/bomba Incorp. — vista 1
Maquina F3 Electronica 3gr.230v C/bomba Incorp. — vista 2

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina F3 Electronica 3gr.230v C/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	Monitorize regularmente a pressão da caldeira e a temperatura de extração em cada grupo para garantir a consistência do perfil de sabor do café ao longo do dia., Utilize sempre água filtrada de forma adequada para proteger os componentes internos da máquina e otimizar a qualidade sensorial do café extraído., Implemente um regime de limpeza diária rigoroso dos grupos e das torneiras de vapor para prevenir a acumulação de resíduos e garantir a higiene e longevidade do equipamento., Aproveite a capacidade dos três grupos para pré-moer e dosear café para o próximo pedido, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de espera nos picos de serviço.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Bar/Barista Chefe em Hotéis, Gerente de F&B em Resorts e Hotéis de 4/5 Estrelas, Proprietário de Cafeteria ou Cadeia de Cafeterias
Descrição Curta Original	<p>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.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 940x570x460 mm
 Capacidade Caldeira: 18 lt
 Grupos: 3 nr
 Peso líquido: 76 kg
 Potência: 4600 w
 Bifásica com Neutro: S/N S</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10L600S,HRFD10L10L600S
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequeno-almoço em Hotéis de Grande Porte: Durante o serviço de pequeno-almoço, esta máquina permite aos baristas preparar simultaneamente múltiplas bebidas de café, desde espressos a cappuccinos, para hóspedes. Os três grupos e a potente caldeira de 18L garantem que a temperatura e pressão se mantêm constantes, assegurando rapidez e qualidade ininterrupta para centenas de pedidos., Cafeterias com Elevado Tráfego Urbano: Em cafés localizados em zonas de grande movimento, a capacidade de resposta rápida é crucial. Esta máquina, com a sua bomba incorporada e regulação automática da pressão, permite aos baristas manterem um ritmo elevado de produção, minimizando o tempo de espera dos clientes e maximizando o número de serviços durante os períodos de maior procura, como a hora de almoço ou o final da tarde., Restaurantes de Alta Cozinha com Serviço de Cafeteria: Após as refeições, a oferta de um café de excelência é um ponto crucial na experiência do cliente. Os três grupos permitem extrair diferentes perfis de café ou descafeinados em simultâneo, enquanto as torneiras de vapor direcionáveis facilitam a criação de texturas de leite perfeitas para bebidas mais elaboradas, elevando a percepção de qualidade do serviço de cafeteria do restaurante.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Café Espresso Eletrônica de 3 Grupos com caldeira de 18 litros é uma solução robusta e de alta performance, concebida para responder às exigências de estabelecimentos Horeca com elevado volume de serviço em Portugal. A sua capacidade de extração simultânea e a estabilidade térmica garantida pela caldeira de grande dimensão asseguram consistência na qualidade do café, mesmo durante picos de afluência, otimizando o fluxo de trabalho e a rentabilidade da operação.

Capacidade (L)

16–25 L

Instalação

De Bancada

Tipo

Máquina de Café

Descrição Resumida

Máquina de café espresso profissional de 3 grupos, 18L de caldeira e bomba incorporada. Ideal para cafés, bares e restaurantes de alto volume.

Descrição Completa

Máquina de Café Espresso — Máquina de Café – Principais Vantagens

Este equipamento de café espresso eletrónico, com três grupos e caldeira de 18 litros, foi concebido para responder às exigências de estabelecimentos de hotelaria e restauração com elevado volume de serviço. O seu design inovador e a facilidade de utilização garantem uma experiência de bebida superior para os seus clientes, otimizando o fluxo de trabalho dos baristas e contribuindo para a eficiência do seu negócio.

Construída com laterais em alumínio e componentes em aço inoxidável de alta qualidade, esta coffee machine oferece durabilidade excecional e resistência ao desgaste em ambientes profissionais exigentes. A regulação automática da pressão da caldeira e a entrada de água automática asseguram um funcionamento contínuo e eficiente, minimizando a necessidade de intervenção manual e garantindo a consistência na extração do café.

Inclui duas torneiras de vapor de grande potência e direcionáveis, que permitem preparar texturas de leite perfeitas para uma vasta gama de bebidas, desde cappuccinos a lattes. O sistema eletrónico simplifica as operações diárias, tornando-a ideal para bares, cafetarias e restaurantes que procuram excelência, fiabilidade e uma máquina de café de alto desempenho.

Aplicações Profissionais

Desenvolvida especificamente para o setor de restauração, esta cafeteira industrial é a solução ideal para:

- **Cafetarias e Bares:** Permite um gerenciamento eficiente de elevado volume de pedidos de café, garantindo consistência e qualidade em cada chávena.
- **Restaurantes e Hotéis:** Facilita a preparação rápida de bebidas de café para pequeno-almoço, almoço e jantar, elevando a satisfação do cliente e a reputação do seu estabelecimento.
- **Cozinhas Profissionais:** Oferece soluções robustas e duradouras para ambientes de trabalho intensivo, suportando longas horas de operação sem comprometer o desempenho.
- **Estabelecimentos com Serviço de Take-Away:** Acelera de forma significativa a preparação de bebidas para levar, otimizando o tempo de espera dos clientes e aumentando a capacidade de serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	940x570x460 mm
Capacidade da Caldeira	18 litros
Número de Grupos	3
Peso Líquido	76 kg
Potência	4600 W
Tensão	400 V
Bomba Incorporada	Sim
Design	Linhas suaves, painéis laterais de alumínio
Material da Zona de Serviço	Aço inoxidável de alta qualidade
Torneiras de Vapor	Duas, de grande potência e direcionáveis
Regulação da Caldeira	Automática da pressão
Entrada de Água	Automática
Cor	Preta

Perguntas Frequentes

P: Esta máquina é adequada para estabelecimentos com grande volume de preparação de café?

R: Sim, com 3 grupos de extração e uma caldeira de 18 litros, foi projetada especificamente para gerir picos de procura e garantir um serviço rápido e eficiente em ambientes de grande volume de clientes, como cafés e restaurantes com alta afluência.

P: Quais os requisitos de instalação elétrica e de água para esta máquina de café?

R: A máquina requer uma ligação trifásica com neutro e uma tensão de 400 V, com uma potência total de 4600 W. Em termos de água, necessita de uma ligação direta à rede hídrica, sendo aconselhável a instalação de um filtro descalcificador para proteger os componentes internos do equipamento e otimizar a qualidade da bebida.

P: Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?

R: Os elementos metálicos na zona de serviço são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo facilidade de limpeza e alta resistência ao desgaste. Recomenda-se a limpeza diária dos grupos de café, vaporizadores e bandejas de recolha, bem como a descalcificação periódica da caldeira por um técnico especializado para manter o desempenho ideal e prolongar a vida útil da máquina.

P: Quais as vantagens de ter uma bomba incorporada neste equipamento de café?

R: A bomba incorporada garante uma pressão constante e ótima para a extração do café, contribuindo para a estabilidade do sabor e consistência da bebida. Além disso, simplifica a instalação do equipamento, tornando-o mais prático para o seu espaço de trabalho.

P: Esta máquina facilita a preparação de bebidas com leite?

R: Sim, a máquina de café possui duas torneiras de vapor de grande potência e direcionáveis, que permitem preparar a textura de leite perfeita para uma vasta gama de bebidas, como cappuccinos e lattes, com facilidade e precisão.