

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 Café Espresso Elétrica 1 Grupo 5L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2011.462	Modelo:	UD2011.462
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	430 x 510 x 370 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2011.462
Marca	UDEX
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Máquina de Café

Descricao Resumida

Máquina de café espresso profissional elétrica de 1 grupo, com bomba giratória e entrada de água automática. Ideal para bares e cafetarias.

Descricao Completa

Explore a Máquina de Café Espresso com 1 grupo, uma solução de excelência para estabelecimentos que demandam desempenho fiável e um café perfeito. Este equipamento possui uma bomba giratória integrada e entrada de água automática, elementos cruciais para a consistência e sabor de cada chávena servida. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho e o aroma, esta máquina de café garante que cada dose seja executada com precisão, elevando a experiência do cliente.

A construção robusta com componentes de alta qualidade, como grupo de extração e válvulas solenóides resistentes, assegura uma durabilidade superior e um funcionamento sem falhas. O seu design compacto é ideal para balcões com espaço limitado, integrando-se perfeitamente em qualquer ambiente profissional. Adicionalmente, a versatilidade é um destaque, com compatibilidade tanto para cápsulas como para monodoses, permitindo flexibilidade na seleção de café para satisfazer todas as preferências.

A facilidade de utilização e manutenção desta cafeteira eléctrica de 1 grupo posiciona-a como uma escolha inteligente para negócios que procuram aliar a melhor qualidade de espresso a uma eficiência energética notável.

Máquina de Café Espresso — Principais Vantagens

- **Extração Perfeita:** A bomba giratória e a entrada de água automática garantem uma pressão constante e um fluxo ininterrupto, resultando num espresso de qualidade superior a cada utilização.
- **Durabilidade Elevada:** Construída com materiais e componentes de topo, como grupos, porta-filtros e válvulas robustas, assegura uma longa vida útil e resistência intensiva ao uso diário.
- **Otimização do Espaço:** Com um design inteligente e compacto, esta máquina integra-se harmoniosamente em áreas de trabalho menores, maximizando a eficiência sem comprometer a capacidade ou o desempenho.
- **Versatilidade na Utilização:** A compatibilidade com cápsulas e monodoses oferece aos operadores a flexibilidade de servir uma variedade de cafés, adaptando-se às necessidades e preferências dos clientes.
- **Manutenção Simplificada:** Projetada para uma limpeza e manutenção fáceis, reduz o tempo de inatividade e os custos operacionais, garantindo que o equipamento esteja sempre pronto

para servir.

Aplicações Profissionais

Este equipamento para café é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos restaurantes e hotéis boutique a pastelarias e bares com movimento moderado. A sua capacidade de 5 litros na caldeira, combinada com um grupo de extração único, permite responder com eficácia a um fluxo contínuo de clientes, mantendo sempre um padrão de qualidade elevado.

É igualmente uma solução inteligente para escritórios e espaços de coworking que desejam oferecer uma experiência de café de primeira linha aos seus colaboradores. A conveniência de um aparelho automático, aliada à robustez de um modelo industrial e à sua adaptabilidade a diferentes formatos de café, confere-lhe uma versatilidade sem igual no dia a dia profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	430x510x370 mm
Capacidade da Caldeira	5 Litros
Grupos de Extração	1
Peso Líquido	25 kg
Tensão	230 V
Tipo de Alimentação	Monofásica com Neutro
Bomba	Bomba giratória integrada
Entrada de Água	Automática
Acessórios Incluídos	Porta-filtro, saída permutável para duas chávenas
Compatibilidade	Cápsulas e monodoses

Perguntas Frequentes

P: Qual a durabilidade esperada desta máquina de café para uso profissional?

R: Graças à sua construção com componentes de alta qualidade, como grupo e válvulas robustas, esta máquina de café elétrica foi concebida para oferecer uma longa vida útil e desempenho consistente em ambientes de uso intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes.

P: Esta máquina de espresso contribui para a poupança energética num estabelecimento?

R: Sim, sendo um equipamento elétrico com foco na eficiência, esta máquina de café profissional é desenhada para um baixo consumo energético, ajudando a diminuir os custos operacionais do seu negócio sem comprometer a qualidade do café.

P: A instalação e a manutenção desta cafeteira são complexas?

R: Não, a máquina foi desenvolvida com a facilidade de manutenção e operação em mente. As limpezas diárias são simples de executar, e as manutenções periódicas por técnicos especializados são acessíveis, garantindo um funcionamento ideal.

P: Posso preparar diferentes tipos de café com esta máquina?

R: Sim, a flexibilidade é uma das suas grandes vantagens. Esta máquina de café é compatível com cápsulas e monodoses, permitindo-lhe diversificar a oferta de café e satisfazer os variados gostos dos seus clientes.

P: Quais são as principais funcionalidades que garantem um café de excelência?

R: A máquina integra uma bomba giratória para pressão estável e uma entrada de água automática para um abastecimento constante. Estas características combinadas asseguram uma extração perfeita e a manutenção da temperatura ideal, resultando sempre num espresso de qualidade superior.