

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Máquina de Sumos Profissional com Bomba 4x20L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.014	Modelo:	UD2016.014
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	720 x 470 x 690 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2016.014

FAQ

Q: Quais são as dimensões da máquina de sumo e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: A máquina de sumo com bomba tem dimensões de 720x470x690 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de aproximadamente 10 cm em cada lado para garantir uma boa circulação de ar e facilitar a manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: Esta máquina de sumo requer uma tensão de 230 V. É importante garantir que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível e que utilize uma tomada adequada com ligação à terra para a segurança do equipamento e dos utilizadores., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária das cubas e da máquina? A: A limpeza diária das cubas é simples e essencial para a higiene. Recomenda-se esvaziar, lavar com água morna e detergente neutro, e enxaguar bem. A máquina deve ser limpa externamente com um pano húmido. Para uma manutenção mais aprofundada, consulte o manual de instruções fornecido., Q: Esta máquina de sumo com bomba possui alguma garantia incluída? A: Sim, todos os nossos equipamentos incluem a garantia legal estabelecida para produtos profissionais. Para mais detalhes sobre os termos e condições da garantia, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou consulte a documentação que acompanha o produto., Q: Que tipo de bebidas posso servir nesta máquina de sumo e quais os acessórios compatíveis? A: Esta máquina é ideal para servir diversos tipos de bebidas frias, como sumos naturais, águas aromatizadas e chás gelados. Os acessórios compatíveis podem incluir bases elevatórias ou kits de substituição de torneiras, que podem ser adquiridos separadamente. Contacte-nos para mais informações sobre acessórios disponíveis.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Máquina Sumo com Bomba, Distribuidores de Sumos, Máquina de Sumo Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11568

Alt Text Imagens

Maquina Sumo C/bomba Ht20/4 Cubas

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Sumo C/bomba Ht20/4 Cubas

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Distribuidores de Sumos

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

MS0440.317.005B,MS0440.317.017B,MS440.317.065

Uso Profissional - Dicas	Implemente um sistema de rotação de bebidas por cuba, utilizando as opções mais populares nas cubas de acesso mais fácil para otimizar o fluxo de serviço e reduzir o tempo de espera., Realize a limpeza e higienização diária de todas as cubas e torneiras, seguindo os protocolos HACCP, para prevenir a contaminação cruzada e garantir a segurança alimentar dos produtos., Monitore regularmente a temperatura das bebidas em cada cuba para assegurar que se mantêm dentro dos parâmetros ideais de refrigeração, preservando o sabor e as propriedades organolépticas., Utilize as cubas independentes para oferecer uma diversidade estratégica de bebidas, incluindo opções sem açúcar ou sumos detox, para ir ao encontro das tendências de consumo e preferências dos clientes.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/F&B Manager de Hotel, Responsável de Compras para Catering e Eventos, Gerente de Cantina Empresarial/Refeitório
Descrição Curta Original	<p>MAQUINA SUMO COM BOMBA HT20/4 CUBAS</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 720x470x690 mm
 Capacidade 4x20 lt
 Peso líquido:-Bruto 55-59 kg
 Potência: - w</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRLAVM,HE445822,HE445815
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequenos-almoços de Hotel e Resorts: Em buffets de pequeno-almoço com elevada afluência, este equipamento permite oferecer simultaneamente quatro opções de bebidas (e.g., sumo de laranja, sumo de ananás, sumo de maçã e água aromatizada) com reabastecimento menos frequente, assegurando que os hóspedes têm acesso rápido e constante a bebidas frescas, sem filas ou espera por serviço, melhorando a experiência matinal., Cantinas Empresariais e Refeitórios Coletivos: Para servir um grande número de colaboradores em curtos intervalos de tempo, as quatro cubas de 20 litros cada são cruciais para manter a variedade e a disponibilidade de bebidas durante o almoço. A bomba garante uma distribuição rápida e higiénica, minimizando o tempo de espera e otimizando o fluxo no balcão de self-service, contribuindo para a eficiência da pausa para refeição., Eventos de Catering e Buffets de Grande Escala: Em eventos como casamentos, conferências ou feiras, onde a logística de bebidas é desafiante, esta máquina oferece autonomia e versatilidade. Permite aos caterers preparar diferentes bebidas com antecedência e transportá-las no equipamento, garantindo que os convidados têm acesso imediato a opções refrescantes e bem apresentadas, sem a necessidade de um barista dedicado para cada bebida.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Sumos com Bomba HT20/4 Cubas, com 4x20 litros de capacidade, é um equipamento robusto e indispensável para estabelecimentos HORECA em Portugal que procuram otimizar a distribuição de bebidas refrigeradas em regime de self-service. A sua conceção com bomba assegura um fluxo consistente e sem interrupções, garantindo a manutenção da frescura e temperatura ideal dos sumos, águas aromatizadas ou chás frios, mesmo em períodos de elevado volume de clientes, elevando a eficiência operacional e a satisfação do consumidor.

Capacidade (L)

16–25 L

Instalação

De Chão

Tipo

Espremedor de Sumo

Descricao Resumida

Máquina de sumos profissional com bomba, equipada com 4 cubas de 20 litros. Ideal para self-service em hotelaria e restauração. 230V. Dimensões: 720x470x690 mm.

Descricao Completa

Dispensador de Bebidas — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento com um distribuidor de bebidas profissional de caudal elevado, concebido para otimizar o autoatendimento. Este aparelho robusto garante a frescura e a temperatura ideal de diversas bebidas, sendo perfeito para locais com grande fluxo de clientes.

A incorporação de uma bomba eficiente assegura uma distribuição consistente dos líquidos, minimizando o desperdício e proporcionando uma experiência contínua e sem falhas aos seus clientes. A manutenção da temperatura é rigorosa, preservando o sabor e as propriedades das bebidas ao longo do dia.

Com quatro reservatórios independentes, oferece a flexibilidade de servir múltiplos tipos de sumos ou outras bebidas, satisfazendo diversas preferências em simultâneo. A sua conceção contribui para a máxima higiene e facilidade de limpeza, características fundamentais em qualquer ambiente alimentar profissional.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de sumos com bomba é a solução perfeita para hotéis, restaurantes, buffets, cantinas empresariais e qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência na distribuição de bebidas. A sua capacidade de 4x20 litros é ideal para períodos de pico, garantindo que os seus clientes nunca fiquem à espera.

É perfeita para servir uma variedade de sumos naturais, águas aromatizadas ou chás gelados. A adaptabilidade deste equipamento torna-o indispensável em pequenos-almoços de hotel, áreas de almoço de autoatendimento ou eventos de catering de grande escala.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	720x470x690 mm
Capacidade	4x20 litros
Peso Líquido	55 kg
Peso Bruto	59 kg
Potência	N/A
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade total deste dispensador de bebidas e como se distribui?

A: O equipamento possui uma capacidade total de 80 litros, divididos em quatro cubas de 20 litros cada, permitindo o armazenamento e a distribuição simultânea de diferentes tipos de bebidas.

Q: Esta máquina é adequada para um sistema de autoatendimento?

A: Sim, a máquina foi especificamente concebida para ambientes de autoatendimento em estabelecimentos de restauração e hotelaria, incorporando uma bomba para uma distribuição eficiente e intuitiva.

Q: Como posso realizar a limpeza e manutenção diária das cubas e do aparelho?

A: A limpeza diária dos reservatórios é simples e crucial para a higiene. Aconselha-se esvaziar, lavar com água morna e detergente neutro, e enxaguar bem. O exterior da máquina deve ser limpo com um pano húmido. Para manutenção aprofundada, consulte o manual.

Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este artigo?

A: Este equipamento de bebidas frias necessita de uma tensão de 230 V. É fundamental assegurar que a instalação elétrica do seu estabelecimento é compatível e que utiliza uma tomada adequada com ligação à terra para garantir a segurança da máquina e dos utilizadores.

Q: Que tipo de bebidas posso servir nesta máquina e quais os acessórios compatíveis?

A: Este dispensador é ideal para servir uma variedade de bebidas frias, como sumos naturais, águas aromatizadas e chás gelados. Acessórios compatíveis podem incluir bases elevatórias ou kits de substituição de torneiras, que podem ser adquiridos separadamente. Contacte-nos para mais informações sobre os acessórios disponíveis.