

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



Distribuidor de Bebidas Refrigerado 19L – 320x400x700 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.075	Modelo:	UD2016.075
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	320 x 400 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2016.075
FAQ	Q: Quais as dimensões exatas deste distribuidor de sumos refrigerado? A: Este distribuidor de sumos refrigerado possui dimensões de 320x400x700 mm (largura x profundidade x altura), otimizado para se adaptar a diferentes espaços no seu estabelecimento HORECA., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O distribuidor de sumos refrigerado requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 300 W. A instalação deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o funcionamento adequado., Q: Como é feita a limpeza e manutenção deste distribuidor de sumos? A: Todas as peças em contacto com a bebida são facilmente desmontáveis para uma limpeza rápida e eficiente, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento. Recomenda-se a limpeza diária para manter a qualidade das bebidas., Q: Este distribuidor de sumos possui controlo de temperatura? A: Sim, o equipamento integra um termostato eletrónico que permite um controlo preciso da temperatura, assegurando a conservação ideal dos sumos naturais e outras bebidas.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Distribuidor de Sumos Refrigerado, Refrigerador de Bebidas, Distribuidor de Bebidas naturais
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11581
Alt Text Imagens	Refrigerador Bebidas Mod.a19 — vista 1 Refrigerador Bebidas Mod.a19 — vista 2
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Refrigerador Bebidas Mod.a19
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Distribuidores de Sumos
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	MS400.227.018,MS400.227.022

Uso Profissional - Dicas	Implemente um plano de limpeza diário rigoroso, desmontando todas as peças em contacto com as bebidas para evitar a proliferação bacteriana e garantir a integridade dos sabores., Utilize sumos frescos e de alta qualidade para maximizar a experiência do cliente, pois o equipamento mantém, mas não melhora, a qualidade intrínseca do produto., Posicione o distribuidor estrategicamente em buffets ou áreas de self-service para otimizar o fluxo de clientes e reduzir filas, considerando a altura e acessibilidade., Monitorize regularmente a temperatura interna através do termostato eletrónico para assegurar que as bebidas se mantêm constantemente na faixa ideal de refrigeração, especialmente em ambientes quentes ou com alto volume de serviço.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/F&B Manager (Hotéis), Gerente de Restaurante/Cantina, Responsável de Catering e Eventos
Descrição Curta Original	<p>Para refrigeração e distribuição de sumos naturais. Feito com características técnicas especiais que garantem uma mistura perfeita de bebidas. Todas as peças em contato com a bebida são facilmente e rapidamente desmontadas para uma limpeza perfeita. Recipiente de polycarbonato não tóxico.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 320x400x700 mm
 Capacidade 19 lt
 Peso líquido:-Bruto 20-22 kg
 Termostato eletrónico S/N N
 Potência: 300 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000756,EX19000758,EX19000757,EX19000759
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequenos-almoços e Buffets de Hotel: Em hotéis, este distribuidor permite oferecer uma seleção variada de sumos naturais (laranja, ananás, manga) durante o pequeno-almoço. A sua capacidade de 19 litros minimiza a necessidade de reabastecimentos constantes, assegurando que os hóspedes têm sempre acesso a bebidas frescas e de qualidade, mesmo nos picos de afluência, sem comprometer a temperatura ou a higiene., Serviço de Bebidas em Refeitórios e Cantinas: Em refeitórios empresariais ou escolares, este equipamento é fundamental para servir bebidas saudáveis como sumos de fruta ou chás gelados. A operação intuitiva e a fácil manutenção são cruciais para o pessoal, garantindo um serviço rápido e eficiente durante as horas de almoço, mantendo a qualidade e a temperatura ideal das bebidas para centenas de utilizadores diários., Eventos de Catering e Coffee Breaks: Para empresas de catering, o distribuidor de sumos refrigerado é um ativo versátil. Facilita o serviço de bebidas em coffee breaks, eventos corporativos ou celebrações. A sua robustez e facilidade de transporte, aliadas à capacidade de manter as bebidas refrigeradas por longos períodos, garantem um serviço impecável e profissional em qualquer localização, com mínima intervenção da equipa.

Uso Profissional - Introdução

O Distribuidor de Sumos Refrigerado de 19 litros é um equipamento essencial para otimizar o serviço de bebidas frescas em qualquer estabelecimento Horeca. Projetado para manter sumos e outras bebidas naturais à temperatura ideal, garante a consistência do produto e a satisfação do cliente, enquanto simplifica a operação e a manutenção, crucial para fluxos de trabalho intensos em hotelaria, restauração e catering.

Capacidade (L)

16–25 L

Instalação

De Chão

Largura (mm)

até 600 mm

Descricao Resumida

Distribuidor de bebidas refrigerado de 19 litros, ideal para sumos naturais e outras bebidas geladas. Garante mistura perfeita e fácil limpeza.

Descricao Completa

'''

Distribuidor de Sumos – Principais Vantagens

Este equipamento de refrigeração para bebidas é um aliado fundamental para estabelecimentos de restauração e hotelaria. Proporciona a conservação ideal de sumos naturais e outras bebidas, mantendo-os sempre frescos e apetitosos. O seu sistema de refrigeração eficiente realça o sabor e a qualidade, garantindo que cada copo é uma experiência consistente e agradável para os seus clientes.

O dispensador de bebidas foi concebido com características técnicas que asseguram uma mistura homogénea das bebidas, prevenindo a separação de ingredientes. A sua operação intuitiva torna o uso diário fácil e eficiente, mesmo em ambientes de grande volume de serviço, como buffets e refeitórios, otimizando o tempo da sua equipa.

A pensar na higiene e na manutenção prática, todas as componentes em contacto com as bebidas podem ser rápida e facilmente desmontadas para uma limpeza profunda. O reservatório em policarbonato não tóxico oferece robustez e segurança, cumprindo rigorosas normas alimentares. Invista na excelência do serviço de bebidas do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este dispensador refrigerado para sumos é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo hotéis, restaurantes, bares, cantinas, buffets e eventos de catering. A sua generosa capacidade de 19 litros é ideal para servir um volume moderado a alto de bebidas frescas ao longo do dia, permitindo oferecer sumos naturais, chás gelados ou outras bebidas não gaseificadas sem a necessidade de reabastecimentos frequentes. Garanta um serviço de excelência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	320x400x700 mm
Capacidade	19 litros
Peso Líquido	20 kg
Peso Bruto	22 kg
Termóstato	Eletrónico
Potência	300 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste distribuidor de bebidas refrigerado?

Este equipamento possui uma capacidade de 19 litros, tornando-o ideal para negócios de hotelaria e restauração com um fluxo médio a elevado de clientes, garantindo sempre bebidas frescas.

É fácil de limpar e fazer a manutenção deste equipamento?

Sim, todas as peças em contacto com as bebidas são facilmente desmontáveis, permitindo uma limpeza rápida e completa. Esta funcionalidade é essencial para manter os mais altos padrões de higiene e garantir a longevidade do produto.

Posso utilizar este distribuidor para outras bebidas além de sumos?

Absolutamente. Este distribuidor é versátil e adequado para refrigerar e dispensar uma variedade de bebidas não gaseificadas, como chás gelados, águas aromatizadas e outras bebidas naturais, oferecendo flexibilidade ao seu negócio.

Este equipamento possui controlo de temperatura?

Sim, este distribuidor de bebidas incorpora um termóstato eletrónico. Esta característica permite um controlo preciso da temperatura, assegurando a conservação ideal dos sumos naturais e de todas as outras bebidas servidas.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este distribuidor de bebidas?

Para o seu correto funcionamento, o distribuidor de bebidas refrigerado requer uma tensão de 230 V

e tem uma potência de 300 W. Recomenda-se que a instalação seja feita por um profissional qualificado para garantir a segurança e o desempenho otimizado do equipamento.

'''