

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Sumos Compacta Profissional 2x8L Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.125	Modelo:	UD2016.125
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	17 kg	Dimensões:	250 x 400 x 630 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2016.125
FAQ	Q: Quais as dimensões exatas desta máquina de sumos compacta? A: A Máquina de Sumos Compacta 2x8L apresenta as seguintes dimensões: 250 x 400 x 630 mm (Largura x Profundidade x Altura). É ideal para espaços com restrições.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Máquina de sumos compacta, Distribuidor de sumos 2x8L, Equipamento de bar 230V
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11586
Alt Text Imagens	Maquina Sumos Artic Compact 2x8 230v
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Sumos Artic Compact 2x8 230v
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Distribuidores de Sumos
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	MS440.317.002,MS440.317.011,MS440.317.009
Uso Profissional - Dicas	Para maximizar a vida útil do equipamento e garantir a higiene, efetue a limpeza completa dos recipientes e torneiras diariamente, utilizando produtos específicos para contacto alimentar e seguindo as instruções do fabricante para a desmontagem dos componentes., Aproveite a capacidade dupla para oferecer opções complementares, como um sumo de fruta com polpa (ex: manga ou pêsego, beneficiado da mistura constante da bomba magnética) e um sumo sem polpa (ex: maçã ou uva), para satisfazer diferentes preferências dos clientes., Monitore regularmente a temperatura das bebidas e a consistência da mistura, especialmente em ambientes quentes ou durante períodos de uso intensivo, para garantir que o produto final está sempre à altura das expectativas do cliente., Em períodos de menor afluência, considere preparar menores quantidades de sumo para evitar desperdício, ou utilize um dos depósitos para uma bebida de menor rotação, otimizando o uso do equipamento sem comprometer a frescura.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/F&B Manager (Hotelaria), Gerente de Cafeteria/Bar, Responsável de Catering e Eventos
Descrição Curta Original	<p>Os distribuidores fáceis de usar e versáteis são projetados para refrigerar todos os tipos de bebidas não-carbonatadas, graças à bomba magnética submersível. Rápido e facilmente removível, permite uma limpeza perfeita, economizando tempo e tornando seu trabalho simples e lucrativo. Recipientes de polycarbonato inquebráveis.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 250x400x630 mm
 Capacidade 2x8 lt
 Peso líquido:-Bruto 17-19 kg
 Potência: 300 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRT02CONB

Uso Profissional - Casos de Uso

Buffets de Pequeno-Almoço em Hotéis: Num hotel, a máquina permite dispor lado a lado duas opções de sumo, como laranja e ananás, mantendo-os refrigerados e prontos para o consumo durante todo o período de pequeno-almoço. A bomba magnética assegura que o sumo de laranja, por exemplo, não se decanta, apresentando sempre uma cor e textura apelativas, o que é crucial para a perceção de qualidade por parte dos hóspedes., Serviço de Refeições Rápidas e Cafetarias: Em cafetarias com elevado volume de clientes, este equipamento acelera o serviço de bebidas, reduzindo os tempos de espera. Pode ser configurado com um sumo natural e um chá gelado, permitindo aos funcionários servir rapidamente sem a necessidade de preparações adicionais, mantendo a consistência do produto mesmo em horas de pico. A facilidade de limpeza é vital para a rotatividade entre turnos., Eventos e Catering Corporativo: Para eventos empresariais ou coffee breaks, a máquina oferece uma solução elegante e funcional para servir bebidas. A sua compactidade facilita o transporte e instalação em diferentes locais, e a capacidade de 2x8L é adequada para atender grupos médios, garantindo que as bebidas se mantêm frias e bem misturadas durante várias horas de serviço, sem comprometer a higiene.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Sumos Compacta 2x8L é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração que procure otimizar o serviço de bebidas não carbonatadas. Com a sua capacidade dupla e sistema de refrigeração eficiente, este distribuidor garante a oferta consistente de sumos frescos e homogéneos, melhorando a experiência do cliente e a rentabilidade operacional, ao mesmo tempo que assegura os mais elevados padrões de higiene alimentar.

Capacidade (L)

7–10 L

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Tipo

Espremedor de Sumo

Descricao Resumida

Distribuidor compacto de sumos elétrico 230V, com 2 depósitos de 8L cada. Ideal para bebidas não-carbonatadas, fácil de limpar e com recipientes duráveis.

Descricao Completa

máquina de sumos compacta — Distribuidor de Sumos — Principais Vantagens

Este equipamento compacto, com uma arquitetura de dois reservatórios de 8 litros cada, totalizando uma capacidade de 16 litros, é uma solução ideal para o seu estabelecimento de hotelaria e restauração. Concebido para otimizar o serviço de bebidas não gaseificadas, alia robustez a uma funcionalidade intuitiva, garantindo um desempenho contínuo e fiável em ambientes com elevadas exigências. A bomba magnética submersível assegura não só uma refrigeração eficaz, mas também uma mistura homogénea das bebidas, preservando a sua frescura e paladar original. A manutenção é simplificada graças ao design que permite a remoção e limpeza rápida dos componentes, fundamental para a manutenção dos padrões de higiene e segurança alimentar.

A durabilidade é assegurada pelos recipientes de polycarbonato inquebráveis, que minimizam a necessidade de substituições e reparações, traduzindo-se numa significativa poupança de tempo e redução de custos operacionais para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta máquina torna-a numa peça central em diversos cenários profissionais, desde bares e cafetarias a buffets de pequeno-almoço em hotéis e refeitórios, onde a disponibilização de bebidas frescas e bem refrigeradas é uma prioridade. A capacidade de 2x8 litros permite uma oferta variada de bebidas, respondendo eficazmente às necessidades de estabelecimentos com um fluxo de clientes médio a elevado. É perfeita para servir sumos naturais, chás gelados ou qualquer outra bebida não carbonatada, garantindo sempre a melhor qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	250x400x630 mm
Capacidade	2x8 Litros
Peso Líquido	17 kg
Peso Bruto	19 kg
Potência	300 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste equipamento de sumos? O equipamento está munido de dois depósitos, cada um com 8 litros de capacidade, resultando numa capacidade total de 16 litros, perfeita para oferecer diferentes tipos de bebidas simultaneamente.

A limpeza e manutenção são procedimentos simples? Sim, o design da máquina foi otimizado para uma desmontagem e remontagem rápidas, facilitando uma higienização completa e eficiente, o que contribui para a poupança de tempo nas operações diárias.

Que tipo de bebidas podem ser servidas? Esta máquina é ideal para a refrigeração e distribuição de todas as bebidas sem gás, tais como sumos de fruta naturais, chás frios ou outras opções de bebidas refrescantes.

Quais as dimensões exatas desta máquina de sumos compacta? A Máquina de Sumos Compacta 2x8L apresenta as seguintes dimensões: 250 x 400 x 630 mm (Largura x Profundidade x Altura). É ideal para espaços com restrições.

Os recipientes são resistentes? Sim, a máquina conta com recipientes fabricados em policarbonato inquebrável, o que lhes confere uma elevada robustez e durabilidade, reduzindo assim os custos de manutenção e substituição.