

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Distribuidor de Sumos Elétrico 3x12L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.183	Modelo:	UD2016.183
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	37 kg	Dimensões:	540 x 470 x 570 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2016.183

FAQ

Q: Quais são as dimensões do distribuidor de sumos e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: O distribuidor de sumos Arctic Deluxe possui dimensões de 540x470x570 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para a circulação de ar e para facilitar as operações de limpeza e abastecimento, especialmente ao redor da parte traseira e laterais do equipamento., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar este distribuidor de sumos? A: Este equipamento requer uma ligação elétrica de 230V e 50Hz, com uma potência de 650W. Certifique-se de que a instalação elétrica do seu estabelecimento cumpre estas especificações para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza dos recipientes do distribuidor de sumos? A: Os recipientes de polycarbonato inquebrável são rápidos e fáceis de remover para uma limpeza completa. Recomendamos a lavagem diária com água e detergente neutro, assegurando que todos os resíduos de bebidas são removidos para manter a higiene e a qualidade dos sumos. Devem ser secos completamente antes de serem recolocados., Q: É possível utilizar o distribuidor de sumos para diferentes tipos de bebidas, além de sumos naturais? A: Sim, este distribuidor foi projetado para refrigerar e dispensar uma vasta gama de bebidas, incluindo sumos naturais de fruta, café frio, chás gelados, leite de amêndoa e outras bebidas não carbonatadas. A sua versatilidade torna-o ideal para diversas aplicações no setor Horeca.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Distribuidor de Sumos, Máquina de sumos profissional, Dispensador de bebidas Horeca

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11599

Alt Text Imagens

Maquina Sumos Arctic Deluxe 12/3 P 230v 50hz

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Sumos Arctic Deluxe 12/3 P 230v 50hz

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Distribuidores de Sumos

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

MS400.227.022,MS405.317.002

Uso Profissional - Dicas	Implemente um plano de rotação de stock (FIFO) para os sumos, assegurando que os produtos mais antigos são usados primeiro, garantindo a máxima frescura e minimizando desperdícios., Realize a limpeza e desinfecção diária dos recipientes e torneiras, utilizando produtos específicos para contacto alimentar, para prevenir contaminações e manter a qualidade sensorial das bebidas., Monitore regularmente a temperatura de refrigeração para garantir que as bebidas são servidas sempre entre 2°C e 5°C, crucial para a segurança alimentar e a satisfação do cliente., Utilize os três compartimentos para oferecer uma diversidade estratégica de bebidas, por exemplo, um sumo de fruta clássico, uma opção mais exótica e uma bebida alternativa como chá gelado ou leite vegetal, para satisfazer diferentes preferências de clientes.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e F&B Manager (Hotelaria), Gestor de Catering e Eventos, Comprador Horeca (Restaurantes e Cafetarias)
Descrição Curta Original	Recipientes de polycarbonato inquebrável. Simples, acessível, versátil, projetado para refrigerar e dispersar qualquer tipo de bebida (suco natural de frutas, café, chá, leite de amêndoa, etc.). Rápido e facilmente removível para uma limpeza perfeita, eles economizam tempo e facilitam o seu trabalho.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 540x470x570 mm Capacidade 3x12 lt Peso liquido:-Bruto 37-40 kg Potência: 650 w Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRCE2P750S
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Em hotéis, este distribuidor é indispensável para oferecer uma seleção variada de sumos naturais, como laranja, ananás e maçã, durante o pequeno-almoço. A capacidade de 3x12L minimiza a necessidade de reabastecimentos frequentes, permitindo que a equipa se concentre noutras tarefas, enquanto os hóspedes desfrutam de bebidas frescas e de qualidade com autonomia., Serviços de Catering e Eventos: Para empresas de catering e organizadores de eventos, a versatilidade deste equipamento permite servir bebidas refrescantes em grandes volumes, seja em conferências, casamentos ou festas empresariais. A facilidade de transporte e a robustez dos recipientes asseguram um serviço contínuo e higiénico, adaptando-se a diferentes layouts e necessidades de serviço, sem comprometer a qualidade do produto final., Áreas de Self-Service em Restaurantes e Cantinas: Em restaurantes com serviço de self-service ou cantinas empresariais, este distribuidor agiliza a dispensa de bebidas, reduzindo filas e otimizando o fluxo de clientes. A oferta de opções como chá gelado, sumos de fruta variados ou até água aromatizada, mantidos a uma temperatura constante, melhora a experiência do cliente e a perceção de valor do serviço.

Uso Profissional - Introdução

O Distribuidor de Sumos Elétrico Arctic Deluxe 3x12L é uma solução robusta e eficiente para a gestão de bebidas frias em ambientes Horeca. Projetado para otimizar o serviço e a apresentação, este equipamento permite manter uma oferta diversificada de sumos e outras bebidas à temperatura ideal, garantindo frescura constante e minimizando o tempo de reabastecimento. A sua construção em policarbonato inquebrável não só assegura durabilidade em operações intensivas, como também simplifica os procedimentos de higiene, um fator crítico para a segurança alimentar e a eficiência operacional em qualquer estabelecimento profissional.

Capacidade (L)

11–15 L

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Tipo

Espremedor de Sumo

Descricao Resumida

Distribuidor de sumos elétrico profissional com 3 depósitos de 12L em policarbonato robusto. Ideal para refrigerar e dispensar bebidas variadas em restauração.

Descricao Completa

Distribuidor de Sumos — Principais Vantagens

Equipado para suprir as exigências de qualquer negócio de restauração ou hotelaria, o distribuidor elétrico de bebidas é uma solução eficiente e robusta. Pensado para refrigerar e dispensar uma vasta gama de opções líquidas não carbonatadas, desde sumos naturais e infusões frias até café gelado e alternativas vegetais como leite de amêndoa, este equipamento assegura a conservação ideal da temperatura e a frescura contínua dos produtos servidos.

Os seus contentores, fabricados em policarbonato de alta resistência, garantem durabilidade excecional e conformidade com as normas de segurança alimentar. A sua conceção permite uma extração e limpeza céleres, otimizando as rotinas de higiene e manutenção, algo vital em ambientes profissionais. Este aparelho representa um investimento estratégico para estabelecimentos que visam aprimorar o serviço de bebidas frescas, com máxima qualidade para os seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este dispensador de sumos é perfeitamente adequado para uma multiplicidade de contextos, incluindo hotéis, restaurantes, buffets, bares, cafetarias e cozinhas industriais que necessitem de um dispositivo para a distribuição de bebidas em grande volume. A sua notável capacidade de 3x12 litros torna-o ideal para atender um elevado número de clientes em simultâneo, adaptando-se com facilidade a diversos cenários, desde pequenos-almoços e eventos a serviços de self-service, assegurando sempre uma oferta de bebidas consistente e de qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade total	3 x 12 litros
Dimensões (LxPxA)	540 x 470 x 570 mm
Peso líquido	37 kg
Peso bruto	40 kg
Potência	650 W
Tensão	230 V
Frequência	50 Hz
Recipientes	Policarbonato inquebrável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste distribuidor de sumos?

Este equipamento dispõe de três recipientes de 12 litros cada, totalizando uma capacidade de 36 litros para uma variedade de bebidas.

Os recipientes são fáceis de limpar?

Sim, os recipientes são fabricados em policarbonato inquebrável e foram concebidos para serem removidos e limpos de forma rápida e eficiente, garantindo a máxima higiene e otimização do tempo na sua cozinha profissional.

Que tipo de bebidas posso dispensar com este equipamento?

O distribuidor é bastante versátil e adequado para refrigerar e dispensar sumos naturais de fruta, café frio, chás gelados, leite vegetal e muitas outras bebidas não carbonatadas, mantendo a sua frescura e sabor originais.

Quais são as dimensões do distribuidor de sumos e qual o espaço necessário para a sua instalação?

Este distribuidor de sumos possui dimensões de 540x470x570 mm (largura x profundidade x altura).

Para assegurar o seu correto funcionamento e manutenção, é essencial garantir um espaço adequado para a circulação de ar, especialmente nas áreas traseiras e laterais do equipamento.

Este equipamento é adequado para uso em grandes eventos ou buffets?

Com a sua capacidade total de 36 litros dividida por três depósitos independentes, este distribuidor é extremamente eficiente para servir grandes volumes de bebidas em eventos, buffets e serviços de catering, minimizando a necessidade de reabastecimentos frequentes e melhorando o fluxo de serviço.