

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 rapido
ao produto



Máquina Distribuidora de Sumos Refrigerada 20L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.185	Modelo:	UD2016.185
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	180 x 470 x 670 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2016.185

FAQ	Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta máquina de sumos? A: Este equipamento tem umas dimensões de 180x470x670 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna compacto e adequado para espaços de trabalho otimizados em bares, cafés e restaurantes. Garanta que dispõe de espaço suficiente para ventilação adequada e fácil acesso para limpeza., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para a máquina de sumos? A: A máquina de sumos opera com uma tensão de 230V a 50Hz e tem uma potência de 270W. Requer uma tomada elétrica compatível com estas especificações. A instalação é simples, necessitando apenas de ligar à corrente elétrica, sem requisitos adicionais complexos., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da máquina de sumos? A: Os recipientes de polycarbonato são facilmente removíveis, permitindo uma limpeza rápida e eficaz. Recomenda-se a limpeza diária com água e detergente neutro para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento. Consulte o manual para instruções detalhadas sobre a desmontagem e montagem para limpeza., Q: Para que tipo de bebidas é esta máquina de sumos mais apropriada? A: Esta máquina é extremamente versátil e projetada para refrigerar e dispensar uma vasta gama de bebidas, incluindo sumos naturais de fruta, água aromatizada, chás frios, e até bebidas vegetais como leite de amêndoa. Os recipientes de polycarbonato inquebrável asseguram a durabilidade e a segurança alimentar.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Máquina de sumos profissional, Distribuidor de bebidas, Equipamento de bar
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11603
Alt Text Imagens	Maquina Sumos Arctic Deluxe 20/1 P 230v 50hz
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Sumos Arctic Deluxe 20/1 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)	MS440.317.011,MS0440.317.004B,MS0440.317.024B,MS0440.317.005B
Uso Profissional - Dicas	Implemente um sistema de rotação de stock de bebidas para garantir a frescura e evitar o desperdício, especialmente com sumos naturais., Realize a limpeza diária completa do equipamento, desmontando os componentes removíveis, para prevenir a proliferação bacteriana e manter os padrões de higiene alimentar exigidos., Utilize a máquina para diversificar a oferta de bebidas, explorando opções como águas aromatizadas com frutas e ervas frescas, para além dos sumos tradicionais., Posicione a máquina em locais estratégicos de auto-serviço, com sinalização clara, para otimizar o fluxo de clientes e reduzir a carga de trabalho da equipa.

Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/F&B Manager (Hotéis e Restaurantes), Gerente de Bar/Esplanada, Responsável de Catering/Eventos
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: 180x470x670 mm Capacidade 20 lt Peso líquido:-Bruto 18-20 kg Potência: 270 w Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRT02CONB,HE237731
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequenos-almoços e Buffets de Hotel: Em hotéis, esta máquina é indispensável para servir sumos naturais variados (laranja, ananás, maçã) e outras bebidas frescas como chá gelado ou café frio, durante os buffets de pequeno-almoço. A sua capacidade de 20 litros garante um serviço contínuo e sem interrupções, mesmo em picos de afluência, mantendo as bebidas na temperatura ideal e com apresentação apelativa., Serviço de Esplanada e Bares de Piscina: Para esplanadas, bares de piscina ou beach clubs, a máquina de sumos permite uma resposta rápida à procura de bebidas frescas. A sua construção em polycarbonato inquebrável confere durabilidade face ao uso intensivo e à exposição ambiental, ideal para servir bebidas refrescantes como limonadas caseiras, iced tea ou sumos de fruta exóticos, sem a necessidade de reabastecimentos constantes., Eventos e Catering Corporativo: Em eventos corporativos, coffee breaks ou serviços de catering, a máquina de sumos de 20L assegura uma distribuição profissional de bebidas, como sumos detox ou águas aromatizadas, mantendo a temperatura constante e a apresentação cuidada. A sua facilidade de transporte e montagem/desmontagem agiliza a logística e a higienização pós-evento, aspetos cruciais em operações de catering dinâmicas.
Uso Profissional - Introdução	A máquina de sumos de 20 litros é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento HORECA que vise otimizar a oferta de bebidas frescas, garantindo consistência, higiene e eficiência operacional. Com a sua robustez e facilidade de manutenção, permite uma gestão eficaz do serviço de bebidas, minimizando o desperdício e maximizando a satisfação do cliente em contextos de elevado volume.
Capacidade (L)	16–25 L
Instalação	De Chão
Tipo	Espremedor de Sumo

Descricao Resumida	
	Máquina distribuidora de bebidas profissional 20L, 230V. Recipientes em polycarbonato inquebrável, ideal para sucos, chás e leites vegetais.

Dispensador de bebidas — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as necessidades da hotelaria e restauração, este aparelho de 20 litros assegura uma distribuição eficaz e higiénica das suas bebidas. Os robustos recipientes em polycarbonato são inquebráveis, garantindo durabilidade e resistência em ambientes de alta procura. Assim, minimiza-se a necessidade de substituições e otimizam-se os custos de manutenção.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo refrigerar e dispensar uma ampla variedade de líquidos, desde sumos de fruta naturais até café frio, chá gelado ou alternativas vegetais. Esta capacidade de adaptação torna-o numa solução perfeita para buffets, pequenos-almoços de hotel, bares e esplanadas, onde a diversidade de oferta é crucial.

Focado na funcionalidade máxima e facilidade de limpeza, este equipamento desmonta-se de forma rápida e simples. Esta característica poupa tempo nas rotinas diárias e simplifica as tarefas de higienização, garantindo a conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar e de higiene.

Aplicações Profissionais

Ideal para integrar em restaurantes, hotéis, cafetarias, bares, cantinas e qualquer empreendimento de restauração que procure servir bebidas frescas de forma contínua e atraente. Perfeito para buffets de pequeno-almoço, pausas para café, eventos e self-services, onde a otimização da eficiência e uma apresentação cuidada são fundamentais para o sucesso.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	180x470x670 mm
Capacidade	20 litros
Peso Líquido	18 kg
Peso Bruto	20 kg
Potência	270 W
Tensão	230 V
Frequência	50 Hz

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta máquina de sumos?

A: Este equipamento tem dimensões de 180x470x670 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna compacto e adequado para espaços de trabalho otimizados em bares, cafés e restaurantes. Garanta que dispõe de espaço suficiente para ventilação adequada e fácil acesso para limpeza.

Q: Que tipo de bebidas posso dispensar com esta máquina?

A: Pode dispensar sumos naturais de fruta, café frio, chá gelado, leite de amêndoa, e outras bebidas não carbonatadas, devido ao seu sistema de refrigeração e dispersão versátil. A versatilidade do equipamento permite adaptar-se a uma vasta gama de ofertas.

Q: É fácil de limpar e manter?

A: Sim, a máquina foi desenhada para uma limpeza rápida e fácil. Os seus recipientes são removíveis, o que simplifica a higienização e manutenção diária, otimizando o tempo do seu pessoal e garantindo a conformidade sanitária.

Q: Os recipientes são duráveis para uso profissional?

A: Sim, os recipientes são fabricados em polycarbonato inquebrável, garantindo elevada resistência e durabilidade para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais como hotéis e restaurantes. A robustez é uma característica essencial para o setor.

Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para a máquina de sumos?

A: A máquina de sumos opera com uma tensão de 230V a 50Hz e tem uma potência de 270W. Requer uma tomada elétrica compatível com estas especificações. A instalação é simples, necessitando apenas de ligar à corrente elétrica, sem requisitos adicionais complexos.