

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 Sumos Refrigerado Elétrico 2x20L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.186	Modelo:	UD2016.186
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	26 kg	Dimensões:	360 x 470 x 670 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2016.186

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste distribuidor de sumos e o espaço necessário para a sua instalação? A: O distribuidor de sumos refrigerado tem dimensões de 360x470x670 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação adequadas, recomendamos um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as laterais para garantir uma ventilação eficaz e facilitar a manutenção., Q: Que requisitos elétricos são necessários para a operação deste distribuidor de sumos? A: Este equipamento funciona com uma voltagem de 230 V e uma frequência de 50 Hz, com uma potência de 650 W. É fundamental garantir que a instalação elétrica do seu estabelecimento suporte estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção dos recipientes de polycarbonato? A: Os recipientes de polycarbonato são projetados para serem rápida e facilmente removíveis. Devem ser lavados com água morna e detergente neutro. Certifique-se de enxaguar bem e secar completamente antes de recolocar, para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Este distribuidor de sumos profissional é adequado para que tipo de bebidas? A: Este distribuidor é versátil e projetado para refrigerar e dispensar uma vasta gama de bebidas, incluindo sumos naturais de fruta, café frio, chá gelado, leite de amêndoa, entre outros. Os recipientes em polycarbonato inquebrável asseguram a durabilidade e a segurança alimentar.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

distribuidor de sumos refrigerado, máquina de sumos profissional, distribuidor de bebidas elétrico

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11605

Alt Text Imagens

Maquina Sumos Arctic Deluxe 20/2 P 230v 50hz

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Sumos Arctic Deluxe 20/2 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)

MS440.317.064,MS0440.317.008B

Uso Profissional - Dicas	Implemente um plano de limpeza diário rigoroso, aproveitando a fácil desmontagem dos depósitos, para garantir a máxima higiene e prevenir a contaminação cruzada de sabores., Utilize os dois depósitos para oferecer opções contrastantes, como um sumo de fruta cítrica e um sumo mais doce ou uma bebida alternativa (ex: chá gelado), para satisfazer uma gama mais ampla de preferências dos clientes., Posicione o distribuidor em áreas de fácil acesso e visibilidade dentro do seu espaço, mas com proteção contra luz solar direta, para otimizar a refrigeração e atrair mais clientes., Monitorize regularmente o nível dos líquidos nos depósitos para evitar que fiquem vazios, especialmente em horários de pico, assegurando um serviço contínuo e sem interrupções.
Uso Profissional - Perfis	Chef de cozinha/Responsável de F&B (Hotéis), Gerente de Cafeteria/Bar, Gestor de Catering/Eventos
Descrição Curta Original	<p>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.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 360x470x670 mm
 Capacidade 2x20 lt
 Peso líquido:-Bruto 26-29 kg
 Potência: 650 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004S,HRMF6004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequenos-almoços e buffets de hotel: Em hotéis, este distribuidor permite oferecer uma variedade de sumos naturais e outras bebidas frias de forma self-service. Os dois depósitos de 20 litros minimizam a necessidade de reabastecimento frequente durante os picos de serviço matinais, garantindo que os hóspedes têm acesso rápido e higiênico a bebidas frescas, sem sobrecarregar a equipa de sala., Serviço de catering para eventos corporativos: Para empresas de catering, a facilidade de transporte e a robustez dos recipientes em polycarbonato tornam este equipamento ideal para eventos. Permite servir bebidas como chá gelado, sumos mistos ou até águas aromatizadas, mantendo a temperatura constante e a apresentação apelativa, essencial para a imagem profissional em congressos ou reuniões de grande escala., Zonas de 'grab-and-go' em cafetarias e refeitórios: Em cafetarias movimentadas ou refeitórios empresariais, a capacidade de servir rapidamente bebidas refrigeradas é crucial. Este distribuidor agiliza o processo de venda, permitindo que os clientes se sirvam de forma autónoma, reduzindo filas e libertando o pessoal para outras tarefas, enquanto as bebidas se mantêm visíveis e convidativas, impulsionando o consumo.

Uso Profissional - Introdução

O Distribuidor de Sumos Refrigerado 2x20L Elétrico 230V é um equipamento essencial para otimizar o serviço de bebidas frescas em qualquer estabelecimento HORECA. Com a sua capacidade generosa e sistema de refrigeração eficiente, assegura a disponibilidade constante de sumos e outras bebidas à temperatura ideal, melhorando a experiência do cliente e a eficiência operacional em ambientes de elevado volume, como hotéis, restaurantes e eventos de catering.

Capacidade (L)

16–25 L

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Tipo

Espremedor de Sumo

Descricao Resumida

Distribuidor de sumos refrigerado profissional com dois depósitos de 20 litros cada. Recipientes em policarbonato inquebrável asseguram higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Distribuidor de Sumos Refrigerado — Principais Vantagens

Este dispensador de bebidas frescas elétrico representa uma solução de alta performance para qualquer estabelecimento que necessite de agilidade e excelência no serviço. Com dois contentores espaçosos de 20 litros, garante um fornecimento contínuo e abundante, crucial para satisfazer as exigências de clientes durante períodos de grande afluência.

Os reservatórios, fabricados em policarbonato de alta resistência, não só asseguram a segurança alimentar, como também facilitam a visualização do nível das bebidas. A estrutura, cuidadosamente projetada, permite uma desmontagem descomplicada, otimizando o processo de limpeza e garantindo a manutenção de elevados padrões de higiene no seu negócio, ao mesmo tempo que poupa tempo valioso à sua equipa.

Concebido para máxima adaptabilidade, este aparelho refrigera e distribui eficientemente uma panóplia de bebidas, desde néctares de fruta naturais e bebidas frias como café gelado, a chás refrescantes e leite vegetal. A sua operabilidade intuitiva e fiabilidade tornam-no uma escolha de eleição para o ambiente de restauração profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente vocacionado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias, bares, bufetes e refeitórios, onde a oferta de bebidas frescas é uma constante. É uma ferramenta indispensável para pequenos-almoços de hotel, eventos corporativos e áreas de self-service, assegurando que as propostas líquidas estão sempre à temperatura ideal e disponíveis de forma convidativa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	360x470x670 mm
Capacidade	2 x 20 litros
Peso Líquido	26 kg
Peso Bruto	29 kg
Potência	650 W
Tensão	230 V
Frequência	50 Hz
Material dos Recipientes	Polycarbonato inquebrável

Perguntas Frequentes

P: Qual o tipo de bebidas que posso servir neste distribuidor?

R: Este distribuidor versátil permite servir uma ampla gama de bebidas, incluindo sumos naturais de fruta, café frio, chás gelados e leite de amêndoa. Garante que todas as bebidas se mantêm à temperatura ideal para consumo, oferecendo frescura constante aos seus clientes.

P: Quais as dimensões deste distribuidor de sumos e o espaço necessário para a sua instalação?

R: O distribuidor refrigerado apresenta dimensões de 360x470x670 mm (largura x profundidade x altura). Para assegurar uma ventilação eficaz e facilitar a manutenção, é recomendável deixar um espaço adicional de, pelo menos, 10 cm em todas as laterais do equipamento.

P: Como a conceção do equipamento contribui para a higiene e eficiência na limpeza diária?

R: Graças ao seu design ergonómico e aos recipientes em polycarbonato de fácil remoção, este dispensador permite uma desmontagem rápida e simplificada. Este sistema otimiza a limpeza profunda, garantindo a máxima higiene e poupando tempo à sua equipa operacional.

P: Este equipamento é realmente adequado para um ambiente profissional de elevada exigência?

R: Sim, este distribuidor foi concebido especificamente para as elevadas exigências do setor da hotelaria e restauração. A sua durabilidade, capacidade de serviço contínuo e eficiência na refrigeração asseguram um desempenho profissional e fiável, mesmo em períodos de pico.

P: Que requisitos elétricos são necessários para a operação deste distribuidor?

R: O distribuidor funciona com uma tensão de 230 V e uma frequência de 50 Hz, com uma potência de 650 W. É crucial verificar a compatibilidade da instalação elétrica do seu estabelecimento para garantir um funcionamento seguro e otimizado do equipamento.