

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Distribuidor de Sumos Artic Deluxe 2x20L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.196	Modelo:	UD2016.196
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	26 kg	Dimensões:	360 x 470 x 670 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2016.196
Marca	UDEX
Capacidade (L)	16–25 L
Instalação	De Chão
Tipo	Espremedor de Sumo

Descricao Resumida

Distribuidor de bebidas profissional com 2 recipientes de polycarbonato inquebrável, capacidade total de 40L (2x20L). Ideal para refrigerar e servir sumos e chás em estabelecimentos de restauração.

Descricao Completa

distribuidor de sumos profissional — Distribuidores de Bebidas — Principais Vantagens

Este dispensador de bebidas é uma solução profissional pensada para o segmento da restauração e hotelaria. Combina um design robusto com uma funcionalidade excecional, garantindo um desempenho superior no seu estabelecimento. Os dois recipientes, fabricados em polycarbonato inquebrável, asseguram durabilidade e total segurança alimentar, tornando este dispositivo adequado para ambientes exigentes com uso intensivo.

Com uma capacidade de 2x20 litros, este equipamento permite servir um grande volume de bebidas frescas, desde sumos naturais a chás gelados e leite vegetal, eliminando a necessidade de reabastecimentos constantes. A eficiente refrigeração garante a manutenção da temperatura ideal das bebidas, um fator crucial para a qualidade do serviço e para a satisfação do seu cliente.

A operação é simples e a manutenção acessível, fatores que contribuem para otimizar o fluxo de trabalho. A facilidade de remoção e limpeza dos depósitos e dos componentes permite uma poupança de tempo valioso, simplificando significativamente as tarefas diárias da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este dispensador de sumos é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo hotéis, restaurantes, bares, cafetarias, buffets e refeitórios. A sua versatilidade permite o serviço de diferentes tipos de bebidas frias, adaptando-se a diversas necessidades e ementas. Além disso, é igualmente adequado para eventos e serviços de catering, onde a rapidez e a eficiência na distribuição de bebidas são fundamentais para a experiência do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	360x470x670 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	2x20 litros
Peso Líquido	26 kg
Peso Bruto	29 kg
Potência	650 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade total deste dispensador de bebidas?

R: Este equipamento possui uma capacidade total de 40 litros, distribuídos por dois recipientes de 20 litros cada, o que permite o serviço de duas bebidas distintas em simultâneo. É ideal para estabelecimentos com alta procura de diversas bebidas frias.

Q: Os recipientes são duráveis e fáceis de limpar?

R: Sim, os recipientes são fabricados em policarbonato inquebrável, garantindo elevada resistência e durabilidade em ambientes profissionais. Adicionalmente, são fáceis de remover e higienizar, otimizando a limpeza e a manutenção diária.

Q: Que tipo de bebidas posso servir neste equipamento?

R: É uma solução ideal para refrigerar e dispensar uma vasta gama de bebidas, como sumos naturais de fruta, café gelado, chás frios, ou leite de amêndoa. Adapta-se perfeitamente às necessidades variadas de qualquer negócio de restauração e hotelaria.

Q: Quais as dimensões exatas do Distribuidor de Sumos Artic Deluxe 2x20L?

R: O distribuidor possui dimensões compactas de 360x470x670 mm (largura x profundidade x altura). Estas medidas permitem uma fácil integração em diferentes espaços de balcão ou bar, garantindo uma utilização eficiente do espaço disponível na sua cozinha ou área de serviço.

Q: Este equipamento é energeticamente eficiente?

R: Com uma potência de 650 W e tensão de 230 V, este distribuidor de sumos opera de forma eficiente. Garante um consumo energético otimizado para a sua capacidade de refrigeração, contribuindo para a sustentabilidade e controlo de custos do seu negócio.