

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

Distribuidor de Bebidas Refrigeradas 3x20L Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.197	Modelo:	UD2016.197
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	42 kg	Dimensões:	540 x 470 x 670 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2016.197
Marca	UDEX
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Máquina profissional para sumos com 3 depósitos de 20 litros, em polycarbonato inquebrável. Ideal para sumos, chás e outras bebidas. Fácil de limpar e versátil.

Descricao Completa

Distribuidor de Sumos — Principais Vantagens

Amplie a oferta de bebidas frescas no seu espaço com este distribuidor de sumos refrigerados de alta performance. Desenvolvido para atender à procura de estabelecimentos comerciais e unidades hoteleiras, assegura que os seus clientes desfrutem sempre de bebidas saborosas e na temperatura ideal, desde sumos naturais a chás gelados ou alternativas vegetais.

Os três depósitos de 20 litros cada proporcionam uma capacidade de armazenamento e distribuição notável, perfeito para negócios com elevado volume diário. Fabricado com recipientes de polycarbonato inquebrável, este equipamento garante durabilidade e resistência, além de uma excelente visibilidade do produto, que convida à experimentação.

A conceção inteligente permite a remoção e limpeza rápida e fácil dos componentes, minimizando o tempo de inatividade e facilitando as rotinas de higiene em cozinhas profissionais. A versatilidade na refrigeração e na dispensa faz desta máquina uma solução essencial para qualquer bar, cafetaria, refeitório ou hotel que valorize a qualidade e a eficiência no serviço de bebidas.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de bebidas é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo, mas não limitado a, hotéis, restaurantes, bares, pastelarias, refeitórios empresariais e cantinas escolares. É perfeita para servir sumos de fruta naturais, chás gelados, cafés frios e bebidas vegetais, adaptando-se a ambientes onde a rapidez, a frescura e a variedade das bebidas são cruciais.

A sua capacidade total de 60 litros permite gerir picos de procura durante o pequeno-almoço, almoço ou eventos especiais, garantindo um serviço contínuo e eficaz. É um acréscimo valioso para qualquer negócio que procure otimizar a oferta de bebidas e melhorar a experiência do cliente, mantendo a temperatura ideal e a qualidade dos produtos servidos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	540x470x670 mm
Capacidade	3 x 20 litros (total 60 litros)
Peso líquido	42 kg
Peso bruto	45 kg
Potência	650 W
Tensão	230 V
Frequência	50 Hz
Recipientes	Policarbonato inquebrável

Perguntas Frequentes

Q: Esta máquina é adequada para sumos com polpa?

R: Sim, este distribuidor foi concebido para refrigerar e dispensar qualquer tipo de bebida, incluindo sumos de fruta naturais com ou sem polpa, garantindo uma distribuição homogênea e sem entupimentos.

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

R: Esta máquina de sumos tem as dimensões de 540x470x670 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de 10 cm em cada lado e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção.

Q: Quais são os requisitos de energia para este distribuidor de sumos e como deve ser ligado?

R: A máquina requer uma tensão de 230V e uma frequência de 50Hz, com uma potência de 650W. Deve ser ligada a uma tomada elétrica com ligação à terra que suporte estas especificações, preferencialmente por um profissional.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta máquina de sumos para garantir a sua durabilidade?

R: Os recipientes de policarbonato são de fácil remoção para uma limpeza rápida e completa. Recomenda-se lavar as peças removíveis com água e detergente neutro após cada utilização e desinfetar regularmente para prolongar a vida útil do equipamento.

Q: Posso servir diferentes bebidas em simultâneo com esta máquina?

R: Sim, com três recipientes independentes de 20 litros cada, pode servir até três tipos de bebidas distintas em simultâneo, maximizando a variedade disponível para os seus clientes de forma eficiente.