



# 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 de Sumos Refrigerada DELUXE 4x20L 230V

### Informacoes do Produto

|        |            |         |                                             |
|--------|------------|---------|---------------------------------------------|
| SKU:   | UD2016.198 | Modelo: | MAQUINA SUMOS ARTIC DELUXE 20/4-A 230V 50HZ |
| Marca: | UDI        | EAN:    | N/D                                         |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |                                             |
|----------------|---------------------------------------------|
| Marca          | UDI                                         |
| Modelo         | MAQUINA SUMOS ARTIC DELUXE 20/4-A 230V 50HZ |
| Capacidade (L) | 16-25 L                                     |
| Instalação     | De Chão                                     |
| Tensão         | 230V Monofásico                             |

## Descrição Resumida

Máquina de sumos refrigerada com 4 depósitos de 20 litros cada. Ideal para hotéis e buffets, com recipientes de policarbonato inquebrável para fácil limpeza e durabilidade.

## Descrição Completa

### Máquina de Sumos Refrigerada – Principais Vantagens

Esta máquina de sumos refrigerada foi concebida para redefinir a eficiência no seu negócio. Com uma capacidade excecional de 4x20 litros, garante um fornecimento contínuo de bebidas frescas, ideal para estabelecimentos com elevado volume de clientes, como hotéis, restaurantes e grandes cafetarias.

Os recipientes de policarbonato inquebrável asseguram durabilidade e higiene, minimizando a necessidade de manutenção e facilitando a limpeza. A sua construção robusta e design intuitivo são pensados para simplificar o trabalho diário da sua equipa, mantendo a qualidade e o sabor das bebidas.

Versátil e acessível, este equipamento profissional não só refrigera, como também dispersa uma vasta gama de bebidas, desde sumos naturais a chás gelados e leite de amêndoa, adaptando-se a diversas preferências dos seus clientes e otimizando a oferta.

### Aplicações

Perfeita para hotéis, áreas de buffet, restaurantes de grande escala, cantinas industriais, bares com serviço de sumos frescos e estabelecimentos de catering. A sua capacidade de 4x20 litros permite servir um grande número de clientes sem interrupções, ideal para eventos ou períodos de pico.

Este equipamento é igualmente adequado para lounges, centros de convenções e espaços de lazer que procuram oferecer bebidas frescas e variadas com a máxima eficiência e mínima intervenção.

### Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

|                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| <b>Dimensões (CxPxA)</b>        | 720x470x670 mm            |
| <b>Capacidade total</b>         | 4 x 20 litros             |
| <b>Peso Líquido</b>             | 53 kg                     |
| <b>Peso Bruto</b>               | 56 kg                     |
| <b>Potência</b>                 | 1050 W                    |
| <b>Tensão</b>                   | 230 V                     |
| <b>Frequência</b>               | 50 Hz                     |
| <b>Material dos recipientes</b> | Polycarbonato inquebrável |