

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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.

Máquina Polidora e Secadora de Copos Industrial – 8 Escovas, 720 und./h

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.105	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	595 x 322 x 510 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Copos
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Máquina profissional para secar e polir copos com ar quente e 8 escovas, ideal para hotelaria e restauração. Capacidade: 720 copos/h.

Descricao Completa

máquina polir copos — Secagem e Polimento de Copos — Principais Vantagens

Melhore o desempenho do seu espaço de restauração e hotelaria com este equipamento profissional. Concebida para um funcionamento superior, esta unidade proporciona resultados irrepreensíveis e um brilho notável em cada peça, eliminando a necessidade de polimento manual, que é demorado e propenso a erros.

Com 8 escovas embutidas e um sistema de secagem por fluxo de ar aquecido, otimiza o processo, tornando-o rápido e higiênico. A máquina é capaz de tratar entre 600 a 720 copos por hora, ideal para organizações com grande volume de serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade na manutenção, cumprindo os mais rigorosos padrões de limpeza e higiene alimentar.

Esta solução compacta e de alta potência agiliza o ritmo de trabalho, ajuda a diminuir os custos operacionais e contribui para uma apresentação imaculada das bebidas, elevando a percepção de qualidade por parte dos clientes no seu bar, restaurante ou hotel.

Aplicações Profissionais

É a solução ideal para bares com elevado volume de produção, restaurantes de alta gastronomia, hotéis, discotecas e todos os estabelecimentos que valorizam a apresentação e a higienização dos utensílios de vidro. A sua eficácia de processamento garante que terá sempre copos limpos e reluzentes, mesmo nos períodos de maior procura. Garanta uma experiência de excelência ao cliente, eliminando marcas e manchas.

Adequada para otimizar as tarefas em cozinhas profissionais, evitando o stress do polimento feito à mão e assegurando a uniformidade na qualidade. Esta ferramenta constitui um elemento crucial para quem procura maximizar a produtividade e a satisfação da clientela.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	595x322x510 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	600-720 peças/hora
Número de Escovas	8
Potência	2,62 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	30 kg
Peso Bruto	35 kg

Perguntas Frequentes

P: Que tipo de copos esta máquina consegue processar?

R: Este equipamento é polivalente e apto para secar e polir variados formatos de copos de vidro, assegurando um brilho uniforme e isento de manchas ou marcas de água, o que é fundamental para o setor de restauração e hotelaria.

P: Quais são as dimensões do equipamento e o espaço necessário para a sua instalação?

R: Esta máquina conta com dimensões de 595x322x510 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se prever um espaço adicional para garantir uma adequada ventilação e assegurar a acessibilidade no momento da instalação em balcões ou outras superfícies de trabalho.

P: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação deste equipamento?

R: A máquina requer uma alimentação elétrica de 230 V e uma potência de 2,62 kW. É crucial que o estabelecimento possua uma tomada elétrica compatível e um circuito elétrico adequado ou independente, quando se justifique, para assegurar um funcionamento seguro e com máxima eficiência.

P: Qual a frequência de substituição recomendada para as escovas da máquina?

R: A durabilidade e a necessidade de substituição das escovas estão diretamente ligadas à intensidade e ao volume de utilização do equipamento. Aconselha-se uma inspeção periódica para identificar sinais de desgaste, procedendo à sua troca para manter a máxima eficácia no polimento dos copos.

P: Como se deve efetuar a manutenção e higienização desta máquina?

R: Para uma limpeza adequada, é essencial limpar as escovas de polimento após cada uso. De igual modo, deve-se verificar o interior da máquina para remover quaisquer resíduos acumulados. A estrutura em aço inoxidável deve ser cuidadosamente limpa com produtos específicos para preservar a sua higiene e garantir uma longa vida útil do equipamento.