

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



Secador e Polidor de Copos Profissional 360 un/hora Inox 340x305x520h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHSV1000	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	16 kg	Dimensões:	340 x 305 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Copos
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Secador e polidor de copos profissional em aço inoxidável. Produção de 240 a 360 copos/hora. Garante higiene e brilho sem quebras.

Descricao Completa

secador de copos profissional — Secador de Copos — Principais Vantagens

Este equipamento inovador foi desenvolvido para otimizar o processo de secagem e polimento de copos em ambientes profissionais, eliminando a exigência da secagem manual. Assegura uma higiene superior e um acabamento impecável em poucos segundos, elevando a qualidade do serviço no seu estabelecimento. Oferece uma maior autonomia e adaptabilidade a diversas formas e tamanhos de copos e taças, garantindo eficiência operacional e um brilho sem manchas.

A utilização deste aparelho profissional contribui significativamente para o bem-estar económico do seu negócio, reduzindo as quebras de vidraria que frequentemente ocorrem durante processos de secagem e polimento mais rudimentares. Os seus rolos de fibra natural, flexíveis e de elevada capacidade de absorção, adaptam-se com precisão às curvaturas dos utensílios, proporcionando uma secagem uniforme e sem esforço adicional sobre a peça.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, bares, hotéis, cafetarias e qualquer estabelecimento no setor da hotelaria e restauração com grande volume de serviço de bebidas. A sua capacidade de processar até 360 unidades por hora torna-o indispensável para manter um fluxo de trabalho contínuo e eficiente, especialmente durante períodos de maior afluência. Representa uma solução robusta e fiável para simplificar tarefas rotineiras, permitindo que a sua equipa se concentre na experiência do cliente. É também perfeito para salões de eventos e catering, onde a apresentação e a rapidez são cruciais.

Características Técnicas

Número de Rolos	5
Produção (Copos/Hora)	240-360
Tensão	230V
Potência	1100W
Peso	16 kg

Dimensões (LxPxA)	340x305x520 mm
-------------------	----------------

Perguntas Frequentes

Que tipo de copos pode este secador e polidor processar?

Este equipamento foi concebido para se adaptar a uma vasta gama de formatos de copos e taças, desde os mais tradicionais aos de design moderno, graças aos seus rolos de fibra natural flexíveis.

Qual a capacidade máxima de secagem e polimento por hora?

O aparelho pode secar e polir entre 240 a 360 copos por hora, dependendo do tipo e tamanho dos mesmos, tornando-o altamente eficiente para operações de ritmo elevado.

A secagem é feita a frio ou a quente?

O processo de secagem é realizado através de um ventilador de ar quente, garantindo uma eliminação eficaz da humidade e um brilho superior em cada peça.

Este equipamento ajuda a reduzir a quebra de copos?

Sim, um dos seus maiores benefícios é a redução significativa da quebra de copos e taças, uma vez que o método de secagem e polimento não exerce pressão extra sobre as peças de vidro.

Qual o material de fabrico principal do secador e polidor?

É fabricado em aço inoxidável, um material robusto e higiénico, ideal para o ambiente de cozinhas profissionais, complementado por rolos de fibra natural para um polimento suave.