

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



Hotelequip.pt

Dispensador de Bebidas Refrigeradas 3x12L Agitado

Informacoes do Produto

SKU:	CHEXTRA12/3AA	Modelo:	EXTRA12/3AA
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	34 kg	Dimensões:	540 x 480 x 570 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EXTRA12/3AA
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	11-15 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Dispensador de bebidas profissional com 3 depósitos de 12 litros. Refrigerar e misturar eficientemente, ideal para self-service em qualquer negócio.

Descrição Completa

Dispensador de Sumos — Principais Vantagens

Este distribuidor de bebidas refrigeradas foi concebido para dinamizar o serviço em estabelecimentos de restauração, oferecendo uma solução prática e eficiente. Com um sistema de mistura por pás agitadoras de movimento lento, garante a homogeneidade e frescura de qualquer bebida não gaseificada, desde sumos naturais a chás gelados. Ideal para pontos de venda com elevada procura, onde a rapidez e a qualidade da oferta são primordiais para a satisfação do cliente.

A estrutura robusta em aço inoxidável e os depósitos em polycarbonato inquebrável, próprio para contato alimentar, conferem durabilidade e resistência ao equipamento. A facilidade de remoção dos depósitos e do coletor de gotas assegura uma higienização rápida e completa, otimizando as operações diárias e reduzindo custos operacionais. É, sem dúvida, uma mais-valia para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

O equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo hotéis, buffets, cafetarias, bares e restaurantes que procuram otimizar o seu serviço de bebidas. A sua capacidade de operar em regime de self-service permite aos clientes a autonomia de se servirem, eliminando filas e garantindo um fluxo constante de bebidas frescas. É uma solução versátil para qualquer estabelecimento que pretenda melhorar a eficiência na distribuição de líquidos refrigerados.

Desde pequenos cafés a grandes instalações de restauração, a flexibilidade deste distribuidor é inquestionável. A capacidade de arrefecer uma variedade de líquidos não gaseificados é um trunfo, tornando-o um componente indispensável para manter a qualidade das bebidas e o ritmo de serviço, independentemente do volume de clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	3 x 12 litros

Característica	Detalhe
Número de Depósitos	3
Tensão	230 V
Potência	550 W
Peso	34 kg
Dimensões (LxPxA)	540x480x570 mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI304
Material dos Recipientes	Polycarbonato inquebrável para géneros alimentícios
Gás Refrigerante	R452a (para 3 depósitos)
Coletor de Gotas	Amovível com boia indicadora de enchimento
Compressor	Hermético

Perguntas Frequentes

1. Qual a manutenção necessária para este dispensador de bebidas?

A manutenção diária envolve a limpeza dos depósitos e do coletor de gotas, que são facilmente removíveis. Recomenda-se uma limpeza mais profunda periodicamente para garantir a higiene e o bom funcionamento do equipamento.

2. Este equipamento pode ser utilizado para bebidas com gás?

Não, este dispensador de bebidas foi especificamente concebido para arrefecer e dispensar bebidas não gaseificadas. O sistema de mistura por pás agitadoras não é adequado para líquidos carbonatados.

3. É possível controlar a temperatura de cada depósito individualmente?

O equipamento possui um sistema de refrigeração que mantém as bebidas a uma temperatura consistente em todos os depósitos. Não permite o controlo individual de temperatura para cada compartimento do dispensador.

4. Os depósitos são resistentes a impactos?

Sim, os depósitos são fabricados em polycarbonato inquebrável, um material robusto e seguro para o contacto com alimentos, projetado para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.

5. Quais são os benefícios de ter um sistema de mistura por pás agitadoras?

O sistema de mistura por pás agitadoras de movimento lento garante que as bebidas permaneçam homogéneas e frescas, evitando a sedimentação dos ingredientes e proporcionando uma aparência e sabor consistentes aos seus clientes. É ideal para sumos com polpa ou bebidas que requerem

agitação constante.