

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



Dispensador de Bebidas Refrigerado 2x12L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0400.227.002	Modelo:	COLDREAM 2M
Marca:	Cofrimell	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 430 x 710 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cofrimell
Modelo	COLDREAM 2M
Capacidade (L)	11-15 L

Descricao Resumida

Dispensador de bebidas refrigerado com 2x12L de capacidade. Ideal para manter sumos e chás bem frescos em buffets e eventos.

Descricao Completa

Este dispensador de sumos refrigerado, com duas cubas de 12 litros cada, é a solução ideal para servir bebidas frescas em buffets, eventos ou estabelecimentos de restauração. Concebido para durar, o equipamento combina a robustez e a higiene necessárias para o uso profissional intensivo. A sua transparência elevada convida ao consumo, e o sistema de mistura por pás assegura uma apresentação perfeita da bebida, sem espuma ou oxidação.

O design inteligente e os materiais de alta qualidade – polycarbonato nas cubas e tampa, e aço inoxidável na carroçaria e alavanca – garantem não só a durabilidade, mas também a facilidade de limpeza e desmontagem. A refrigeração por ventilação forçada e o termóstato regulável permitem um controlo preciso da temperatura, mantendo as suas bebidas sempre na condição ideal, realçando o sabor e prolongando a frescura.

Dispensador de Sumos — Principais Vantagens

- Capacidade otimizada de 2x12 litros, ideal para negócios de hotelaria com volume médio de clientes.
- Material de alta transparência nas cubas, aumentando a visibilidade do produto e estimulando a venda.
- Construção em aço inoxidável e polycarbonato para máxima durabilidade e conformidade com normas de higiene.
- Sistema de mistura por pás inovador, prevenindo a formação de espuma e a oxidação dos líquidos.
- Controlo de temperatura preciso através de termóstato regulável, garantindo a frescura das bebidas.

Aplicações Profissionais

Este distribuidor de bebidas revela-se indispensável em hotéis, restaurantes, buffets, refeitórios e espaços de catering que procuram uma forma eficiente e higiénica de servir sumos, águas aromatizadas ou outras bebidas frias. A sua estética moderna e a funcionalidade robusta tornam-no uma adição valiosa em qualquer ambiente profissional que preze pela qualidade no serviço de bebidas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	2 x 12 litros
Cuba	Elevada transparência, lavável e desmontável
Material da Cuba e Tampa	Polycarbonato
Material da Carroçaria e Alavanca	Aço inoxidável
Sistema de Mistura	Por pá (evita espuma e oxidação)
Condensação	Ventilação forçada
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável
Dimensões (LPA)	400x430x710 mm

Perguntas Frequentes

1. É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba de elevada transparência é facilmente lavável e desmontável, simplificando significativamente a limpeza e a manutenção diária do equipamento, garantindo uma higiene impecável para as suas bebidas.

2. Este dispensador pode ser utilizado para bebidas quentes?

Não, este equipamento foi concebido especificamente para refrigerar e manter bebidas frias, sendo o seu sistema de arrefecimento e termóstato otimizados para esse fim.

3. Que tipo de bebidas posso servir?

Pode servir uma vasta gama de bebidas frias, como sumos naturais, chás gelados, águas aromatizadas, e outras bebidas não carbonatadas, mantendo-as na temperatura ideal para consumo.

4. A capacidade de 2x12 litros é adequada para que tipo de estabelecimento?

Com uma capacidade total de 24 litros distribuídos em duas cubas, este dispensador é perfeito para estabelecimentos com um fluxo médio a alto de clientes, como cafés, hotéis, buffets e refeitórios, otimizando o serviço e reduzindo a necessidade de reabastecimentos frequentes.

5. Como funciona o sistema de mistura por pá?

O sistema de mistura por pá garante que as bebidas sejam agitadas suavemente e de forma contínua, prevenindo a separação de ingredientes, a formação indesejada de espuma e a oxidação, o que preserva o sabor e a aparência atraente das suas bebidas por mais tempo.