

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Dispensador de Bebidas Refrigerado 1x20L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0400.227.021	Modelo:	Jetcof 120M
Marca:	Cofrimell	EAN:	N/D
		Dimensões:	200 x 430 x 740 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cofrimell
Modelo	Jetcof 120M
Capacidade (L)	16–25 L

Descricao Resumida

Dispensador de bebidas refrigerado com capacidade de 20L, corpo em inox e cuba em policarbonato, ideal para bares e cafetarias.

Descricao Completa

Dispensador de Bebidas — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de distribuição de bebidas é um ativo indispensável para qualquer estabelecimento que ofereça sumos, chás gelados ou outras bebidas refrescantes. Com o seu design robusto e funcionalidades otimizadas, garante uma refrigeração eficiente e uma apresentação apelativa, essencial para aumentar o consumo por parte dos seus clientes. A facilidade de limpeza e manutenção assegura um funcionamento contínuo e higiénico, otimizado para ambientes de alta demanda.

Pensado para o ritmo acelerado de restauração e hotelaria, este dispensador assegura que as bebidas se mantêm na temperatura ideal, prontas a servir. A sua construção em aço inoxidável e policarbonato de alta resistência prolonga a vida útil do equipamento e minimiza a necessidade de intervenções técnicas, permitindo que a sua equipa se foque no serviço de excelência.

Aplicações Profissionais

Perfeito para bares, cafetarias, buffets, restaurantes self-service e hotéis, onde a oferta de bebidas frescas e acessíveis é crucial. A sua cuba de grande transparência permite uma exposição convidativa do conteúdo, incentivando a escolha dos clientes. Ideal para sumos de fruta naturais, iced tea, limonadas e outras bebidas frias que precisam de ser mantidas em condições ótimas de higiene e temperatura. A sua capacidade de 20 litros por cuba é adequada para serviços de média a grande dimensão.

Com este distribuidor, pode otimizar a experiência do cliente, apresentando bebidas de forma profissional e apelativa. A tecnologia de mistura por pá evita a sedimentação e assegura uma consistência homogénea da bebida ao longo do dia, reforçando a qualidade do seu serviço e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	1 x 20 Litros

Característica	Detalhe
Material da Cuba	Polycarbonato de alta transparência
Material da Carroçaria	Aço inoxidável
Sistema de Mistura	Pá (evita espuma e oxidação)
Sistema de Refrigeração	Condensação por ventilação forçada
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável
Dimensões (LPA)	200x430x740 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste dispensador de bebidas?

O equipamento possui uma cuba com capacidade individual para 20 litros, ideal para servir uma quantidade significativa de bebida sem necessidade de reabastecimentos constantes.

O sistema de mistura é eficaz para todos os tipos de bebidas?

Sim, o sistema de mistura por pá foi concebido para lidar com diversas bebidas, prevenindo a formação de espuma indesejada e a oxidação dos líquidos, mantendo a qualidade e o sabor.

A limpeza do dispensador é fácil e prática?

Absolutamente. A cuba é totalmente desmontável e lavável, o que simplifica o processo de higienização, garantindo que as normas de pureza alimentar são sempre cumpridas com o mínimo esforço.

Este equipamento é adequado para uso em ambientes de alta temperatura?

Com a condensação por ventilação forçada e um termóstato regulável, este dispensador é otimizado para manter as bebidas frescas mesmo em ambientes mais quentes, garantindo a temperatura ideal de serviço.

É possível ajustar a temperatura de refrigeração?

Sim, o termóstato regulável permite-lhe definir a temperatura desejada para as suas bebidas, adaptando-se às necessidades específicas de cada tipo de líquido e às preferências dos seus clientes.