

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Dispensador de Bebidas Refrigerado - Sumos com Polpa

Informacoes do Produto

SKU:	TF66678	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Tipo	Espremedor de Sumo
------	--------------------

Descricao Resumida

Dispense bebidas frescas e sumos naturais com polpa de forma eficiente. Ideal para restaurantes e hotéis, com depósitos amovíveis para fácil limpeza.

Descricao Completa

Este eficiente **dispensador de bebidas refrigerado** foi concebido para otimizar o serviço de bebidas em qualquer cozinha profissional ou espaço de atendimento ao público. É uma solução versátil para manter uma vasta gama de bebidas, desde chás e cafés gelados a leites e sumos naturais, na temperatura ideal de consumo. A sua funcionalidade distingue-se pela capacidade de servir sumos densos, incluindo aqueles com polpa, garantindo uma oferta diversificada e de alta qualidade para os seus clientes. Com depósitos amovíveis em policarbonato, a limpeza e a reposição tornam-se operações rápidas e higiénicas, essenciais para a rotação de stock em períodos de maior afluência.

Dispensador de Bebidas Refrigerado — Características Técnicas

Modelo	DRINK MAGIC 20 B/W
Peso Bruto	18.6 kg
Peso Líquido	16.6 kg
Material dos Depósitos	Policarbonato
Sistema de Mistura	Agitador
Capacidade de Serviço	Bebidas com e sem polpa

Aplicações Profissionais

Este versátil **equipamento de bebidas profissional** é indispensável em ambientes como restaurantes, hotéis com serviço de buffet de pequeno-almoço, cafetarias movimentadas, e snack-bars que procuram oferecer um leque variado de bebidas frescas. A sua característica de dispensar sumos naturais com polpa torna-o ideal para sumoterias especializadas ou para qualquer estabelecimento que deseje promover opções mais saudáveis. A facilidade de manuseamento e a consistência na refrigeração garantem que, mesmo durante o pico do serviço, as suas bebidas são servidas com qualidade e eficiência, melhorando a experiência do cliente e a operacionalidade da sua equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste dispensador distingue-se pela sua capacidade única de lidar com sumos de fruta naturais, incluindo aqueles que requerem uma torneira específica para polpa. Esta flexibilidade

expande significativamente o seu menu de bebidas, permitindo-lhe servir desde o chá gelado mais simples até sumos de manga ou ananás mais densos, sem comprometer a integridade ou a apresentação. Os depósitos em polycarbonato não só garantem a segurança alimentar, mas também simplificam a manutenção, uma vez que são facilmente removíveis para limpeza. Para o gestor de F&B, isto traduz-se em menos tempo de inatividade, maior rotatividade de produtos e uma oferta que se adapta às crescentes exigências dos consumidores por produtos frescos e naturais.

Perguntas Frequentes

Que tipo de bebidas pode este dispensador servir??

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de bebidas, incluindo horchata, chá, café, leite e sumos naturais. Possui uma torneira especial que permite dispensar sumos densos e com polpa, aumentando a versatilidade da sua oferta.

Como é feita a limpeza e manutenção do dispensador??

A limpeza é facilitada pelos depósitos amovíveis em polycarbonato. Estes podem ser facilmente retirados para uma lavagem completa, garantindo a higiene necessária e a conformidade com as normas sanitárias para equipamentos de serviço de bebidas.

Este equipamento é adequado para sumos de fruta com polpa??

Sim, uma das principais vantagens deste modelo é a sua torneira especial, projetada especificamente para dispensar sumos de fruta naturais densos e/ou com polpa, sem obstruções e mantendo a textura desejada.

Qual a importância do agitador interno??

O agitador interno é crucial para manter a bebida homogeneamente misturada. Isto evita a sedimentação, especialmente em sumos com polpa ou bebidas com ingredientes em suspensão, garantindo uma consistência perfeita em cada serviço.

Este dispensador é adequado para um buffet de pequeno-almoço num hotel??

Absolutamente, a sua capacidade de manter diversas bebidas refrigeradas e o fácil reabastecimento dos depósitos de polycarbonato tornam-no ideal para o serviço contínuo num buffet de hotel. Permite oferecer sumos frescos e bebidas variadas com alta eficiência.