

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: 23/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Café Espresso Profissional 3 Grupos 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2011.021	Modelo:	UD2011.021
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	900 x 530 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2011.021

FAQ

Q: Quais são as dimensões da Máquina de Café Espresso CEE Luxus e o espaço necessário para a sua instalação? A: A Máquina de Café Espresso CEE Luxus tem as dimensões de 900x530x460 mm. Recomenda-se prever um espaço adicional de aproximadamente 10-15 cm nas laterais e na retaguarda para ventilação adequada e acesso para manutenção, garantindo assim o bom funcionamento do equipamento., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e hídrica para a Máquina de Café Espresso CEE Luxus? A: Esta máquina opera com uma tensão de 400V e possui uma potência de 3700 W, necessitando de uma ligação bifásica com Neutro. Requer também uma entrada de água automática permanente para o seu funcionamento, sendo aconselhável a instalação de um filtro de água para proteger a caldeira e garantir a qualidade do café. Consulte sempre um técnico certificado para a instalação elétrica e hídrica., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza diária da Máquina de Café Espresso CEE Luxus para prolongar a sua vida útil? A: A manutenção diária da Máquina de Café Espresso CEE Luxus envolve a limpeza dos grupos de extração, dos porta-filtros e dos bicos de vapor. Utilize produtos de limpeza específicos para máquinas de café, seguindo as instruções do fabricante. Recomenda-se a descalcificação periódica da caldeira, conforme a dureza da água local, para assegurar o desempenho ideal e a longevidade do equipamento., Q: A Máquina de Café Espresso CEE Luxus inclui acessórios para a sua operação imediata? A: A Máquina de Café Espresso CEE Luxus é fornecida com os acessórios padrão para a sua operação inicial, incluindo porta-filtros e filtros. Para uma experiência completa, poderá ser necessário adquirir acessórios adicionais, como tamper, jarros de leite e produtos de limpeza específicos, que podem ser consultados no nosso catálogo de produtos.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	máquina de café espresso, equipamento para café, cafeteira profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11482
Alt Text Imagens	Maquina Cafe 3gr Cee Luxus Bomba Incorporada 230v
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Cafe 3gr Cee Luxus Bomba Incorporada 230v
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Máquinas de Café Espresso
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	MS440.317.057,MS440.317.060,MS0440.317.004B

Uso Profissional - Dicas	<p>Aproveite a capacidade dos três grupos para pré-aquecer chávenas em todos eles, otimizando a temperatura de serviço e mantendo a crema do café por mais tempo., Implemente um programa de manutenção preventiva rigoroso, com descalcificação regular e limpeza dos grupos, para prolongar a vida útil da máquina e assegurar a consistência da qualidade do café., Forme a sua equipa de baristas para dominar o controlo semi-automático, permitindo ajustar a extração para diferentes lotes de café ou preferências do cliente, elevando a experiência sensorial., Monitorize o consumo de água e a pressão da caldeira para identificar padrões e antecipar necessidades de manutenção, evitando paragens inesperadas durante o serviço.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Bar/Barista Chefe em Hotéis, Gestor de F&B em Restaurantes de Média-Grande Escala, Diretor de Catering e Eventos</p>
Descrição Curta Original	<p><p>A máquina para café semi automático garante uma confiabilidade absoluta, o que permite o uso integral de todas as essências aromáticas do café.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 900x530x460 mm
 Capacidade Caldeira: 18 Kg
 Grupos: 3 nr
 Corn kit gás N
 Com Entrada de Água: auto. N
 Peso liquido: 71 kg
 Potência: 3700 w
 Bifásica com Neutro: S/N S</p> <p>Tensão: 400 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRPLL6006E,HRPR2F7508E,HE237731</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Pequeno-almoço em Hotéis de Grande Capacidade: Num hotel com elevada taxa de ocupação, esta máquina permite aos baristas servir simultaneamente múltiplos cafés espresso, cappuccinos e lattes. A capacidade de 3 grupos assegura que as filas são minimizadas e que cada hóspede recebe uma bebida de qualidade superior de forma expedita, contribuindo para uma experiência de pequeno-almoço fluida e eficiente., Serviço de Almoço em Restaurantes de Luxo: Após o almoço, quando a procura por café é intensa, a CEE Luxus garante a extração rápida e consistente de cafés de especialidade. A sua natureza semi-automática confere ao barista o controlo preciso sobre a extração, essencial para manter os padrões de sabor e aroma exigidos em ambientes de alta gastronomia, complementando a refeição com uma nota final perfeita., Eventos e Catering de Grande Escala: Em eventos corporativos ou banquetes, onde a capacidade de resposta é crucial, esta máquina de 3 grupos é indispensável. Permite preparar um grande volume de bebidas de café num curto espaço de tempo, assegurando que todos os convidados são servidos prontamente. A robustez do equipamento garante fiabilidade operacional durante todo o evento, sem interrupções.</p>

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Café Espresso CEE Luxus de 3 grupos, com alimentação a 400V, é uma solução robusta e de alta performance, projetada para responder à exigência de estabelecimentos de hotelaria e restauração com elevado volume de serviço. A sua caldeira de 18 kg e os três grupos de extração garantem uma capacidade de produção contínua e a consistência necessária para manter a qualidade do café mesmo nos picos de afluência, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Descricao Resumida

Máquina de café espresso semi-automática de 3 grupos com bomba incorporada e caldeira de 18 kg para alta produção e durabilidade em qualquer negócio.

Descricao Completa

máquina de café espresso profissional — Cafeteira de Volume Elevado — Principais Vantagens

Esta máquina de café de 3 grupos, com bomba incorporada, foi concebida para responder às exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria com elevado volume de produção. A sua construção robusta e a substancial capacidade da caldeira garantem um desempenho consistente e a extração otimizada de todas as essências aromáticas, assegurando um resultado final superior em cada chávena. É uma máquina de trabalho intensivo, concebida para durar.

Equipada com entrada de água automática e alimentada a 400V, oferece uma máquina de café eficiente e fiável para bares, cafés e restaurantes. A funcionalidade semi-automática permite um controlo preciso por parte do barista, essencial para a preparação de bebidas de especialidade, enquanto a sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos que procuram consistência e qualidade na oferta de café. Dada a sua extensa capacidade e número de grupos, adapta-se perfeitamente a espaços com grande afluência de clientes, como hotéis, grandes restaurantes, cafetarias movimentadas e serviços de catering. Permite a preparação simultânea de múltiplas bebidas, otimizando o serviço durante os períodos de maior procura.

É perfeita para o barista e para negócios que privilegiam a alta performance. A sua versatilidade permite que a sua equipa sirva espressos, cappuccinos e lattes de forma rápida e eficiente,

mantendo os padrões de qualidade exigidos num ambiente profissional exigente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	900x530x460 mm
Capacidade da Caldeira	18 kg
Número de Grupos	3
Kit Gás	Não aplicável
Entrada de Água	Automática
Peso Líquido	71 kg
Potência	3700 W
Fase	Bifásica com Neutro
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta máquina de café?

Com 3 grupos e uma caldeira de 18 kg, esta máquina está preparada para um elevado volume de produção, ideal para estabelecimentos com grande afluência de clientes, permitindo a extração de múltiplos cafés em simultâneo.

Trata-se de uma máquina de café automática ou manual?

Esta é uma máquina de café semi-automática, o que confere ao barista um maior controlo sobre o processo de extração, garantindo a personalização e a qualidade de cada bebida.

É de fácil instalação?

A máquina é equipada com entrada de água automática e opera a 400V (bifásica com neutro), requerendo uma instalação elétrica adequada. Recomenda-se sempre a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança, otimizando a durabilidade do equipamento.

Quais as dimensões desta máquina de espresso e o espaço necessário para a sua instalação?

A máquina de café profissional tem as dimensões de 900x530x460 mm. Recomenda-se prever um espaço adicional nas laterais e na retaguarda para ventilação e manutenção, garantindo um funcionamento sem interrupções.

Que tipo de manutenção diária é necessária para prolongar a vida útil do equipamento?

A manutenção diária envolve a limpeza dos grupos de extração, porta-filtros e bicos de vapor. Utilize produtos de limpeza específicos e siga as instruções do fabricante. Recomenda-se também a descalcificação periódica da caldeira para garantir um desempenho ideal e a longevidade do seu investimento.