

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Café Espresso Profissional 3 Grupos 4600W

Informacoes do Produto

SKU:	UD2011.457	Modelo:	UD2011.457
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	76 kg	Dimensões:	940 x 570 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2011.457

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta máquina de café espresso profissional? A: As dimensões da máquina são 940x570x460 mm (largura x profundidade x altura), tornando-a adequada para bancadas de trabalho profissionais com espaço adequado., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta máquina de café? A: Esta máquina opera com uma tensão de 400 V e potência de 4600 W. Requer uma ligação bifásica com neutro. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado para garantir segurança e funcionamento adequado., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta máquina de café espresso? A: A limpeza é simplificada pelos elementos metálicos em aço inoxidável na zona de serviço, que são de fácil higienização e elevada resistência. Recomenda-se a limpeza diária dos grupos e torneiras de vapor, e descalcificação periódica conforme instruções do manual para prolongar a vida útil do equipamento., Q: Esta máquina de café inclui bomba incorporada? A: Sim, esta máquina de café espresso de 3 grupos inclui uma bomba incorporada, o que facilita a instalação e garante um desempenho consistente no fluxo de água e pressão para a extração do café.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Máquina de Café Espresso, Máquina de Café Profissional, Máquina de Café 3 Grupos
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11510
Alt Text Imagens	Maquina F3 Eletron.3g Dig.disp.230v C/bomba Inc.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina F3 Eletron.3g Dig.disp.230v C/bomba Inc.
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Máquinas de Café Espresso
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	MS0440.317.025B,MS440.317.057,MS440.317.060

Uso Profissional - Dicas

Aproveite a capacidade de 3 grupos para designar funções específicas a cada barista em momentos de pico, por exemplo, um focado em extrações de espresso e outro em bebidas com leite, otimizando o fluxo de trabalho., Implemente um programa de descalcificação e limpeza regular, dada a importância da qualidade da água e da higiene dos componentes metálicos em aço inoxidável para a longevidade do equipamento e a qualidade do café., Utilize as duas torneiras de vapor de alta potência para preparar leite para cappuccinos e lattes de forma eficiente, permitindo espumar leite para várias bebidas em rápida sucessão, sem perdas de pressão., Monitorize a regulação automática da pressão da caldeira para assegurar consistência na temperatura da água, um fator crítico para a extração correta do café e para evitar variações no sabor.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Pastelaria/Barista Chefe: Para garantir a consistência e volume de produção de bebidas quentes., Diretor de F&B (Food & Beverage): Para otimizar a eficiência do serviço e a satisfação do cliente em diferentes pontos de venda., Gestor de Hotel: Para assegurar um serviço de pequeno-almoço e bar de alta qualidade, minimizando tempos de espera e maximizando a rentabilidade., Comprador Profissional de Equipamentos HORECA: Para investir em equipamentos duráveis, de alta performance e que garantam um retorno sólido sobre o investimento.

Descrição Curta Original

<p>Design inovador de linhas suaves, com painéis laterais de alumínio. Duas torneiras de vapor de grande potência direcionáveis, regulação automática da pressão da caldeira, com entrada de água automática. Todos os elementos metálicos da máquina na zona de serviço são fabricados em aço inoxidável da mais elevada qualidade, de fácil limpeza e alta resistência ao desgaste. Cor preta.</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 940x570x460 mm
 Capacidade Caldeira: 18 lt
 Grupos: 3 nr
 Peso líquido: 76 kg
 Potência: 4600 w
 Bifásica com Neutro: S/N S</p> <p>Tensão: 400 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

HRFDG8L8L600S,HRFD10L10LTRIF600E,HRFDG8L600E

Uso Profissional - Casos de Uso

Hotelaria de Luxo e Resorts: Em hotéis de 4 e 5 estrelas, esta máquina é indispensável para o serviço de pequeno-almoço e nos bares, onde a capacidade de servir múltiplos cafés espresso e bebidas à base de leite em simultâneo é crucial para evitar filas e manter a fluidez do serviço, especialmente em salas de pequeno-almoço com grande afluência de hóspedes. A rapidez na preparação é vital para a satisfação do cliente.

Cafetarias e Pastelarias de Grande Volume: Para cafetarias e pastelarias com elevado tráfego, a capacidade de 3 grupos e a caldeira de 18 litros permitem uma produção contínua e de alta performance. A possibilidade de ter dois baristas a operar em simultâneo nos diferentes grupos, enquanto se preparam bebidas com vapor, minimiza os tempos de espera e maximiza a rentabilidade por hora, crucial para o sucesso em centros urbanos.

Restaurantes com Serviço de Almoço/Jantar: Em restaurantes que oferecem serviço de café após as refeições, a robustez e rapidez desta máquina são fundamentais. Garante que todos os clientes recebam o seu café em tempo útil, mantendo a qualidade da extração, mesmo quando a cozinha está a processar os últimos pedidos e a sala está a esvaziar, contribuindo para uma experiência gastronómica completa e satisfatória.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Café Espresso de 3 Grupos com Bomba Incorporada e 4600W de potência é uma solução robusta e de alta capacidade, criteriosamente desenhada para responder às exigências operacionais de estabelecimentos HORECA em Portugal. A sua configuração permite uma extração simultânea e consistente, garantindo a manutenção do padrão de qualidade do café mesmo em períodos de pico, o que se traduz em eficiência de serviço e otimização da experiência do cliente.

Descricao Resumida

Máquina de café espresso de 3 grupos com bomba incorporada, 4600W. Design inovador em alumínio e inox para alta performance profissional.

Descricao Completa

Máquina de Café Espresso — Principais Vantagens

Descubra a eficiência superior desta máquina de café expresso, desenvolvida para responder às mais elevadas exigências de cafés, restaurantes e hotéis. Com três grupos de extração e uma bomba integrada, este equipamento assegura um serviço contínuo e de alta qualidade, mesmo em horários de ponta, permitindo que cada bebida mantenha o seu sabor e aroma ideais. A sua robustez otimiza o fluxo de trabalho e garante a satisfação do cliente.

O design elegante, com laterais em alumínio, confere um toque moderno ao seu espaço e garante uma durabilidade excepcional. As duas torneiras de vapor de alto desempenho e o sistema automático de regulação da pressão da caldeira proporcionam consistência inigualável na preparação de bebidas com leite. Todos os componentes em contacto com os alimentos são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, o que facilita a limpeza e prolonga a vida útil do equipamento.

Equipada com tecnologia digital avançada, esta cafeteira industrial permite um controlo preciso da extração, otimizando o consumo de energia e simplificando a operação para a sua equipa. A configuração bifásica com neutro e a potência de 4600W asseguram um funcionamento fiável e um desempenho excepcional, representando um investimento seguro para o seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta máquina é a solução ideal para restaurantes, cafés, hotéis e pastelarias com um volume elevado de clientes. A capacidade generosa da caldeira, combinada com os três grupos de café, permite a preparação simultânea de múltiplas bebidas, minimizando os tempos de espera e maximizando a experiência do consumidor. É um trunfo indispensável para cozinhas profissionais onde a rapidez e a excelência são critérios fundamentais para o êxito do negócio.

Adicionalmente, este equipamento é perfeitamente adequado para cafetarias industriais e serviços de catering que exigem consistência e fiabilidade contínuas. A sua construção robusta garante que o aparelho suporta o uso intensivo diário, mantendo consistentemente a qualidade de extração que os profissionais mais rigorosos esperam e valorizam.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	940x570x460 mm
Capacidade da Caldeira	18 Litros
Número de Grupos	3
Peso Líquido	76 kg
Potência	4600 W
Tensão	400 V
Bifásica com Neutro	Sim
Cor	Preta

Perguntas Frequentes

P: Qual a voltagem e potência desta máquina de café profissional?

A: Esta máquina de café opera com uma tensão de 400 V e uma potência de 4600 W, garantindo um desempenho energético eficiente e rápido, fundamental para o ritmo de trabalho do seu estabelecimento.

P: A limpeza e manutenção deste equipamento são complexas?

A: Não, todos os elementos metálicos na área de serviço são em aço inoxidável de alta qualidade, o que facilita significativamente a limpeza e oferece elevada resistência ao desgaste, simplificando as tarefas de higienização e manutenção diária.

P: Esta máquina é adequada para estabelecimentos com um grande fluxo de clientes?

A: Sim, com 3 grupos de extração e uma caldeira de 18 litros, esta máquina é ideal para ambientes com alta demanda, como cafés e restaurantes movimentados, assegurando um serviço de café rápido e eficiente sem comprometer a qualidade.

P: Esta máquina integra uma bomba para o café?

A: Sim, esta máquina de café expresso, com três grupos, possui uma bomba incorporada, o que simplifica a instalação e garante uma pressão de água consistente para uma extração perfeita do café em todas as utilizações.

P: O que distingue o design desta máquina de café?

A: O design inovador apresenta linhas suaves e painéis laterais em alumínio, combinando uma estética moderna e apelativa com uma construção robusta, ideal para qualquer ambiente profissional contemporâneo.