

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Sumos Profissional com Bomba 4x20L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2016.014	<b>Modelo:</b>	UD2016.014
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	55 kg	<b>Dimensões:</b>	720 x 470 x 690 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2016.014

## FAQ

Q: Quais são as dimensões da máquina de sumo e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: A máquina de sumo com bomba tem dimensões de 720x470x690 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de aproximadamente 10 cm em cada lado para garantir uma boa circulação de ar e facilitar a manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: Esta máquina de sumo requer uma tensão de 230 V. É importante garantir que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível e que utilize uma tomada adequada com ligação à terra para a segurança do equipamento e dos utilizadores., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária das cubas e da máquina? A: A limpeza diária das cubas é simples e essencial para a higiene. Recomenda-se esvaziar, lavar com água morna e detergente neutro, e enxaguar bem. A máquina deve ser limpa externamente com um pano húmido. Para uma manutenção mais aprofundada, consulte o manual de instruções fornecido., Q: Esta máquina de sumo com bomba possui alguma garantia incluída? A: Sim, todos os nossos equipamentos incluem a garantia legal estabelecida para produtos profissionais. Para mais detalhes sobre os termos e condições da garantia, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou consulte a documentação que acompanha o produto., Q: Que tipo de bebidas posso servir nesta máquina de sumo e quais os acessórios compatíveis? A: Esta máquina é ideal para servir diversos tipos de bebidas frias, como sumos naturais, águas aromatizadas e chás gelados. Os acessórios compatíveis podem incluir bases elevatórias ou kits de substituição de torneiras, que podem ser adquiridos separadamente. Contacte-nos para mais informações sobre acessórios disponíveis.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Máquina Sumo com Bomba, Distribuidores de Sumos, Máquina de Sumo Profissional
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	11568
<b>Alt Text Imagens</b>	Maquina Sumo C/bomba Ht20/4 Cubas
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Maquina Sumo C/bomba Ht20/4 Cubas
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	BAR E CAFETARIA > Distribuidores de Sumos
<b>Categorias Secundárias</b>	BAR E CAFETARIA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS0440.317.005B,MS0440.317.017B,MS440.317.065

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Implemente um sistema de rotação de bebidas por cuba, utilizando as opções mais populares nas cubas de acesso mais fácil para otimizar o fluxo de serviço e reduzir o tempo de espera., Realize a limpeza e higienização diária de todas as cubas e torneiras, seguindo os protocolos HACCP, para prevenir a contaminação cruzada e garantir a segurança alimentar dos produtos., Monitore regularmente a temperatura das bebidas em cada cuba para assegurar que se mantêm dentro dos parâmetros ideais de refrigeração, preservando o sabor e as propriedades organolépticas., Utilize as cubas independentes para oferecer uma diversidade estratégica de bebidas, incluindo opções sem açúcar ou sumos detox, para ir ao encontro das tendências de consumo e preferências dos clientes.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha/F&amp;B Manager de Hotel, Responsável de Compras para Catering e Eventos, Gerente de Cantina Empresarial/Refeitório</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;MAQUINA SUMO COM BOMBA HT20/4 CUBAS&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 720x470x690 mm&lt;br /&gt; Capacidade 4x20 lt&lt;br /&gt; Peso liquido:-Bruto 55-59 kg&lt;br /&gt; Potência: - w&lt;/p&gt;&lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRLAVM,HE445822,HE445815</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Pequenos-almoços de Hotel e Resorts: Em buffets de pequeno-almoço com elevada afluência, este equipamento permite oferecer simultaneamente quatro opções de bebidas (e.g., sumo de laranja, sumo de ananás, sumo de maçã e água aromatizada) com reabastecimento menos frequente, assegurando que os hóspedes têm acesso rápido e constante a bebidas frescas, sem filas ou espera por serviço, melhorando a experiência matinal., Cantinas Empresariais e Refeitórios Coletivos: Para servir um grande número de colaboradores em curtos intervalos de tempo, as quatro cubas de 20 litros cada são cruciais para manter a variedade e a disponibilidade de bebidas durante o almoço. A bomba garante uma distribuição rápida e higiénica, minimizando o tempo de espera e otimizando o fluxo no balcão de self-service, contribuindo para a eficiência da pausa para refeição., Eventos de Catering e Buffets de Grande Escala: Em eventos como casamentos, conferências ou feiras, onde a logística de bebidas é desafiante, esta máquina oferece autonomia e versatilidade. Permite aos caterers preparar diferentes bebidas com antecedência e transportá-las no equipamento, garantindo que os convidados têm acesso imediato a opções refrescantes e bem apresentadas, sem a necessidade de um barista dedicado para cada bebida.</p>

## Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Sumos com Bomba HT20/4 Cubas, com 4x20 litros de capacidade, é um equipamento robusto e indispensável para estabelecimentos HORECA em Portugal que procuram otimizar a distribuição de bebidas refrigeradas em regime de self-service. A sua conceção com bomba assegura um fluxo consistente e sem interrupções, garantindo a manutenção da frescura e temperatura ideal dos sumos, águas aromatizadas ou chás frios, mesmo em períodos de elevado volume de clientes, elevando a eficiência operacional e a satisfação do consumidor.

## Descricao Resumida

Máquina de sumos profissional com bomba, equipada com 4 cubas de 20 litros. Ideal para self-service em hotelaria e restauração. 230V. Dimensões: 720x470x690 mm.

## Descricao Completa

### Dispensador de Bebidas — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento com um distribuidor de bebidas profissional de caudal elevado, concebido para otimizar o autoatendimento. Este aparelho robusto garante a frescura e a temperatura ideal de diversas bebidas, sendo perfeito para locais com grande fluxo de clientes.

A incorporação de uma bomba eficiente assegura uma distribuição consistente dos líquidos, minimizando o desperdício e proporcionando uma experiência contínua e sem falhas aos seus clientes. A manutenção da temperatura é rigorosa, preservando o sabor e as propriedades das bebidas ao longo do dia.

Com quatro reservatórios independentes, oferece a flexibilidade de servir múltiplos tipos de sumos ou outras bebidas, satisfazendo diversas preferências em simultâneo. A sua conceção contribui para a máxima higiene e facilidade de limpeza, características fundamentais em qualquer ambiente alimentar profissional.

### Aplicações Profissionais

Esta máquina de sumos com bomba é a solução perfeita para hotéis, restaurantes, buffets, cantinas empresariais e qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência na distribuição de bebidas. A sua capacidade de 4x20 litros é ideal para períodos de pico, garantindo que os seus clientes nunca fiquem à espera.

É perfeita para servir uma variedade de sumos naturais, águas aromatizadas ou chás gelados. A adaptabilidade deste equipamento torna-o indispensável em pequenos-almoços de hotel, áreas de almoço de autoatendimento ou eventos de catering de grande escala.

## Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	720x470x690 mm
Capacidade	4x20 litros
Peso Líquido	55 kg
Peso Bruto	59 kg
Potência	N/A
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Qual a capacidade total deste dispensador de bebidas e como se distribui?**

A: O equipamento possui uma capacidade total de 80 litros, divididos em quatro cubas de 20 litros cada, permitindo o armazenamento e a distribuição simultânea de diferentes tipos de bebidas.

**Q: Esta máquina é adequada para um sistema de autoatendimento?**

A: Sim, a máquina foi especificamente concebida para ambientes de autoatendimento em estabelecimentos de restauração e hotelaria, incorporando uma bomba para uma distribuição eficiente e intuitiva.

**Q: Como posso realizar a limpeza e manutenção diária das cubas e do aparelho?**

A: A limpeza diária dos reservatórios é simples e crucial para a higiene. Aconselha-se esvaziar, lavar com água morna e detergente neutro, e enxaguar bem. O exterior da máquina deve ser limpo com um pano húmido. Para manutenção aprofundada, consulte o manual.

**Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este artigo?**

A: Este equipamento de bebidas frias necessita de uma tensão de 230 V. É fundamental assegurar que a instalação elétrica do seu estabelecimento é compatível e que utiliza uma tomada adequada com ligação à terra para garantir a segurança da máquina e dos utilizadores.

**Q: Que tipo de bebidas posso servir nesta máquina e quais os acessórios compatíveis?**

A: Este dispensador é ideal para servir uma variedade de bebidas frias, como sumos naturais, águas aromatizadas e chás gelados. Acessórios compatíveis podem incluir bases elevatórias ou kits de substituição de torneiras, que podem ser adquiridos separadamente. Contacte-nos para mais informações sobre os acessórios disponíveis.