

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

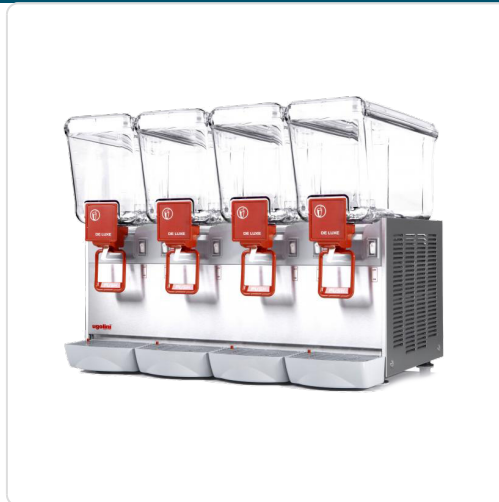


## Distribuidor de Sumos Artic Compact 4x12L Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2016.155	<b>Modelo:</b>	UD2016.155
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	44 kg	<b>Dimensões:</b>	720 x 466 x 612 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2016.155
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Distribuidor de sumos e bebidas compacto com 4 reservatórios de 12L cada. Ideal para hotelaria e restauração, mantém bebidas frescas e prontas a servir em 230V.

## Descricao Completa

### distribuidor de sumos — Distribuidor de Bebidas — Principais Vantagens

Proporciona uma experiência superior aos seus clientes com o distribuidor de bebidas Artic Compact, uma escolha excelente para qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração que valoriza a performance e a estética. Este equipamento foi concebido para manter uma vasta gama de bebidas a uma temperatura ideal, garantindo a sua frescura e sabor, desde o primeiro ao último copo. A sua operação intuitiva e manutenção simplificada otimizam o fluxo de trabalho, permitindo que a sua equipa se concentre em oferecer um serviço de excelência.

A estrutura robusta e o design compacto, com quatro reservatórios independentes, conferem uma flexibilidade sem igual, permitindo servir múltiplas escolhas de sumos e outras opções de bebidas simultaneamente. Este aparelho é uma solução fiável para gerir a procura em períodos de pico, assegurando que nunca falem as bebidas mais apreciadas. Escolha um parceiro de confiança para a sua área de bebidas e eleve a satisfação dos seus clientes.

### Aplicações Profissionais

Este dispensador de sumos é perfeitamente vocacionado para uma diversidade de ambientes profissionais. É ideal para acompanhar buffets de pequeno-almoço em hotéis, oferecer opções refrescantes em cantinas de escritórios, ou servir com agilidade em bares, restaurantes self-service e cafetarias com elevado movimento de clientes.

A sua capacidade total de 48 litros, distribuída em quatro depósitos de 12 litros, é uma mais-valia para gerir eficazmente os períodos de maior afluência. Possibilita que seja oferecida uma seleção variada de bebidas sem a necessidade de reabastecimentos contínuos, assegurando um serviço célere e descomplicado, crucial para o sucesso em espaços de grande volume.

Ao investir neste equipamento, o seu negócio garante uma solução que combina durabilidade com facilidade de utilização e baixa manutenção, contribuindo significativamente para a sua rentabilidade.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	720x466x612 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	4x12 Litros
Peso Líquido-Bruto	44 kg
Voltagem	230 V

## Perguntas Frequentes

---

Q: Qual a capacidade total deste dispensador de bebidas? A: Este equipamento possui uma capacidade total de 48 litros, dividida em quatro reservatórios de 12 litros cada, sendo ideal para oferecer uma variedade de bebidas frescas aos seus clientes.

Q: Este distribuidor de sumos é adequado para que tipo de estabelecimentos? A: É perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais como hotéis, restaurantes, bares, cantinas e cafetarias que procuram uma solução eficiente para servir bebidas refrigeradas.

Q: É fácil de limpar e manter? A: Sim, o design inteligente e os materiais de fabrico facilitam a limpeza e a manutenção. Os reservatórios e outras partes desmontáveis permitem uma higienização simples e completa, essencial para a qualidade e durabilidade do equipamento.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este distribuidor de sumos? A: Este equipamento funciona com uma voltagem de 230V, sendo compatível com as tomadas elétricas padrão. Não necessita de instalações elétricas especiais, apenas de uma tomada devidamente aterrada para o seu funcionamento.

Q: Quais os benefícios de ter quatro reservatórios independentes? A: Os quatro reservatórios independentes permitem oferecer uma maior variedade de bebidas simultaneamente, otimizando o serviço e a satisfação do cliente. Além disso, facilitam a gestão de diferentes tipos de bebidas e evitam a mistura de sabores.