

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Distribuidor de Sumos Artic Compact 4x12L Profissional

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2016.155

FAQ

Q: Quais as dimensões do Distribuidor de Sumos Artic Compact? A: O Distribuidor de Sumos Artic Compact possui as seguintes dimensões: 720 mm de largura, 466 mm de profundidade e 612 mm de altura. É um equipamento projetado para ocupar um espaço otimizado no balcão do seu estabelecimento., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este distribuidor de sumos? A: Este distribuidor de sumos opera com uma tensão de 230V, sendo compatível com as tomadas elétricas padrão. Não requer instalações elétricas especiais, apenas uma tomada devidamente aterrada., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do Distribuidor de Sumos Artic Compact? A: A manutenção e limpeza são simples. Os reservatórios e torneiras são desmontáveis para uma higienização fácil e completa. Recomenda-se a limpeza diária com água morna e detergente suave para garantir a qualidade das bebidas e a longevidade do equipamento., Q: Este distribuidor de sumos inclui acessórios ou peças de reposição? A: O equipamento é fornecido completo e pronto a usar. Não inclui acessórios adicionais. Para peças de reposição ou acessórios compatíveis, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente para obter a melhor assistência.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	distribuidor de sumos, máquina de sumos, distribuidor de bebidas
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11591
Alt Text Imagens	Maquina Sumos Artic Compact 4/12 230v
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Sumos Artic Compact 4/12 230v
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Distribuidores de Sumos
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	HRFD15LTRIF9750S,HRFD15L15LTRIF750S

Uso Profissional - Dicas	<p>Implemente um sistema de rotação de stock (FIFO) para os concentrados de sumo ou bebidas preparadas, garantindo a máxima frescura e minimizando desperdícios., Realize a higienização diária dos reservatórios e torneiras, utilizando produtos específicos para contacto alimentar, a fim de prevenir a contaminação cruzada e manter a integridade do sabor das bebidas., Otimize a seleção de bebidas oferecidas, analisando os padrões de consumo dos seus clientes. Utilize os quatro reservatórios para maximizar a variedade nos horários de pico e ajuste as opções em períodos de menor afluência., Posicione o equipamento em locais de fácil acesso para os clientes em self-service, mas também para o staff, facilitando o reabastecimento e a manutenção sem perturbar o fluxo de serviço.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha/F&B Manager (Hotéis), Gerente de Restaurante/Cantina, Responsável de Bar/Esplanada</p>
Descrição Curta Original	<p><p>MAQUINA SUMOS ARTIC COMPACT 4/12 230V</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 720x466x612 mm
 Capacidade 4x12 lt
 Peso liquido:-Bruto -44 kg
 Potência: w</p><p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRFD10L600S,HRFD10L10L600S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Buffets de Pequeno-Almoço em Hotéis: Em buffets de hotel, onde a variedade e a apresentação são cruciais, este distribuidor permite oferecer simultaneamente quatro opções de sumos (e.g., laranja, ananás, maçã, multifrutos) ou até mesmo uma seleção de sumos e águas aromatizadas. A capacidade de 12 litros por reservatório minimiza a necessidade de reabastecimentos frequentes durante o período de maior afluência, garantindo um serviço ininterrupto e de qualidade para um elevado número de hóspedes., Cantinas e Restaurantes Self-Service: Em ambientes de cantina ou self-service, a velocidade do serviço e a manutenção da temperatura são essenciais. O Artic Compact permite que os clientes se sirvam de forma autónoma, reduzindo os tempos de espera e a carga de trabalho do pessoal. A refrigeração eficiente assegura que as bebidas permaneçam frescas e apelativas, mesmo em períodos de grande volume, contribuindo para a satisfação geral e a perceção de valor., Bares de Praia e Esplanadas com Alta Rotação: Em bares de praia ou esplanadas, onde o consumo de bebidas frias é elevado e o espaço pode ser um desafio, a dimensão compacta e a elevada capacidade deste distribuidor são vantajosas. Permite ter sempre à mão uma oferta variada de bebidas refrescantes pré-preparadas, otimizando o fluxo de trabalho e permitindo que o staff se foque na confeção de outros pedidos, melhorando a eficiência operacional e o tempo de resposta ao cliente.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Distribuidor de Sumos Artic Compact 4x12L é uma solução robusta e eficiente para estabelecimentos de hotelaria, restauração e catering que necessitam de disponibilizar uma oferta diversificada de bebidas frescas de forma contínua e higiénica. Com quatro reservatórios independentes, este equipamento otimiza a gestão de stock e a capacidade de resposta a picos de procura, assegurando a qualidade e a temperatura ideal dos sumos, chás frios ou águas aromatizadas, um fator crítico para a satisfação do cliente e a rentabilidade operacional.

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
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.