

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Distribuidor de Bebidas Frias Compacto 20L Eléctrico

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.160	Modelo:	UD2016.160
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	180 x 470 x 712 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2016.160
Marca	UDI

Descricao Resumida

Distribuidor compacto e profissional para bebidas frias, com 20L de capacidade. Ideal para hotéis, restaurantes e bares, assegurando frescura.

Descricao Completa

máquina de sumo compacta — Distribuidor de Bebidas Frias — Principais Vantagens

Este dispensador de bebidas com capacidade de 20 litros é a solução idónea para estabelecimentos que pretendem servir bebidas frescas de maneira eficiente e convidativa. Concebido para utilização intensiva em restaurantes, cafés e hotéis, este equipamento harmoniza um perfil compacto com uma capacidade considerável, otimizando tanto o espaço disponível como a dinâmica do serviço.

Equipado com um sistema de refrigeração de alta performance, assegura que sumos, águas aromatizadas e outras bebidas não gaseificadas se mantenham na temperatura ótima para consumo, elevando a experiência do cliente. A construção robusta garante durabilidade e facilidade de higienização, características fundamentais para ambientes de elevada exigência na hotelaria e restauração.

A operação intuitiva e simplificada deste dispositivo permite que a sua equipa o utilize com facilidade, reduzindo o tempo de formação necessário e maximizando a produtividade. Representa um investimento estratégico para qualquer negócio que ambicione aprimorar a oferta de bebidas e a satisfação dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este distribuidor de sumos é ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, fornecendo sumos e águas aromatizadas. É também perfeito para áreas de self-service em cantinas empresariais e hospitalares, bem como para bares de esplanada com grande afluência e qualquer restaurante ou cafetaria que necessite de disponibilizar bebidas frescas de forma célere e higiénica. A sua capacidade considerável é adequada para volumes de serviço médios a elevados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	20 litros
Dimensões (LxPxA)	180x470x712 mm
Potência	410 W

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Peso Líquido	20 kg

Perguntas Frequentes

Como é realizada a manutenção e limpeza deste equipamento?

Este equipamento foi concebido para uma limpeza descomplicada. As peças que podem ser desmontadas devem ser lavadas e higienizadas regularmente, garantindo assim a máxima higiene e a qualidade das bebidas servidas. A limpeza diária é fortemente recomendada.

É possível servir outros tipos de bebidas para além de sumos com esta máquina?

Sim, para além de sumos, este distribuidor pode ser utilizado para dispensar águas aromatizadas, chás gelados ou qualquer outra bebida fria não gaseificada. Esta versatilidade torna-o uma excelente adição para satisfazer as diversas necessidades do seu estabelecimento.

Qual o consumo energético aproximado deste equipamento?

Com uma potência de 410 W e tensão de 230 V, o consumo energético é otimizado para o desempenho de refrigeração e distribuição. É, por isso, uma máquina eficiente para utilização contínua em ambientes de restauração e hotelaria.

Quais as dimensões da Máquina de Sumo Compacta 20L?

A Máquina de Sumo Compacta 20L possui dimensões de 180x470x712 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna ideal para espaços reduzidos em qualquer estabelecimento. Ocupa pouco espaço e encaixa-se facilmente em balcões ou barras.

Que requisitos de instalação elétrica são necessários para esta máquina de sumo?

Esta máquina de sumo requer uma tensão de 230V e uma potência de 410W. É crucial assegurar que dispõe de uma tomada elétrica compatível e adequada para o consumo de energia do equipamento, garantindo um funcionamento seguro e eficiente.