

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Distribuidor de Sumos Elétrico 3x12L Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2016.183	<b>Modelo:</b>	UD2016.183
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	37 kg	<b>Dimensões:</b>	540 x 470 x 570 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2016.183

## FAQ

Q: Quais são as dimensões do distribuidor de sumos e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: O distribuidor de sumos Arctic Deluxe possui dimensões de 540x470x570 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para a circulação de ar e para facilitar as operações de limpeza e abastecimento, especialmente ao redor da parte traseira e laterais do equipamento., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar este distribuidor de sumos? A: Este equipamento requer uma ligação elétrica de 230V e 50Hz, com uma potência de 650W. Certifique-se de que a instalação elétrica do seu estabelecimento cumpre estas especificações para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza dos recipientes do distribuidor de sumos? A: Os recipientes de policarbonato inquebrável são rápidos e fáceis de remover para uma limpeza completa. Recomendamos a lavagem diária com água e detergente neutro, assegurando que todos os resíduos de bebidas são removidos para manter a higiene e a qualidade dos sumos. Devem ser secos completamente antes de serem recolocados., Q: É possível utilizar o distribuidor de sumos para diferentes tipos de bebidas, além de sumos naturais? A: Sim, este distribuidor foi projetado para refrigerar e dispensar uma vasta gama de bebidas, incluindo sumos naturais de fruta, café frio, chás gelados, leite de amêndoa e outras bebidas não carbonatadas. A sua versatilidade torna-o ideal para diversas aplicações no setor Horeca.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Distribuidor de Sumos, Máquina de sumos profissional, Dispensador de bebidas Horeca

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

11599

**Alt Text Imagens**

Maquina Sumos Arctic Deluxe 12/3 P 230v 50hz

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Maquina Sumos Arctic Deluxe 12/3 P 230v 50hz

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

BAR E CAFETARIA > Distribuidores de Sumos

**Categorias Secundárias**

BAR E CAFETARIA

**Upsells (SKU | Título)**

MS400.227.022,MS405.317.002

<p><b>Uso Profissional - Dicas</b></p>	<p>Implemente um plano de rotação de stock (FIFO) para os sumos, assegurando que os produtos mais antigos são usados primeiro, garantindo a máxima frescura e minimizando desperdícios., Realize a limpeza e desinfeção diária dos recipientes e torneiras, utilizando produtos específicos para contacto alimentar, para prevenir contaminações e manter a qualidade sensorial das bebidas., Monitore regularmente a temperatura de refrigeração para garantir que as bebidas são servidas sempre entre 2°C e 5°C, crucial para a segurança alimentar e a satisfação do cliente., Utilize os três compartimentos para oferecer uma diversidade estratégica de bebidas, por exemplo, um sumo de fruta clássico, uma opção mais exótica e uma bebida alternativa como chá gelado ou leite vegetal, para satisfazer diferentes preferências de clientes.</p>
<p><b>Uso Profissional - Perfis</b></p>	<p>Chef de Cozinha e F&amp;B Manager (Hotelaria), Gestor de Catering e Eventos, Comprador Horeca (Restaurantes e Cafetarias)</p>
<p><b>Descrição Curta Original</b></p>	<p>&lt;p&gt;Recipientes de polycarbonato inquebrável. Simples, acessível, versátil, projetado para refrigerar e dispersar qualquer tipo de bebida (suco natural de frutas, café, chá, leite de amêndoa, etc.). Rápido e facilmente removível para uma limpeza perfeita, eles economizam tempo e facilitam o seu trabalho.&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Descrição Original (1/2)</b></p>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 540x470x570 mm&lt;br /&gt; Capacidade 3x12 lt&lt;br /&gt; Peso liquido:-Bruto 37-40 kg&lt;br /&gt; Potência: 650 w&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Cross-sells (SKU   Título)</b></p>	<p>HRMF6004S,HRCE2P750S</p>
<p><b>Uso Profissional - Casos de Uso</b></p>	<p>Buffets de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Em hotéis, este distribuidor é indispensável para oferecer uma seleção variada de sumos naturais, como laranja, ananás e maçã, durante o pequeno-almoço. A capacidade de 3x12L minimiza a necessidade de reabastecimentos frequentes, permitindo que a equipa se concentre noutras tarefas, enquanto os hóspedes desfrutam de bebidas frescas e de qualidade com autonomia., Serviços de Catering e Eventos: Para empresas de catering e organizadores de eventos, a versatilidade deste equipamento permite servir bebidas refrescantes em grandes volumes, seja em conferências, casamentos ou festas empresariais. A facilidade de transporte e a robustez dos recipientes asseguram um serviço contínuo e higiénico, adaptando-se a diferentes layouts e necessidades de serviço, sem comprometer a qualidade do produto final., Áreas de Self-Service em Restaurantes e Cantinas: Em restaurantes com serviço de self-service ou cantinas empresariais, este distribuidor agiliza a dispensa de bebidas, reduzindo filas e otimizando o fluxo de clientes. A oferta de opções como chá gelado, sumos de fruta variados ou até água aromatizada, mantidos a uma temperatura constante, melhora a experiência do cliente e a perceção de valor do serviço.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O Distribuidor de Sumos Elétrico Arctic Deluxe 3x12L é uma solução robusta e eficiente para a gestão de bebidas frias em ambientes Horeca. Projetado para otimizar o serviço e a apresentação, este equipamento permite manter uma oferta diversificada de sumos e outras bebidas à temperatura ideal, garantindo frescura constante e minimizando o tempo de reabastecimento. A sua construção em policarbonato inquebrável não só assegura durabilidade em operações intensivas, como também simplifica os procedimentos de higiene, um fator crítico para a segurança alimentar e a eficiência operacional em qualquer estabelecimento profissional.

## Descricao Resumida

Distribuidor de sumos elétrico profissional com 3 depósitos de 12L em policarbonato robusto. Ideal para refrigerar e dispensar bebidas variadas em restauração.

## Descricao Completa

### Distribuidor de Sumos — Principais Vantagens

Equipado para suprir as exigências de qualquer negócio de restauração ou hotelaria, o distribuidor elétrico de bebidas é uma solução eficiente e robusta. Pensado para refrigerar e dispensar uma vasta gama de opções líquidas não carbonatadas, desde sumos naturais e infusões frias até café gelado e alternativas vegetais como leite de amêndoa, este equipamento assegura a conservação ideal da temperatura e a frescura contínua dos produtos servidos.

Os seus contentores, fabricados em policarbonato de alta resistência, garantem durabilidade excepcional e conformidade com as normas de segurança alimentar. A sua conceção permite uma extração e limpeza céleres, otimizando as rotinas de higiene e manutenção, algo vital em ambientes profissionais. Este aparelho representa um investimento estratégico para estabelecimentos que visam aprimorar o serviço de bebidas frescas, com máxima qualidade para os seus clientes.

### Aplicações Profissionais

Este dispensador de sumos é perfeitamente adequado para uma multiplicidade de contextos, incluindo hotéis, restaurantes, buffets, bares, cafetarias e cozinhas industriais que necessitem de um dispositivo para a distribuição de bebidas em grande volume. A sua notável capacidade de 3x12 litros torna-o ideal para atender um elevado número de clientes em simultâneo, adaptando-se com facilidade a diversos cenários, desde pequenos-almoços e eventos a serviços de self-service, assegurando sempre uma oferta de bebidas consistente e de qualidade.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade total	3 x 12 litros
Dimensões (LxPxA)	540 x 470 x 570 mm
Peso líquido	37 kg
Peso bruto	40 kg
Potência	650 W
Tensão	230 V
Frequência	50 Hz
Recipientes	Policarbonato inquebrável

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade total deste distribuidor de sumos?

Este equipamento dispõe de três recipientes de 12 litros cada, totalizando uma capacidade de 36 litros para uma variedade de bebidas.

### Os recipientes são fáceis de limpar?

Sim, os recipientes são fabricados em policarbonato inquebrável e foram concebidos para serem removidos e limpos de forma rápida e eficiente, garantindo a máxima higiene e otimização do tempo na sua cozinha profissional.

### Que tipo de bebidas posso dispensar com este equipamento?

O distribuidor é bastante versátil e adequado para refrigerar e dispensar sumos naturais de fruta, café frio, chás gelados, leite vegetal e muitas outras bebidas não carbonatadas, mantendo a sua frescura e sabor originais.

### Quais são as dimensões do distribuidor de sumos e qual o espaço necessário para a sua instalação?

Este distribuidor de sumos possui dimensões de 540x470x570 mm (largura x profundidade x altura). Para assegurar o seu correto funcionamento e manutenção, é essencial garantir um espaço adequado para a circulação de ar, especialmente nas áreas traseiras e laterais do equipamento.

### Este equipamento é adequado para uso em grandes eventos ou buffets?

Com a sua capacidade total de 36 litros dividida por três depósitos independentes, este distribuidor é extremamente eficiente para servir grandes volumes de bebidas em eventos, buffets e serviços de catering, minimizando a necessidade de reabastecimentos frequentes e melhorando o fluxo de serviço.