

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



Hotelequip.pt

Grupo de Preparação 3-em-1 para Cafeteria, 700W

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | UD2089.020 | Modelo: | UD2089.020 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 15 kg | Dimensões: | 330 x 420 x 540 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD2089.020 |
| Marca | UDEX |

Descricao Resumida

Grupo de preparação profissional 3-em-1 (espremedor, liquidificador, frappé) com 700W para otimizar espaço em balcões de cafeteria e bar.

Descricao Completa

Grupo Multifuncional de Bebidas — Principais Vantagens

Este equipamento multifuncional integra três funcionalidades essenciais – espremedor de citrinos, liquidificador e máquina de frappé – num único design compacto e robusto. Concebido para otimizar o espaço e a eficiência operacional, apresenta-se como a solução perfeita para estabelecimentos de hotelaria e restauração com grande volume de atendimento. A sua versatilidade permite uma vasta oferta de bebidas, desde sumos naturais frescos a batidos cremosos e frappés refrescantes, satisfazendo as diversas preferências dos seus clientes.

Com uma potência de 700W e operando a 230V, este sistema elétrico garante fiabilidade e um desempenho constante, indispensável para o dinamismo de ambientes como cafés, bares e padarias. A construção deste aparelho foi pensada para resistir ao uso intensivo diário, assegurando uma vida útil prolongada e minimizando as necessidades de manutenção, o que representa uma mais-valia significativa para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para uma ampla gama de estabelecimentos, incluindo cafeterias com elevada procura, bares que servem diversos tipos de cocktails e sumos, e unidades hoteleiras que oferecem pequeno-almoço e um serviço de bar completo. Adapta-se igualmente bem em padarias e pastelarias que procuram expandir a sua seleção de bebidas frescas e preparadas na hora. A capacidade de ter um espremedor, liquidificador e máquina de frappé num único dispositivo simplifica o fluxo de trabalho e permite uma resposta célere às solicitações dos clientes, potenciando a eficiência do serviço.

No ramo de catering e eventos corporativos, onde a flexibilidade e a rapidez são cruciais, este equipamento destaca-se pela sua mobilidade e aptidão de serviço. Permite a preparação no local de sumos frescos para coffee breaks, batidos elaborados para cocktails ou frappés divertidos para eventos infantis, garantindo sempre frescura e qualidade sem a necessidade de múltiplos equipamentos de maior dimensão.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------------|------------------------------------|
| Dimensões (L x P x A) | 330 x 420 x 540 mm |
| Peso | 15 kg |
| Potência | 700 W |
| Tensão | 230 V |
| Funções | Espremedor, Liquidificador, Frappé |

Perguntas Frequentes

P: Este equipamento é apropriado para utilização intensiva em cafeterias e bares?

R: Sim, foi especificamente pensado para uso profissional e intensivo, o que o torna ideal para estabelecimentos com grande volume de clientes e alta demanda de produção de bebidas.

P: Que tipo de bebidas posso preparar com este aparelho multifuncional?

R: Com as suas três funções integradas de espremedor, liquidificador e máquina de frappé, poderá preparar uma vasta gama de bebidas, como sumos frescos, batidos, smoothies e frappés refrescantes.

P: Quais são as dimensões deste grupo de preparação e qual o espaço necessário para a sua instalação?

R: Este grupo de preparação tem dimensões compactas de 330x420x540 mm (largura x profundidade x altura), o que requer uma área mínima no seu balcão ou zona de serviço, garantindo uma integração fácil e eficiente em espaços de trabalho limitados.

Q: Quais são os requisitos de energia para este equipamento profissional?

R: O grupo de preparação opera com uma potência de 700 W e necessita de uma tensão de 230 V. Recomenda-se a ligação a uma tomada elétrica com ligação à terra adequada e um circuito elétrico capaz de suportar a potência indicada para garantir o desempenho e a segurança do equipamento.

P: A limpeza e manutenção deste grupo de preparação são complicadas?

R: Não, o design foi otimizado para uma limpeza e manutenção simples e rápidas. As peças removíveis são fáceis de lavar, o que assegura a máxima higiene e eficiência operacional no seu estabelecimento.