

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Centrifugador Sumos Profissional Elétrico 400W 280x350x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2089.040	Modelo:	UD2089.040
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	10 kg	Dimensões:	280 x 350 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2089.040

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste centrifugador de sumos profissional? A: Este centrifugador de sumos profissional apresenta dimensões compactas de 280x350x500h mm. Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as laterais para garantir uma ventilação adequada e facilitar a operação e manutenção do equipamento no seu estabelecimento Horeca., Q: Quais os requisitos elétricos para instalar o centrifugador de sumos profissional? A: O centrifugador de sumos profissional requer uma tensão elétrica de 230 V e tem uma potência de 400 W. É fundamental garantir que a tomada elétrica disponível no seu bar ou cafetaria cumpre estas especificações para evitar sobrecargas e assegurar o bom funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do centrifugador de sumos, especialmente o seu recipiente de casca autolimpante? A: A manutenção e limpeza deste centrifugador de sumos profissional são simplificadas pelo seu recipiente de casca autolimpante. Após cada utilização, as peças removíveis devem ser lavadas com água morna e detergente neutro. O mecanismo de autolimpeza do recipiente de casca minimiza o esforço manual, mas uma inspeção e limpeza regulares dos filtros e da lâmina são essenciais para manter a higiene e a eficiência do aparelho. Desligue sempre o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer operação de limpeza., Q: Este centrifugador de sumos profissional inclui alguma garantia e existe serviço de assistência técnica disponível em Portugal? A: Sim, este centrifugador de sumos profissional beneficia de uma garantia padrão do fabricante. Para detalhes específicos sobre a duração e termos da garantia, por favor, consulte a nossa equipa de apoio ao cliente. Disponibilizamos serviço de assistência técnica em Portugal para qualquer necessidade de suporte ou reparação, garantindo a longevidade e o desempenho do seu investimento.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	centrifugador de sumos profissional, centrifugador elétrico, equipamento para bares
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12695
Alt Text Imagens	Centrifugador Ce 2047/e Sem Copo Centrifugador de sumos profissional CE 2047/E em inox com frutas e legumes, ideal para sumos naturais e saudáveis. Centrifugador Ce 2047/e Sem Copo — imagem 1
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Centrifugador Ce 2047/e Sem Copo
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Centrifugadores de Sumos

Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	HRBME9004E,HRBME9008E,HRCE4P750E
Uso Profissional - Dicas	Respeite os ciclos de limpeza do filtro de rede fina para evitar a saturação do motor e garantir que o rendimento de extração permanece constante durante o turno., Para maximizar a rentabilidade, introduza os alimentos de forma gradual no bocal, permitindo que a força centrífuga extraia até a última gota de sumo da polpa., Sempre que processar ingredientes fibrosos como gengibre ou aipo, alterne com frutas mais sumarentas para ajudar na autolimpeza parcial do disco de corte., Certifique-se de que o recipiente de resíduos está corretamente alinhado para evitar paragens operacionais desnecessárias e manter a higiene da bancada de trabalho.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Bar e Mixologistas, Responsáveis de F&B (Food & Beverage), Proprietários de Cafeterias e Unidades de Restauração Saudável
Descrição Curta Original	<p>Centrífuga de Luxo, um produto de alta qualidade e desempenho. Com freio de motor para maior segurança e recipiente de casca autolimpante, a limpeza é facilitada.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 280x350x500h mm Peso líquido: 10 Kg Peso bruto: 11 kg Potência: 400 w</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF9004S,HRMF6004E,HRMF6004S
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Utilizado para a produção em contínuo de sumos 'detox' e combinações de frutas frescas no momento, permitindo que a equipa de sala responda rapidamente a picos de procura sem comprometer a frescura do serviço., Bares de Cocktails e Mixologia: O equipamento é fundamental para extrair bases de sumos de vegetais e frutas duras, como maçã verde ou aipo, que servem de ingredientes frescos para cocktails de autor, garantindo uma redução de custos face a produtos pré-embalados., Pastelarias e Cafeterias de Elevado Tráfego: Implementado para diversificar a oferta de bebidas saudáveis, permitindo a rentabilização de stocks de fruta da época através da criação de sumos do dia com extração imediata à frente do cliente.
Uso Profissional - Introdução	O centrifugador profissional de 400W é uma ferramenta essencial para operações de bar e cafetaria que exigem rapidez e consistência na extração de sumos naturais de frutas e vegetais. Com uma estrutura compacta de 280x350x500h mm e um motor de alto rendimento, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho ao eliminar a necessidade de descasque manual exaustivo, garantindo uma separação eficaz entre a polpa e o sumo, o que resulta num produto final de textura límpida e alta qualidade sensorial para o cliente exigente.

Centrifugador de sumos elétrico profissional com 400W de potência, ideal para bares, cafeterias e restaurantes que necessitam de extração rápida e eficiente de sumos frescos.

Descrição Completa

Centrifugador de Sumos — Principais Vantagens

Este extrator de bebidas foi concebido para satisfazer as exigências do setor de restauração e hotelaria, assegurando a extração rápida e eficiente de sumos frescos. A sua construção robusta e motor potente de 400W garantem um desempenho contínuo e fiável, mesmo em ambientes de utilização intensiva. Graças a um design que simplifica as tarefas de higienização e manutenção, este equipamento é perfeito para estabelecimentos que valorizam a limpeza e a otimização do tempo. Desfrute da extração de sumo de frutas e vegetais sem sementes nem bagaços, proporcionando uma experiência de bebida superior para os seus clientes.

Aplicações Profissionais

Ideal para bares, cafeterias, restaurantes, hotéis e pastelarias que pretendem oferecer sumos naturais e frescos aos seus clientes. A sua capacidade de processamento é adequada para estabelecimentos com volume médio a alto de produção de bebidas, assegurando sempre qualidade e rapidez no serviço. Este aparelho é uma ferramenta essencial para operações de bar e cafeteria que exigem rapidez e consistência na extração de sumos naturais de frutas e vegetais. Com uma estrutura compacta de 280x350x500h mm e um motor de alto rendimento, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho ao eliminar a necessidade de descasque manual exaustivo, garantindo uma separação eficaz entre a polpa e o sumo, o que resulta num produto final de textura límpida e alta qualidade sensorial para o cliente exigente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	280x350x500h mm
Peso Líquido	10 kg
Peso Bruto	11 kg
Potência	400 W

Característica	Detalhe
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste otimizador de sumos para hotelaria?

A: Este equipamento profissional apresenta dimensões compactas de 280x350x500h mm. Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as laterais para garantir uma ventilação adequada e facilitar a operação e manutenção no seu estabelecimento.

Q: Quais os requisitos elétricos para instalar este equipamento profissional?

A: O centrifugador de sumos profissional requer uma tensão elétrica de 230 V e tem uma potência de 400 W. É fundamental garantir que a tomada elétrica disponível no seu bar ou cafeteria cumpre estas especificações para evitar sobrecargas e assegurar o bom funcionamento do equipamento.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do centrifugador de sumos, especialmente o seu recipiente de casca autolimpante?

A: A manutenção e limpeza deste equipamento profissional são simplificadas pelo seu recipiente de casca autolimpante. Após cada utilização, as peças removíveis devem ser lavadas com água morna e detergente neutro. O mecanismo de autolimpeza do recipiente de casca minimiza o esforço manual, mas uma inspeção e limpeza regulares dos filtros e da lâmina são essenciais para manter a higiene e a eficiência do aparelho. Desligue sempre o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer operação de limpeza.

Q: Este centrifugador de sumos é adequado para uso contínuo em ambientes comerciais?

A: Sim, foi projetado especificamente para o setor de restauração e hotelaria, suportando uso intensivo e contínuo para extração de sumos frescos. A sua robustez e motor potente garantem um desempenho prolongado sem comprometer a eficiência.

Q: Este centrifugador de sumos profissional inclui alguma garantia e existe serviço de assistência técnica disponível em Portugal?

A: Sim, este centrifugador de sumos profissional beneficia de uma garantia padrão do fabricante. Para detalhes específicos sobre a duração e termos da garantia, por favor, consulte a nossa equipa de apoio ao cliente. Disponibilizamos serviço de assistência técnica em Portugal para qualquer necessidade de suporte ou reparação, garantindo a longevidade e o desempenho do seu investimento.