

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grupo Múltiplo para Bar e Cafeteria 500x210x350 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.528	Modelo:	UD2800.528
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	13.95 kg	Dimensões:	500 x 210 x 350 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2800.528
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Grupo Múltiplo com triturador de gelo e espremedor automático, 500x210x350 mm.
Ideal para bares e cafeterias, 350 W, 230 V.

Descricao Completa

Grupo Múltiplo GM2 — Principais Vantagens

O Grupo Múltiplo GM2 é uma solução compacta e eficiente, ideal para estabelecimentos de hotelaria e restauração que procuram otimizar o seu espaço e agilizar o serviço. Perfeito para bares e cafeterias com volume de trabalho moderado, este equipamento combina funcionalidades essenciais para a preparação de bebidas, garantindo rapidez e consistência.

Concebido para resistir ao uso contínuo em ambientes profissionais, este grupo múltiplo garante durabilidade e desempenho fiável. A sua construção robusta minimiza a necessidade de manutenção, assegurando um funcionamento ininterrupto durante as horas de maior afluência.

A versatilidade, aliada à facilidade de utilização, torna o Grupo Múltiplo GM2 indispensável. O espremedor automático com tampa de peneira removível simplifica a preparação de sumos frescos, ativando-se e desativando-se com o movimento da alça, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o esforço do operador.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é particularmente adequado para bares, cafeterias, esplanadas, hotéis e restaurantes, onde a rapidez na preparação de bebidas é crucial. É ideal para estabelecimentos que servem uma variedade de sumos naturais e bebidas com gelo triturado, permitindo criar cocktails refrescantes e outras misturas de forma eficiente.

Com uma potência de 350 W e uma ligação a 230 V, o Grupo Múltiplo GM2 é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional ou balcão de bar, suportando o ritmo de serviço exigido em horas de pico, sem comprometer a qualidade ou a performance.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	500x210x350 mm
Potência	350 W

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Peso Líquido	13,95 kg
Peso Bruto	14,45 kg
Função 1	Triturador de gelo
Função 2	Espremedor automático com tampo de peneira removível

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação do Grupo Múltiplo GM2?

A: O Grupo Múltiplo GM2 possui dimensões de 500x210x350 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna uma solução compacta para bancadas de bar. Recomenda-se um espaço adicional de alguns centímetros em cada lado para ventilação adequada e manuseamento confortável do equipamento durante a operação diária.

Q: Quais são os requisitos elétricos e de instalação para o Grupo Múltiplo GM2?

A: O Grupo Múltiplo GM2 requer uma tensão de 230 V com uma potência de 350 W. A sua instalação é simples, necessitando apenas de uma tomada elétrica compatível. Não são necessários requisitos especiais de gás ou abastecimento de água, tornando-o versátil para diversas configurações de bar.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do Grupo Múltiplo GM2 para garantir a sua durabilidade?

A: A limpeza do Grupo Múltiplo GM2 é facilitada pelo seu espremedor automático com tampa de peneira removível, permitindo uma higienização rápida após cada utilização. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies externas com um pano húmido e detergente suave, e a remoção regular de resíduos dos componentes internos, conforme as instruções do manual, para manter o desempenho e a higiene.

Q: Este Grupo Múltiplo GM2 inclui triturador de gelo e quais os acessórios fornecidos?

A: Sim, o Grupo Múltiplo GM2 integra um triturador de gelo robusto e um espremedor automático de citrinos, ambos essenciais para a preparação de bebidas em bares e cafetarias. O equipamento é fornecido com os componentes essenciais para o seu funcionamento imediato.

Q: Quais os tipos de estabelecimentos que mais beneficiam deste Grupo Múltiplo?

A: Bares, cafetarias, restaurantes e hotéis que procuram uma solução eficiente e compacta para a preparação de sumos naturais e bebidas com gelo triturado, melhorando a qualidade e a rapidez do serviço.