

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Secador e Polidor de Copos Profissional 500 Peças/Hora

Informacoes do Produto

SKU:	CHSV2000	Modelo:	SV2000
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	26 kg	Dimensões:	590 x 320 x 490 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	SV2000
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Secador e polidor de copos industrial com capacidade para 500 peças/hora. Proporciona secagem higiénica, brilho profissional e reduz quebras.

Descricao Completa

secador de copos profissional — Secador de Copos Industrial — Principais Vantagens

Esta máquina de secar e abrillantar copos revoluciona a operação de lavagem, eliminando a árdua tarefa da secagem manual. Proporciona um processo higiénico e limpo, com um acabamento impecável em todos os tipos de peças de vidro, garantindo um brilho profissional em questão de segundos. A sua robustez, fabricada em aço inoxidável e equipada com rolos de fibra natural, assegura durabilidade e eficácia.

É uma solução versátil que se adapta a diversos formatos de copos e taças, oferecendo uma maior autonomia e capacidade de processamento. A utilização deste equipamento minimiza significativamente os custos associados à quebra de artigos de vidro, uma vez que o método de secagem e lustragem não aplica forças excessivas que possam causar danos durante o manuseio. Um investimento que se traduz em poupança e eficiência.

Aplicações Profissionais

Este polidor de copos é ideal para estabelecimentos como restaurantes, bares, hotéis e pastelarias, onde a rapidez e a perfeição na apresentação dos copos são cruciais. Permite otimizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência, garantindo que os copos estejam sempre prontos para servir os clientes com a máxima higiene e sem marcas. A sua capacidade de processar até 500 peças por hora torna-o indispensável em cozinhas profissionais de grande volume.

Desde a hotelaria de luxo até à restauração coletiva, a utilização desta tecnologia assegura a uniformidade na qualidade do serviço. Contribui para a excelência operacional e para a satisfação do cliente, reforçando a imagem de um estabelecimento que preza pela limpeza e pelo detalhe. A facilidade de adaptação aos diferentes formatos de copos torna-o um equipamento versátil para qualquer tipo de negócio de bebidas.

Características Técnicas

Rolos	7
Produção	400-500 copos/hora

Tensão	230V
Potência	2140W
Peso	26 kg
Dimensões (LxPxA)	590x320x490 mm
Material	Aço inoxidável com rolos de fibra natural
Secagem	Ventilador de ar quente

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste secador de copos em relação à secagem manual?

A principal vantagem é a higiene superior e o acabamento profissional, eliminando marcas de água e otimizando o tempo. Além disso, reduz significativamente a quebra de copos durante o processo.

Este equipamento é adequado para todos os tipos de copos e taças?

Sim, os seus rolos de fibra natural flexíveis foram concebidos para se adaptarem a uma vasta gama de formatos e tamanhos de copos e taças, garantindo uma secagem e lustragem eficazes.

Como contribui para a redução de custos num estabelecimento comercial?

Ao eliminar a necessidade de secagem manual, diminui a mão de obra necessária e, mais importante, reduz drasticamente a percentagem de copos partidos, resultando em poupanças consideráveis a longo prazo.

Qual a capacidade de produção desta máquina?

O aparelho tem uma capacidade impressionante, sendo capaz de secar e polir entre 400 a 500 copos por hora, ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho.

Qual o material de fabrico e isso confere durabilidade?

Fabricado em aço inoxidável e com rolos de fibra natural, este equipamento é extremamente robusto e durável, concebido para suportar o uso intensivo em ambientes comerciais exigentes.