

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



Hotelequip.pt

Máquina de Pipocas Profissional com Compartimento Aquecido

Informacoes do Produto

SKU:	MS2003.530.002	Modelo:	ET-POP6A-D
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	ET-POP6A-D

Descricao Resumida

Máquina de pipocas profissional com estrutura em aço, compartimento aquecido e produção de 1 tabuleiro/2 min. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Máquina de Pipocas — Principais Vantagens

Esta máquina de pipocas de elevado desempenho é a solução ideal para estabelecimentos que desejam oferecer pipocas frescas e quentes aos seus clientes. Concebida com materiais duradouros e um sistema de aquecimento integrado, assegura um serviço eficiente e a manutenção da qualidade do produto. A sua estrutura robusta e o design cuidado tornam-na uma adição valiosa a qualquer espaço comercial, garantindo a satisfação do cliente com pipocas sempre apetitosas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente vocacionado para uma vasta gama de negócios no setor da restauração e hotelaria. É ideal para cinemas, parques de diversões, quiosques de rua, feiras, eventos, e até mesmo para food trucks e cafés. A máquina de pipocas melhora a oferta do seu negócio, gerando um novo fluxo de receitas e adicionando um elemento divertido e apelativo ao ambiente. A sua equipa apreciará a facilidade de utilização e manutenção, o que otimiza a produtividade diária.

Características Técnicas

Estrutura	Aço pintado
Compartimento	Aquecido para exposição
Panela e Fundo	Aço inoxidável
Iluminação	Interior iluminado
Gavetas	2 para recolha de resíduos
Produção	1 tabuleiro / 2 minutos
Dimensões (LPA)	900x420x760 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta máquina de pipocas?

O equipamento tem capacidade para produzir 1 tabuleiro de pipocas a cada 2 minutos, permitindo um serviço rápido e eficiente mesmo em períodos de maior procura.

O compartimento aquecido é eficaz para manter as pipocas estaladiças? Sim, o compartimento aquecido foi concebido especificamente para manter as pipocas na temperatura ideal após a preparação, garantindo que chegam aos seus clientes sempre quentes e frescas.

A limpeza da máquina é complicada?

Não, a máquina apresenta uma panela e fundo em aço inoxidável, materiais que facilitam significativamente a limpeza e manutenção, contribuindo para a higiene do seu estabelecimento.

A máquina tem iluminação interior?

Sim, o interior iluminado não só realça a atratividade das pipocas, como também facilita a visualização durante o processo de preparação e serviço.

Existem gavetas para a recolha de resíduos?

Sim, o modelo inclui duas gavetas dedicadas à recolha de resíduos, tornando a gestão da limpeza mais prática e eficiente durante a operação.