

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Secador de Copos Profissional para 2 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	MS0840.744.001	Modelo:	EMP.BPR.001
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D
		Dimensões:	595 x 322 x 510 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	EMP.BPR.001

Descricao Resumida

Secador de copos profissional em aço inoxidável com 8 braços, seca e pole 2 copos simultaneamente com ar quente. Dimensões compactas.

Descricao Completa

Secagem de Copos — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente representa uma solução indispensável para estabelecimentos que procuram otimizar a higiene e agilizar o processo de secagem e polimento de copos. Concebido com 8 braços, o sistema permite a secagem simultânea de duas unidades, assegurando rapidez e consistência no serviço. Construído integralmente em aço inoxidável, este aparelho garante durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para qualquer ambiente de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para bares, cafés, restaurantes, hotéis e pastelarias, este secador de louça é um aliado valioso na gestão diária. A sua capacidade de operar com ar quente otimiza o tempo de preparação, permitindo que os copos fiquem limpos, secos e brilhantes, prontos a usar em poucos instantes. A agilidade que este aparelho confere ao pessoal de serviço é notável, reduzindo o esforço manual e prevenindo a formação de marcas de água, elevando a qualidade do serviço prestado.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	595x322x510 mm
Capacidade	2 copos em simultâneo
Braços	8
Secagem	Ar quente
Material	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este secador é mais adequado?

Este equipamento é ideal para qualquer negócio HORECA, incluindo bares, restaurantes, cafés e hotéis, onde a agilidade na secagem de copos é essencial para manter o fluxo de serviço eficiente e a higiene garantida.

Quantos copos é possível secar e polir ao mesmo tempo?

O design inteligente com 8 braços permite a secagem e polimento de dois copos simultaneamente, otimizando o tempo de trabalho e aumentando a produtividade da sua operação diária.

Qual o material de construção e as suas vantagens?

A estrutura é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo não só uma robustez e durabilidade excepcionais, mas também uma fácil manutenção e excelente resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de cozinha profissional.

Como funciona o processo de secagem?

A secagem é realizada através de um sistema de ar quente, que permite eliminar rapidamente a humidade dos copos, deixando-os impecáveis e prontos para o uso, sem a necessidade de polimento manual demorado.

Quais são os benefícios de utilizar um secador de copos profissional?

A utilização deste equipamento permite uma maior eficiência e higiene na secagem de copos, reduzindo o tempo de trabalho manual, minimizando quebras e garantindo que os seus clientes recebam bebidas em copos sempre limpos e brilhantes, melhorando a imagem do seu negócio.