

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



Secador e Polidor de Copos Profissional 5 Braços

Informacoes do Produto

SKU:	MS0840.744.002	Modelo:	EMP.BPR.002
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D
		Dimensões:	360 x 340 x 510 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	EMP.BPR.002

Descricao Resumida

Secador e polidor de copos profissional com 5 braços e secagem por ar quente. Estrutura em aço inoxidável para brilho impecável e higiene.

Descricao Completa

Secador de copos profissional — Secador de Copos — Principais Vantagens

Este equipamento inovador é a solução ideal para otimizar o processo de higienização e lustro de copos em estabelecimentos de hotelaria e restauração. Concebido para a eficiência, permite secar e abrilhantar um copo de cada vez, garantindo resultados impecáveis e um brilho sem manchas. A sua tecnologia de ar quente assegura uma secagem rápida e higiénica, elevando a qualidade do serviço prestado aos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de secar e polir copos é indispensável em bares, restaurantes, hotéis e qualquer outro negócio do setor HORECA que procure otimizar o fluxo de trabalho e apresentar uma louça sempre perfeita. Proporciona um acabamento espelhado nos copos, minimizando a necessidade de intervenção manual e reduzindo, assim, o risco de quebras e a propagação de bactérias. A estrutura robusta em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento inteligente para a sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Número de braços	5
Capacidade	1 copo por vez
Método de secagem	Ar quente
Material da estrutura	Aço inoxidável
Dimensões (LPA)	360x340x510 mm

Perguntas Frequentes

1. Este equipamento pode ser utilizado para secar e polir qualquer tipo de copo?

Sim, o design versátil dos 5 braços permite a secagem e o polimento eficaz de uma vasta gama de

copos, independentemente do seu formato ou tamanho, garantindo um resultado consistente.

2. Qual a principal vantagem da secagem por ar quente em detrimento de outros métodos?

A secagem por ar quente garante um processo mais higiénico, rápido e evita a formação de calcário e manchas de água, resultando em copos brilhantes e prontos a usar em menos tempo.

3. A estrutura em aço inoxidável requer alguma manutenção especial?

Não, a estrutura em aço inoxidável é altamente resistente à corrosão e muito fácil de limpar, exigindo apenas a manutenção de higiene regular com produtos adequados para garantir a sua durabilidade e bom aspeto.

4. Quantos copos consigo secar por hora com este equipamento?

Embora o equipamento seja otimizado para um copo de cada vez, a rapidez do sistema de secagem e polimento permite um fluxo de trabalho contínuo e eficiente, maximizando a produtividade da sua operação diária.

5. Este polidor de copos é adequado para estabelecimentos com alto volume de clientes?

Definitivamente sim. A sua capacidade de processamento rápido e os resultados de alta qualidade tornam-no uma excelente adição para bares e restaurantes de grande movimento que necessitam de um desempenho profissional constante.