

# 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

## Dispensador de Bebidas Quentes 10L Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0405.317.001	<b>Modelo:</b>	MWR 10N
<b>Marca:</b>	Animo	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Animo
<b>Modelo</b>	MWR 10N

### Descricao Resumida

Dispensador de 10L em aço inoxidável, ideal para leite e chocolate quente. Manutenção fácil, regulação de temperatura (0-85°C) e sistema a banho-maria.

## Descricao Completa

### Dispensador Térmico — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de 10 litros é concebido para manter e dispensar bebidas quentes, como leite ou chocolate quente, à temperatura ideal. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, essenciais em qualquer ambiente de cozinha profissional. Conta com um sistema de aquecimento em banho-maria que evita que as bebidas se queimem, garantindo sempre a melhor qualidade.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, cafetarias, buffets e eventos de catering, este fornecedor de bebidas quentes permite um serviço eficiente e constante. A regulação de temperatura entre 0 e 85°C adapta-se perfeitamente a diferentes tipos de bebidas, enquanto o sistema de segurança contra a falta de água oferece tranquilidade durante a utilização. A torneira incorporada facilita o acesso e minimiza o desperdício, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

### Características Técnicas

Capacidade	10 L
Dimensões (ØxA)	Ø 274x424 mm
Material	Aço inoxidável
Temperatura Regulável	0 a 85°C
Segurança	Sistema contra falta de água
Método de Aquecimento	Banho-maria
Limpeza	Fácil de limpar

### Perguntas Frequentes

#### Qual a capacidade total deste dispensador de bebidas?

Este equipamento tem uma capacidade generosa de 10 litros, tornando-o ideal para servir um

grande número de clientes em estabelecimentos movimentados.

**Quais os tipos de bebidas que posso aquecer neste dispensador?**

É versátil e pode ser usado para manter e servir bebidas como leite, chocolate quente e outras bebidas não carbonatadas, graças ao seu sistema de aquecimento em banho-maria.

**É fácil controlar a temperatura das bebidas?**

Sim, o dispensador possui uma temperatura regulável que varia de 0 a 85°C, permitindo ajustar com precisão o calor para diferentes tipos de bebidas.

**Que características de segurança este dispensador oferece?**

Incorpora um sistema de segurança eficaz contra a falta de água, que protege o equipamento de danos e garante uma operação segura, mesmo em períodos de uso intenso.

**Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento?**

A estrutura em aço inoxidável e o design pensado para a facilidade de limpeza tornam a manutenção simples e rápida, essencial para ambientes de restauração.