

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Dispensador de Bebidas Quentes 10L Profissional

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Animo
Modelo	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.