

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



Dispensador de Bebidas com Infusor, 11.4L, Torneira Sem Contacto

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|-------|
| SKU: | DBMLD154 | Modelo: | LD154 |
| Marca: | N/D | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------|
| Modelo | LD154 |
|---------------|-------|

Descricao Resumida

Dispensador de bebidas 11.4L com infusor, ideal para buffets. Design elegante, torneira sem contacto para higiene máxima e serviço de bebidas frescas.

Descricao Completa

Para um serviço de bebidas distinto e higiénico, o dispensador de bebidas com infusor de 11.4 L oferece uma solução elegante e funcional. Ideal para buffets ou eventos, este equipamento permite criar infusões personalizadas com frutas frescas e ervas, ao mesmo tempo que assegura a máxima segurança alimentar com a sua torneira sem contacto, um requisito fundamental para qualquer operação profissional que preze pela excelência e pelas normas de saúde.

Dispensador de Bebidas com Infusor — Características Técnicas

| | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| Capacidade | 11.4 Litros |
| Dimensões (LxPxA) | 212.7 x 212.7 x 558.8 mm |
| Material do Corpo | Acrílico de alta qualidade |
| Material da Câmara de Infusão | Policarbonato durável |
| Tipo de Torneira | Sem contacto |

Aplicações Profissionais

Este dispensador é a escolha ideal para o Gestor de F&B de hotéis que procura enriquecer o pequeno-almoço buffet com águas aromatizadas ou sumos frescos, ou para o proprietário de um restaurante de cozinha tradicional que deseja oferecer uma seleção de bebidas frias diferenciadas. É igualmente perfeito para empresas de catering que necessitam de soluções de serviço de bebidas elegantes e seguras em eventos, ou para cafetarias e pastelarias que servem bebidas artesanais, garantindo sempre a máxima higiene e apresentação impecável.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este dispensador de bebidas é a sua combinação única de funcionalidade e design. A câmara de infusão removível patenteada permite uma criatividade ilimitada na confeção de bebidas, elevando a experiência do cliente e a imagem do seu estabelecimento. Além disso, a sua torneira sem contacto, fabricada em policarbonato durável, cumpre rigorosamente as novas diretrizes de saúde, proporcionando tranquilidade ao cliente e otimizando a segurança alimentar, um fator crítico na restauração moderna.

Perguntas Frequentes

Como limpar o dispensador para garantir a higiene?

A estrutura em acrílico de alta qualidade e a câmara de infusão em policarbonato facilitam a desmontagem e a limpeza. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave após cada utilização, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Posso usar gelo diretamente na câmara de infusão?

A câmara de infusão foi concebida para reter frutas, ervas e vegetais. Para manter as bebidas frias sem diluir, é aconselhável adicionar gelo diretamente no corpo principal do dispensador, à volta da câmara.

Qual a durabilidade do acrílico e policarbonato?

Ambos os materiais são selecionados pela sua robustez e resistência, especialmente o policarbonato da torneira, que é ideal para ambientes de uso intensivo. Com os cuidados adequados, o equipamento manterá a sua elegância e funcionalidade por longo tempo.

É fácil reabastecer as bebidas durante um evento?

O design intuitivo permite um reabastecimento rápido e eficiente, minimizando interrupções no serviço. A tampa superior é facilmente removível, facilitando a adição de mais bebida sem esforço.

Este dispensador é adequado para bebidas quentes?

Não, este dispensador foi especificamente concebido para a apresentação e distribuição de bebidas frias, como águas aromatizadas, sumos frescos e chás gelados. O acrílico não é adequado para altas temperaturas.