

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Dispensador de Bebidas Quentes Elétrico 20L

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|----------------|---------|
| SKU: | MS405.317.002 | Modelo: | MWR 20N |
| Marca: | Animo | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Animo |
| Modelo | MWR 20N |

Descricao Resumida

Dispensador de bebidas quentes elétrico de 20L. Ideal para leite, chocolate ou chá. Estrutura em aço inoxidável com sistema a banho-maria e termóstato de 0-85°C.

Descricao Completa

Dispensador de bebidas quentes — Principais Vantagens

Este dispensador elétrico de 20 litros (também conhecido como distribuidor de bebidas quentes) é a solução ideal para estabelecimentos HORECA e hotelaria que procuram eficiência e fiabilidade no serviço de bebidas. Com um design pensado para a durabilidade e facilidade de manutenção, garante que as suas bebidas, como leite, chocolate quente, chá ou água quente, são servidas sempre à temperatura perfeita.

A estrutura em aço inoxidável confere robustez e higiene, enquanto o vidro de nível integrado e a torneira facilitam o controlo e a distribuição. O sistema de segurança contra a falta de água e o aquecimento a banho-maria otimizam o desempenho e prolongam a vida útil do equipamento, protegendo o seu investimento.

A temperatura do equipamento é regulável de 0 a 85 °C, permitindo adaptar-se às necessidades específicas de cada bebida. A sua construção inteligente também facilita a limpeza, um fator crucial em qualquer ambiente profissional.

Aplicações

Este dispensador de bebidas quentes é versátil e indispensável em diversos cenários profissionais. É perfeito para pequenos-almoços em hotéis e alojamentos locais, buffets, eventos de catering, salas de conferência e refeitórios de empresa.

Também é altamente recomendado para cafés, bares e pastelarias que necessitam de servir grandes quantidades de bebidas quentes de forma contínua e eficiente. A sua capacidade de 20 litros é ideal para gerir picos de procura sem comprometer a qualidade ou o tempo de serviço.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------|--------------|
| Dimensões (LPA) | Ø 346x501 mm |
| Potência | 3.2 kW |

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Alimentação Elétrica | 230V/1/50-60 Hz |
|-----------------------------|-----------------|

| | |
|-------------------|-----------|
| Capacidade | 20 litros |
|-------------------|-----------|

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Termóstato Regulável | 0 - 85 °C |
|-----------------------------|-----------|

| | |
|-------------|-------|
| Peso | 11 kg |
|-------------|-------|

| | |
|-------------------|----------------|
| Construção | Aço inoxidável |
|-------------------|----------------|