

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Sorvete e Granizados Profissional 2 Cubas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.260	Modelo:	2016.260
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	36 kg	Dimensões:	370 x 440 x 490 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2016.260
Instalação	De Bancada
Tipo	Granizador

Descricao Resumida

Máquina profissional para sorvete e granizados com 2 cubas de 2.8L cada. Ideal para cremes frios e bebidas refrescantes em ambientes HORECA.

Descricao Completa

Máquina de Granizados - Principais Vantagens

Potencie o seu negócio de restauração com esta máquina de granizados e sorvetes de alta performance, ideal para servir bebidas refrescantes. Este equipamento destaca-se pela sua construção robusta em aço pintado e tanques de copoliéster de alta resistência e livre de BPA, garantindo durabilidade e segurança alimentar. A sua operação eficiente é assegurada por um compressor hermético e um sistema de condensação refrigerado a ar, projetados para um desempenho consistente e económico. Além disso, o seu design moderno e compacto permite uma integração perfeita em qualquer ambiente profissional, desde cafés a quiosques de praia, otimizando o seu espaço de trabalho.

A funcionalidade intuitiva, complementada por um termóstato regulável independente para cada cuba, oferece um controlo preciso da temperatura, ideal para a preparação de cremes frios, gelados e granizados com a textura perfeita. A capacidade individual de 2,8 litros por cuba minimiza o desperdício de produto, permitindo uma gestão otimizada e flexível conforme a procura. Invista numa solução que combina inovação, praticidade e rentabilidade, elevando a qualidade das suas bebidas geladas e a satisfação dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de bebidas geladas é a escolha perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos do setor hoteleiro e de restauração. É indispensável em cafés, bares, quiosques, gelatarias e esplanadas que pretendam oferecer produtos frescos e apelativos como granizados, sorvetes e refrescos cremosos. A sua capacidade de produzir pequenas quantidades por cuba torna-a excepcionalmente eficiente para ambientes com variação na procura, evitando perdas desnecessárias. A facilidade de limpeza e manutenção garante que o seu negócio cumpre os mais altos padrões de higiene e funcionalidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	370x440x490 mm

Característica	Detalhe
Capacidade Cuba	2,8 + 2,8 litros
Termóstatos reguláveis	2
Peso Líquido	36 kg
Peso Bruto	38 kg
Potência	1100 W
Gás Refrigerante	R290
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de bebidas posso preparar com esta máquina?

Esta máquina é perfeitamente adequada para a preparação de uma variedade de bebidas geladas, incluindo sorvetes cremosos, granizados tradicionais e cremes frios, ideais para refrescar os seus clientes.

2. Qual é a capacidade total dos reservatórios?

Esta máquina dispõe de duas cubas com capacidade individual de 2,8 litros cada, totalizando 5,6 litros, o que permite gerir diferentes sabores ou quantidades com facilidade.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o design deste equipamento foi concebido para facilitar a limpeza e manutenção. Os tanques de copoliéster são de fácil acesso e os materiais garantem uma higiene impecável com o mínimo esforço.

4. Esta máquina é adequada para estabelecimentos com espaço limitado?

Com o seu design extremamente compacto e dimensões reduzidas (370x440x490 mm), a máquina foi projetada para se adaptar a qualquer ambiente, sendo uma excelente opção para espaços pequenos ou com restrições de área.

5. Consigo controlar a temperatura de cada cuba individualmente?

Sim, a máquina está equipada com dois termóstatos reguláveis, permitindo controlar de forma independente a temperatura de cada cuba, garantindo a preparação ideal de diferentes produtos em simultâneo.