

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Máquina Granizados Profissional 3x10L Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.332	Modelo:	UD2016.332
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	53 kg	Dimensões:	540 x 470 x 690 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2016.332

FAQ

Q: Quais são as dimensões da Máquina de Sumos Granizados 3x10L e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: A Máquina de Sumos Granizados 3x10L Inox tem dimensões de 540x470x690 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e facilitar a operação, recomenda-se deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento, bem como um espaço frontal de 50 cm para acesso e manutenção. Verifique o local de instalação para assegurar a compatibilidade com estas medidas., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para a Máquina de Sumos Granizados 3x10L? A: Esta máquina requer uma tensão de 230 V e uma potência de 1300 W. É crucial que a instalação elétrica possua uma tomada adequada, com ligação à terra, e que o circuito elétrico seja capaz de suportar esta carga, preferencialmente com um disjuntor de segurança dedicado para evitar sobrecargas. Aconselha-se a verificação da instalação por um eletricista qualificado antes da ligação., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da Máquina de Sumos Granizados 3x10L? A: A limpeza e manutenção são simplificadas pelo design com recipiente de polycarbonato não tóxico e sistema de arrasto magnético que minimiza o contacto direto com o produto. Para a limpeza diária, os recipientes devem ser esvaziados, lavados com água morna e detergente neutro, e enxaguados. As superfícies externas de aço inoxidável devem ser limpas com um pano húmido. Recomenda-se uma higienização mais profunda periodicamente, seguindo as instruções do manual do utilizador, para garantir a segurança alimentar e a durabilidade do equipamento., Q: Que tipo de garantia e assistência técnica estão disponíveis para este equipamento profissional? A: Este equipamento beneficia de uma garantia de fabricante, cujos termos específicos podem ser consultados no manual do produto ou junto do nosso serviço de apoio ao cliente. Dispomos também de uma rede de assistência técnica especializada para intervenções e manutenção, garantindo um suporte rápido e eficaz em caso de necessidade. Contacte-nos para mais detalhes sobre os serviços de garantia e pós-venda., Q: É possível ajustar as densidades dos produtos na Máquina de Sumos Granizados 3x10L? A: Sim, a Máquina de Sumos Granizados 3x10L permite o ajuste individual das densidades em cada um dos seus três depósitos. Esta funcionalidade é ideal para servir diferentes tipos de bebidas geladas, desde sumos menos densos a granizados mais consistentes, adaptando-se perfeitamente às preferências dos seus clientes e à diversidade da sua oferta. Consulte o manual para instruções detalhadas sobre como realizar estes ajustes.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

máquina de sumos granizados, máquina granizados profissional, distribuidor bebidas geladas

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11649

Alt Text Imagens

Maquina De Sumos Granizados Mt3 Inox

Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina De Sumos Granizados Mt3 Inox
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Distribuidores de Bebidas Granizadas e Smoothies
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	MS0440.317.004B,MS0440.317.005B
Uso Profissional - Dicas	Explore a versatilidade dos três depósitos: Utilize um para granizados clássicos, outro para smoothies de fruta fresca e um terceiro para bebidas sazonais ou de edição limitada, maximizando o apelo visual e a variedade da oferta., Ajuste a densidade do produto conforme o tipo de bebida: Para granizados de café, uma densidade ligeiramente mais espessa pode ser preferível, enquanto para sumos granizados de fruta, uma textura mais leve pode realçar o sabor., Implemente um plano de higienização diário rigoroso: A facilidade de desmontagem dos depósitos e torneiras permite uma limpeza eficiente, crucial para a segurança alimentar e para a manutenção da qualidade sensorial das bebidas., Otimize a visibilidade: Posicione a máquina em locais de alta circulação e visibilidade, como balcões de bar ou áreas de buffet, para tirar partido do apelo visual dos produtos coloridos e estimular a compra por impulso.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/F&B Manager (Hotéis/Restaurantes), Gerente de Bar/Cafetaria, Comprador Profissional para Eventos e Catering
Descrição Curta Original	Distribuidor para a produção e distribuição de granizado e outras bebidas geladas com o exclusivo sistema de arrasto magnético patenteado. Confiável, leve e fácil de usar, convida os consumidores graças à visibilidade total do produto contido. Recipiente de polycarbonato não tóxico. As densidades do produto podem ser ajustadas.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 540x470x690 mm Capacidade 3x10 lt Peso liquido:-Bruto 53-56 kg Potência: 1300 w Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRT02CONB,MS100.770.060

Uso Profissional - Casos de Uso

Bares e Esplanadas de Hotéis de Praia: Durante a época balnear, este equipamento permite oferecer uma vasta gama de granizados de fruta fresca e cocktails sem álcool granizados, com uma capacidade de resposta rápida a picos de procura. A visibilidade dos depósitos coloridos atrai os clientes e o sistema de mistura homogénea garante que cada bebida mantém a textura ideal, mesmo sob uso contínuo., Buffets de Pequeno-Almoço e Lanches em Hotéis: Em hotéis com serviço de buffet, esta máquina é ideal para disponibilizar sumos naturais granizados ou smoothies energéticos, oferecendo uma alternativa refrescante e apelativa aos sumos tradicionais. A capacidade de 3x10L minimiza as necessidades de reabastecimento durante os períodos de maior afluência, otimizando o fluxo de trabalho da equipa de F&B., Restaurantes com Serviço de Take-Away e Esplanada: Para restaurantes que operam com esplanada ou serviço de take-away, a máquina de granizados permite diversificar a oferta de bebidas, adicionando valor e margem de lucro. É possível preparar granizados de café, chás gelados granizados ou sumos de frutas exóticas, adaptando a densidade para ir ao encontro das preferências dos clientes e das características do produto.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Sumos Granizados 3x10L em Aço Inoxidável representa uma solução de alta performance para estabelecimentos HORECA em Portugal que procuram otimizar a oferta de bebidas refrescantes. A sua construção robusta em aço inoxidável e o sistema de arrasto magnético patenteado garantem não só a durabilidade e fiabilidade operacional, mas também uma consistência perfeita na produção de granizados e smoothies, essenciais para manter a qualidade e a satisfação do cliente em ambientes de elevado volume de serviço.

Capacidade (L)

7–10 L

Instalação

De Chão

Tipo

Granizador

Descricao Resumida

Máquina profissional de granizados com 3 depósitos de 10L e estrutura em aço inoxidável. Ideal para bares, restaurantes e cafés, com sistema de arrasto magnético.

Descricao Completa

máquina granizados profissional — Máquina de Granizados Profissional — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o setor da restauração e hotelaria, este equipamento de bebidas geladas com três depósitos de 10 litros é a solução perfeita para a produção e distribuição de uma vasta gama de refrescos, incluindo granizados e batidos de fruta. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só uma estética moderna e profissional, mas também garante uma resistência excecional e facilidade na higienização, características fundamentais para ambientes comerciais de elevada exigência, como bares, restaurantes e pastelarias.

Com um sistema de arrasto magnético inovador e patenteado, este distribuidor de bebidas assegura uma mistura consistente e homogénea do produto. Tal inovação permite manter a textura ideal das suas bebidas, garantindo sempre a máxima satisfação dos clientes. A fiabilidade operacional e a leveza estrutural do equipamento simplificam significativamente o manuseamento e a manutenção diária, otimizando os processos de trabalho no seu estabelecimento.

A transparência total dos recipientes, fabricados em polycarbonato de alta qualidade e não tóxico, permite uma visualização apelativa do conteúdo. Esta exposição visual atrai a atenção dos consumidores, estimulando a compra por impulso. Além disso, o equipamento oferece a possibilidade de ajustar a densidade das bebidas, proporcionando versatilidade para preparar desde granizados mais espessos a sumos mais fluidos, sempre com uma qualidade superior e adaptada a diversas preferências.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para uma variedade de contextos comerciais. Torna-se indispensável em bares, cafés, esplanadas, hotéis, praças de alimentação e eventos, onde a oferta de bebidas refrescantes e visualmente atraentes é um fator crítico de sucesso. É particularmente indicado para estabelecimentos com um volume médio a elevado de vendas de bebidas frias, assegurando um serviço célere e de qualidade superior ao cliente. A robustez da sua conceção e a simplicidade de utilização fazem dela uma peça central para qualquer operação de hotelaria e restauração que vise maximizar a rentabilidade através da inovação na sua ementa de bebidas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	540x470x690 mm
Capacidade	3 x 10 litros
Peso Líquido	53 kg
Peso Bruto	56 kg
Potência	1300 W
Tensão	230 V

Material do Recipiente	Policarbonato não tóxico
------------------------	--------------------------

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta máquina e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: A Máquina de Granizados 3x10L Inox possui dimensões de 540x470x690 mm (largura x profundidade x altura). Para assegurar uma ventilação adequada e facilitar a operação, é aconselhável manter um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira, além de um espaço frontal de 50 cm para acesso e manutenção. Verifique o local de instalação para garantir a compatibilidade com estas medidas.

Q: Que tipo de bebidas posso preparar neste equipamento?

A: Este aparelho é excelente para uma ampla gama de bebidas frias, como granizados, smoothies, sumos de fruta naturais e outros refrescos. O sistema de arrasto magnético garante a consistência ideal para qualquer mistura, e a capacidade de ajustar a densidade do produto permite a personalização das suas ofertas, adaptando-se a diversos paladares.

Q: Como são os requisitos de instalação elétrica para esta máquina?

A: Esta máquina exige uma tensão de 230 V e uma potência de 1300 W. É fundamental que a instalação elétrica disponha de uma tomada apropriada, com ligação à terra, e que o circuito elétrico seja capaz de suportar esta carga, preferencialmente com um disjuntor de segurança exclusivo para evitar sobrecargas. Recomenda-se a verificação por um eletricista qualificado antes da ligação.

Q: Qual a eficácia da visibilidade do produto nos depósitos para o aumento das vendas?

A: A total visibilidade do produto nos recipientes transparentes de policarbonato constitui um forte atrativo para os clientes. A apresentação colorida e convidativa das bebidas geladas estimula a compra por impulso, contribuindo significativamente para um aumento das vendas e para uma experiência global mais agradável para o consumidor no seu estabelecimento comercial.

Q: É possível ajustar as densidades dos produtos na Máquina de Granizados 3x10L?

A: Sim, a Máquina de Granizados 3x10L permite o ajuste individual das densidades em cada um dos seus três depósitos. Esta funcionalidade é idónea para servir diferentes tipos de bebidas geladas, desde sumos menos densos a granizados mais consistentes, adaptando-se perfeitamente às preferências dos seus clientes e à diversidade da sua oferta. Para instruções detalhadas de como realizar estes ajustes, consulte o manual de utilizador.