

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Granizadora Compacta 10L – Bebidas Frias e Sorvetes

Informacoes do Produto

SKU:	TF59038	Modelo:	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA
Marca:	TEFCOLD	EAN:	Lavadouros

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
-------	---------

Modelo	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA
EAN	Lavadouros
Capacidade (L)	7–10 L
Instalação	De Chão
Tipo	Granizador

Descricao Resumida

Granizadora compacta de 10L, perfeita para sorvetes, granizados e bebidas frias em restaurantes e cafeterias. Design elegante, fácil de usar e eficiente.

Descricao Completa

Para estabelecimentos que procuram versatilidade e eficiência no serviço de bebidas geladas e sobremesas, esta máquina de granizados de 10 litros é a solução ideal. Concebida para otimizar o espaço com as suas dimensões reduzidas, permite preparar sorvetes naturais, granizados frescos, iogurte congelado ou bebidas frias como café cremoso, garantindo um serviço rápido e de alta qualidade aos seus clientes. O seu design elegante, com painel em aço inoxidável, integra-se perfeitamente em qualquer ambiente profissional, desde cafeterias a buffets de hotel, elevando a experiência do consumidor com produtos sempre na temperatura perfeita.

Granizadora Compacta — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	200 x 500 x 790 mm
Peso Bruto / Líquido	30 / 28 kg
Volume Bruto / Líquido	/ 10 L
Consumo de Energia (24h)	0.02 kWh
Potência de Entrada	300 W

Tensão / Frequência	220-240 / 50 V/Hz
Acabamento Exterior	Preto / Inoxidável
Acabamento Interior	Plástico
Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Refrigerante	R134a
Consumo Anual de Energia	7.2 kWh/ano

Aplicações Profissionais

Esta máquina é um ativo valioso para qualquer negócio que ambicione diversificar a sua ementa de bebidas e sobremesas frias. É perfeita para snack-bares e cafetarias que pretendem oferecer granizados refrescantes ou sorvetes naturais de forma rápida durante o pico do almoço. Em hotéis, pode ser utilizada em buffets de pequeno-almoço para dispensar sumos frescos ou iogurte gelado, ou em áreas de piscina para bebidas frias. Ideal também para restaurantes que desejam inovar nas sobremesas ou para eventos de catering que exijam soluções compactas e eficientes para bebidas geladas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua notável versatilidade de dupla função, atuando tanto como dispensador de granizados quanto como refrigerador de bebidas e sumos, eliminando a necessidade de adquirir múltiplos equipamentos. As suas dimensões ultra-compactas (200x500x790 mm) são cruciais para estabelecimentos com espaço limitado, permitindo uma integração discreta e eficiente em bancadas. O termóstato eletrónico assegura um controlo de temperatura preciso, vital para a consistência do produto e segurança alimentar, enquanto a tampa com fecho de segurança e o tabuleiro de recolha com indicador de nível otimizam a higiene e facilitam a operação diária. O painel em aço inoxidável não só confere durabilidade como também simplifica a limpeza, crucial num ambiente profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e dimensões deste equipamento??

Esta máquina possui um volume líquido de 10 litros, sendo ideal para negócios com espaço limitado. As suas dimensões externas compactas são 200 mm de largura, 500 mm de profundidade e 790 mm de altura, permitindo uma integração fácil em qualquer bancada de serviço.

Que tipo de produtos pode ser preparado neste distribuidor??

Este equipamento é extremamente versátil, permitindo a preparação e distribuição de sorvetes naturais, granizados frescos, iogurte congelado e uma variedade de outras bebidas frias, como café cremoso ou sumos. A sua dupla função de refrigerador e distribuidor otimiza o seu menu.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção do equipamento??

A limpeza é simplificada pelo painel em aço inoxidável e pelo tabuleiro de recolha de água removível. Recomenda-se a limpeza diária do depósito e dos componentes em contacto com os alimentos com água morna e detergente neutro, seguindo as diretrizes de higiene alimentar para evitar a acumulação de resíduos.

Qual o consumo energético desta máquina??

Este distribuidor de granizados é concebido para ser energeticamente eficiente, com um consumo diário de apenas 0.02 kWh/24h e um consumo anual de 7.2 kWh. Esta eficiência contribui para a redução dos custos operacionais no seu estabelecimento, sem comprometer o desempenho.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais??

Sim, a máquina foi concebida para utilização profissional, com componentes robustos e um sistema de arrefecimento ventilado para garantir um desempenho fiável mesmo em períodos de alta demanda. O seu termóstato eletrónico assegura a consistência da temperatura para um serviço sem interrupções.