

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



Granizadora Profissional 24L Inox SPIN 2 FF

Informacoes do Produto

SKU:	TF64631	Modelo:	SPIN 2 FF
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181745189

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	SPIN 2 FF

EAN	5708181745189
Capacidade (L)	16–25 L
Instalação	De Chão
Tipo	Granizador

Descricao Resumida

Granizadora profissional com 24L de capacidade e design em inox. Ideal para bares e cafeterias, oferece facilidade de limpeza e alta performance. Produza granizados perfeitos.

Descricao Completa

A Granizadora Profissional Carpigiani SPIN 2 FF foi concebida para elevar a oferta de bebidas geladas no seu estabelecimento. Com depósitos de elevada capacidade e um sistema de arrefecimento ventilado eficiente, este equipamento garante uma produção contínua de granizados perfeitos, mesmo nos períodos de maior afluência. Desfrute da facilidade de utilização e manutenção, crucial para a dinâmica de qualquer espaço de restauração.

Granizadora profissional — Características Técnicas

Volume líquido	24 l
Dimensão externa (LxPxA)	470 x 520 x 810 mm
Peso bruto / líquido	57 / 52 kg
Acabamento exterior	Preto
Tipo de arrefecimento	Ventilado
Refrigerante	R452
Consumo de energia	0.052 kWh/24h

Consumo anual de energia	19 kWh/ano
Potência de entrada	800 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Carga de refrigerante	110 g

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para bares, cafetarias, esplanadas e hotéis que procuram oferecer bebidas frescas e saborosas aos seus clientes. Ideal para o gestor de F&B que deseja diversificar a ementa de bebidas e para o empresário que precisa de uma solução robusta para o verão ou eventos. A sua construção durável e facilidade de limpeza tornam-na perfeita para ambientes de serviço intenso.

Porquê Escolher Este Equipamento

A SPIN 2 FF distingue-se pela sua elevada capacidade de 24 litros, permitindo um serviço ininterrupto durante picos de procura. O design inteligente com painel frontal em aço inoxidável e tampas iluminadas não só realça a estética do seu espaço, como também atrai a atenção dos clientes. A desmontagem sem ferramentas do depósito e da torneira assegura uma higiene rigorosa e uma manutenção diária sem complicações, superando alternativas genéricas em termos de praticidade e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a limpeza da granizadora SPIN 2 FF??

A granizadora foi concebida para uma limpeza simplificada. Os depósitos e as torneiras podem ser facilmente desmontados sem o uso de ferramentas, permitindo uma higienização rápida e completa após cada uso para manter os mais altos padrões.

Qual a capacidade total de produção desta máquina de granizados??

Esta máquina possui uma capacidade líquida total de 24 litros, distribuída por dois depósitos. Esta característica permite um volume de produção considerável, ideal para estabelecimentos com alta demanda de bebidas refrescantes.

É possível manter a qualidade das bebidas durante todo o dia??

Sim, o sistema de arrefecimento ventilado e a tampa iluminada com fecho de segurança ajudam a manter a temperatura ideal e a integridade das bebidas. Isso assegura que os granizados servidos

estejam sempre frescos e apetecíveis para os seus clientes.

Quais os requisitos de espaço para instalar esta granizadora??

Com dimensões externas de 470 x 520 x 810 mm (LxPxA), esta granizadora é compacta para a sua capacidade. Recomenda-se um espaço que permita boa ventilação e acesso fácil para operação e manutenção regular do equipamento.

Este modelo é adequado para que tipo de fluxo de clientes??

Graças à sua elevada capacidade de 24 litros e produção eficiente, a granizadora SPIN 2 FF é ideal para estabelecimentos com volume médio a alto de clientes. Garante que nunca faltarão bebidas refrescantes, mesmo nos momentos de maior procura no seu negócio.