

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



Hotelequip.pt

Máquina de Granizados Profissional Compacta 2.8L

Informacoes do Produto

SKU:	CHB-CUBE1	Modelo:	B-CUBE1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	449 x 180 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	B-CUBE1
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Granizador

Descricao Resumida

Máquina profissional compacta para granizados e cremes frios com 2.8L de capacidade. Ideal para otimizar espaço e garantir excelência em bebidas.

Descricao Completa

Desenhada para otimizar o espaço e oferecer máxima eficiência, esta compacta máquina de granizados é a solução ideal para estabelecimentos com volume moderado de vendas ou espaços reduzidos. A sua tecnologia avançada permite a preparação de granizados e cremes frios com uma consistência perfeita, garantindo a satisfação dos seus clientes. Com um design elegante e funcional, este equipamento é perfeito para complementar qualquer ambiente, desde pastelarias e esplanadas a bares e hotéis.

máquina granizados profissional — Equipamento de Granizados — Principais Vantagens

- **Design Inovador e Compacto:** A dimensão reduzida torna-a a mais pequena máquina profissional de granizados do mercado, otimizando o seu espaço de trabalho.
- **Qualidade Superior:** Construída com um corpo em aço lacado e um depósito em copoliéster sem BPA, assegura durabilidade e segurança alimentar.
- **Eficiência Energética:** O sistema ECOAT no depósito e o compressor hermético com condensador arrefecido a ar garantem uma poupança significativa de energia e evitam a condensação.
- **Fácil Utilização e Limpeza:** O comando eletrónico intuitivo simplifica a operação, enquanto o depósito e a torneira amovíveis sem ferramentas facilitam uma higienização completa e rápida.
- **Versatilidade de Preparação:** Produz granizados, sorvetes e cremes frios com controlo de densidade ajustável, adaptando-se às suas necessidades.

Aplicações Profissionais

Este distribuidor de bebidas geladas é particularmente indicado para estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria como pastelarias, cafés, bares, snack-bares e pequenos hotéis que desejam oferecer bebidas refrescantes e de qualidade sem comprometer a área de serviço. A sua capacidade de 2.8 litros é excelente para gerir a produção de forma eficiente, ideal para horários de menor afluxo ou como complemento a uma oferta mais ampla de bebidas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	2,8 litros
Depósitos	1
Tensão	230 V
Potência	460 W
Peso	20 kg
Dimensões (AxLxP)	449x180x440 mm
Gás Refrigerante	R-134a

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata do depósito desta máquina?

A máquina de granizados possui um único depósito com uma capacidade generosa de 2.8 litros, ideal para negócios com espaço limitado ou menor demanda por bebidas geladas.

É possível remover o depósito para limpeza?

Sim, tanto o depósito quanto a torneira são facilmente removíveis sem a necessidade de ferramentas, o que facilita significativamente a limpeza e garante uma higiene impecável do equipamento.

Esta máquina permite ajustar a densidade dos produtos?

Com certeza. Uma das funcionalidades destacadas deste equipamento é a capacidade de regular a densidade do produto, permitindo que personalize a textura dos seus granizados e cremes frios de acordo com as preferências dos seus clientes.

O equipamento é energeticamente eficiente?

Sim, a máquina foi concebida com um sistema ECOAT no depósito de parede dupla, que minimiza a condensação e promove uma poupança energética substancial, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

Que tipo de produtos posso preparar com esta máquina?

Esta máquina versátil é perfeita para preparar uma variedade de bebidas geladas, incluindo granizados refrescantes, sorvetes cremosos e cremes frios, oferecendo múltiplas opções para a sua ementa.