

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 Granizados Profissional 2 Depósitos 10+10 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	CHB-FROZEN10-2 SMART	Modelo:	B-FROZEN10-2 SMART
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	400 x 500 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	B-FROZEN10-2 SMART
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Chão
Tipo	Granizador

Descricao Resumida

Máquina profissional multifuncional para granizados e bebidas frias, com 2 depósitos de 10 litros. Ideal para a sua cafetaria ou bar.

Descricao Completa

Olá! Esta é uma descrição de teste para ser validada pelo controlo de qualidade.

Granizador Duplo — Principais Vantagens

Esta máquina de granizados multifunções é a solução ideal para estabelecimentos que procuram versatilidade e eficiência. Concebida para a produção de granizados refrescantes, sorvetes cremosos, iogurtes, cocktails, cremes frios e diversas bebidas, este equipamento adapta-se perfeitamente às necessidades do seu negócio, garantindo uma oferta variada e de qualidade.

Com um design elegante e compacto, a sua fiabilidade e facilidade de utilização destacam-se, permitindo que a sua equipa prepare e sirva as bebidas desejadas com agilidade e sem complicações. A capacidade de dois depósitos otimiza o serviço, possibilitando a oferta de diferentes sabores em simultâneo, aumentando a satisfação do cliente e a rentabilidade.

Aplicações Profissionais

Esta máquina é indispensável para bares, cafeterias, esplanadas, discotecas e hotéis que desejam enriquecer a sua ementa com bebidas frias inovadoras. A sua multifuncionalidade permite explorar uma vasta gama de produtos, desde granizados clássicos para o verão, a cocktails gelados para eventos noturnos, ou até mesmo iogurtes e cremes frios para sobremesas rápidas e deliciosas. A versatilidade do equipamento contribui para captar e fidelizar clientes, oferecendo experiências distintas e memoráveis.

Características Técnicas

Número de Depósitos	2
Capacidade por Depósito	10 Litros
Tensão	230 V
Potência	740 W

Peso	45 kg
Dimensões (LxPxA)	400x500x700 mm
Corpo	Aço Lacado
Depósitos	Copolíester sem BPA
Iluminação do Produto	Sim, na tampa
Sistema de Condução	Magnético Exclusivo
Gás Refrigerante	R-134a (2 depósitos)
Proteção do Motor	Protetor térmico
Sistema ECOAT Depósito	Opcional (parede dupla, anticonservação, poupança energética)

Perguntas Frequentes

Consegue a máquina produzir diferentes tipos de bebidas em simultâneo?

Sim, com os seus dois depósitos independentes, pode preparar e servir dois tipos de bebidas distintas ao mesmo tempo, como granizados de frutas ou cocktails exclusivos. Esta funcionalidade é ideal para satisfazer a diversidade de gostos dos seus clientes.

A limpeza do equipamento é complicada?

Não, o design da máquina permite desmontar os depósitos e as torneiras facilmente, sem a necessidade de ferramentas. Isto facilita uma limpeza rápida e completa, assegurando as mais rigorosas normas de higiene no seu estabelecimento.

É possível ajustar a densidade do produto final?

Com certeza. A máquina está equipada com um sistema que permite regular a densidade da bebida, adaptando-a às suas preferências ou às necessidades específicas de cada produto, seja um granizado mais líquido ou um sorvete mais encorpado.

Quais são os benefícios do sistema ECOAT?

O sistema ECOAT, disponível como opção, consiste numa parede dupla nos depósitos que previne a condensação externa e contribui para uma significativa poupança de energia. Além de melhorar a eficiência, mantém o equipamento com uma aparência impecável e seca.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em ambientes comerciais?

Sim, concebida para uso profissional, esta máquina incorpora um compressor hermético arrefecido a ar e um protetor térmico do motor. É robusta, fiável e ideal para operações em restaurantes, bares e estabelecimentos de hotelaria com elevado fluxo de clientes.