

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 Gelado e Granizado 6L NG 6/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.341	Modelo:	2016.341
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2016.341
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Chão
Tipo	Granizador

Descricao Resumida

Máquina profissional compacta para fazer gelados e granizados. Prepara sorvetes e cremes gelados com facilidade, ideal para qualquer estabelecimento comercial.

Descricao Completa

Máquina de Gelado e Granizado — Equipamento NG 6/1 — Principais Vantagens

Este inovador dispensador de gelados e granizados foi elaborado para assegurar a máxima fiabilidade e performance profissional no seu estabelecimento. Com um design incrivelmente compacto e intuitivo, torna a preparação de granizados, sorvetes, cremes gelados e cocktails uma tarefa simples e eficiente, satisfazendo os seus clientes em qualquer estação do ano. A estética singular e sofisticada eleva o prestígio do seu espaço, tornando-o um investimento imprescindível para quem procura a excelência.

Aplicações Profissionais

Proposto para uma variedade de ambientes comerciais, este aparelho é ideal para pastelarias, gelatarias, bares, restaurantes e estabelecimentos hoteleiros que desejam expandir a sua oferta de bebidas e sobremesas frescas. A versatilidade permite-lhe servir uma vasta gama de produtos gelados, desde granizados refrescantes a cremes mais ricos, incrementando a satisfação do cliente e o potencial de vendas. A sua robustez garante um desempenho consistente mesmo em contextos de uso intensivo, perfeito para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	200x480x620
Peso Líquido (kg)	26
Peso Bruto (kg)	28
Número de Cubas	1
Capacidade (L)	6
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

P1: Qual a facilidade de limpeza e manutenção desta máquina?

R: O equipamento foi concebido para uma limpeza e manutenção simplificadas, graças ao seu design compacto e componentes acessíveis, garantindo a máxima higiene com o mínimo esforço.

P2: É possível preparar diferentes tipos de granizados e cremes gelados?

R: Sim, a versatilidade deste aparelho permite a preparação de uma grande variedade de produtos, desde granizados a sorvetes, cremes gelados e até cocktails cremosos para diversas preferências.

P3: Qual a capacidade real ou nominal de produção de gelado por hora?

R: Com uma cuba de 6 litros e conceção eficiente, a máquina assegura uma produção contínua e rápida para atender à demanda, embora a capacidade exata por hora dependa dos ingredientes e da temperatura ambiente.

P4: Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimentos?

R: É perfeito para pastelarias, cafés, bares e restaurantes que procuram oferecer bebidas frescas e sobremesas geladas de alta qualidade de forma prática e estilosa.

P5: A máquina funciona com qualquer tipo de mistura para granizados ou são necessárias misturas específicas?

R: O aparelho é compatível com uma vasta gama de misturas, contudo, para resultados ótimos, recomenda-se a utilização de produtos desenvolvidos para máquinas de granizados e gelados.