

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Máquina de Gelado e Granizado Compacta 1 Cuba 10L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.347	Modelo:	2016.347
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2016.347
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Chão
Tipo	Granizador

Descricao Resumida

Máquina profissional compacta para fazer granizados, sorvetes, cremes gelados e cocktails. Cuba de 10 litros. Ideal para qualquer negócio.

Descricao Completa

Produção de Granizados — Principais Vantagens

Este equipamento profissional foi concebido para oferecer a máxima fiabilidade e alta performance, ideal para estabelecimentos que procuram um produto de excelência. A sua construção compacta e a facilidade de utilização tornam-no na solução perfeita para preparar granizados, sorvetes, cremes gelados e cocktails, satisfazendo os seus clientes em qualquer estação do ano. O design elegante e distintivo assegura que esta máquina se integre harmoniosamente em qualquer ambiente de negócio, realçando a qualidade dos produtos que oferece.

Aplicações Profissionais

Uma unidade versátil que se adapta a diversos cenários profissionais, desde cafés, pastelarias, gelatarias, bares, esplanadas e hotéis. Permite a rápida produção de sobremesas geladas e bebidas refrescantes, garantindo um serviço ágil e de qualidade. Ideal para potenciar a sua ementa de verão e oferecer novas experiências de sabor aos seus clientes, tornando o seu estabelecimento num ponto de referência para delícias geladas.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	200x500x700
Peso Líquido (kg)	27
Peso Bruto (kg)	29
Cubas (nº)	1
Capacidade (l)	10
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

1. Posso preparar diferentes tipos de bebidas nesta máquina?

Sim, o equipamento é multifuncional, permitindo a preparação de granizados, sorvetes, cremes

gelados e diversos cocktails, com excelente versatilidade para a sua oferta.

2. A limpeza e manutenção do aparelho são complicadas?

Não, o design compacto e a construção pensada na praticidade facilitam os processos de limpeza e manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa.

3. Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este equipamento?

É ideal para qualquer negócio que deseje enriquecer a sua oferta de bebidas geladas e sobremesas, como gelatarias, pastelarias, bares, restaurantes e hotéis.

4. A máquina é adequada para espaços com área limitada?

Com um formato extremamente compacto, este equipamento foi otimizado para ocupar o mínimo espaço possível, sendo perfeito para estabelecimentos com balcões reduzidos.

5. Este modelo consome muita energia?

O aparelho foi projetado para ser eficiente no consumo de energia, operando com uma tensão padrão de 230V, o que garante um funcionamento económico e ecológico.