

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 Duplo Tanque 24L Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	HE274361	Modelo:	274361
Marca:	Arktic	EAN:	8711369274361

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	274361
EAN	8711369274361
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Tipo	Granizador

Descricao Resumida

Máquina de granizados com 2 tanques de 12L cada (24L total), ideal para granizados e bebidas frias. Controle digital de temperatura e tanques independentes.

Descricao Completa

Equipe o seu estabelecimento com uma máquina de granizados de duplo tanque, com capacidade total de 24 litros, ideal para servir granizados e bebidas frias. Cada tanque opera de forma independente, garantindo versatilidade na sua oferta.

Máquina de Granizados — Máquina Granizados — Características Técnicas

Capacidade Total	24 L (2 x 12 L)
Tensão	230 V
Potência	710 W
Dimensões (LxPxA)	415x507x810 mm
Temperatura Granizado	-10°C a -2°C
Material Tanque	Plástico sem BPA
Peso Líquido	48,95 kg

Controlo	Digital, independente por tanque
Iluminação	LED

Aplicações Profissionais

Esta máquina de granizados é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, cafés, pastelarias, roulotes, food trucks, e restaurantes com serviço de take-away. É ideal para eventos, festas e qualquer negócio que pretenda oferecer bebidas refrescantes e granizados de forma eficiente e apelativa.

Máquina Granizados — Principais Vantagens

Esta máquina permite alternar facilmente entre os modos de bebidas frias e granizados, oferecendo flexibilidade na sua ementa. A válvula de dispensação rápida e as peças removíveis simplificam a limpeza diária, enquanto o tabuleiro anti-pingos com indicador de flutuação assegura um funcionamento higiénico. O controlo digital de temperatura e a operação independente dos tanques permitem gerir diferentes produtos simultaneamente, otimizando o serviço ao cliente.