

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Granizados e Sorvetes 2,8L Compacta

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2016.250	<b>Modelo:</b>	UD2016.250
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	20 kg	<b>Dimensões:</b>	180 x 440 x 490 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2016.250

## FAQ

Q: Quais são as dimensões desta máquina de granizados e sorvetes? A: Esta máquina tem dimensões de 180x440x490 mm (largura x profundidade x altura), sendo bastante compacta para se adaptar a diversos espaços no seu estabelecimento HORECA., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta máquina? A: A máquina de granizados e sorvetes requer uma tensão de 230 V e uma potência de 460 W. Certifique-se de que dispõe de uma tomada elétrica compatível e de uma instalação adequada para suportar estas especificações., Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza desta máquina? A: Para a manutenção e limpeza, é fundamental limpar o tanque de copoliéster regularmente e verificar o filtro do condensador para garantir o bom funcionamento. A proteção do motor contribui para a sua durabilidade. Consulte o manual de instruções para detalhes sobre os procedimentos recomendados., Q: Esta máquina é adequada para que tipo de produtos, além de granizados e sorvetes? A: Além de granizados e sorvetes, esta máquina é excelente para a preparação de cremes frios. O seu design permite gerenciar pequenas quantidades de produto, evitando desperdícios desnecessários e adaptando-se a diversas aplicações criativas.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	máquina granizados, máquina sorvete, equipamento hoteleiro horeca
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	11635
<b>Alt Text Imagens</b>	Maquina Sorvete/granizados Icon 1 2,8l 230v
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Maquina Sorvete/granizados Icon 1 2,8l 230v
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	BAR E CAFETARIA > Distribuidores de Bebidas Granizadas e Smoothies
<b>Categorias Secundárias</b>	BAR E CAFETARIA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS440.317.011,MS440.317.064

<p><b>Uso Profissional - Dicas</b></p>	<p>Maximize a rentabilidade controlando o stock de xaropes concentrados e bases para sorvetes, ajustando a produção à procura diária para evitar perdas., Explore a versatilidade do equipamento, utilizando-o para granizados de fruta natural, sorvetes de iogurte, ou até cremes frios de café, diversificando a oferta sem necessidade de múltiplos equipamentos., Assegure a higiene diária do tanque e dos componentes de mistura. A limpeza regular não só prolonga a vida útil do equipamento como garante a segurança alimentar e a consistência do sabor do produto final., Posicione a máquina estrategicamente em zonas de alto tráfego ou visibilidade, como balcões de bar ou esplanadas, para potenciar as vendas por impulso e destacar a oferta de bebidas e sobremesas geladas.</p>
<p><b>Uso Profissional - Perfis</b></p>	<p>Chef de Pastelaria e Gelataria, Responsável de F&amp;B em Hotéis Boutique, Gerente de Cafeteria ou Esplanada</p>
<p><b>Descrição Curta Original</b></p>	<p>&lt;p&gt;Máquina com carroçaria em aço pintado; Tanque de copoliéster (BPA – Free); Compressor hermético; Condensador refrigerado a ar; Proteção do motor; Filtro do condensador. O estilo único e moderno aliado ao seu tamanho extremamente reduzido permitem a adaptação em qualquer ambiente. Excelente para a preparação de cremes frios, sorvetes e granizados; Foi desenhado para recipiente de 2,8 litros que permite gerenciar pequenas quantidades de produto evitando desperdícios desnecessários.&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Descrição Original (1/2)</b></p>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 180x440x490 mm&lt;br /&gt; Capacidade Cuba:: 2,8 lt&lt;br /&gt; Termostato regulável 1 nr&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: 20/22 kg&lt;br /&gt; Potência: 460 w&lt;br /&gt; Gás refrigerante: R290&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Cross-sells (SKU   Título)</b></p>	<p>HRPR7508E,HRPR2F7508E,HRPLL6006E</p>
<p><b>Uso Profissional - Casos de Uso</b></p>	<p>Bar de Hotel com Serviço de Piscina: Num ambiente de bar de hotel, especialmente em áreas de piscina ou lounge, esta máquina permite a preparação rápida de granizados de fruta fresca ou cocktails gelados sem álcool, oferecendo uma opção refrescante e de fácil serviço aos hóspedes, com controlo rigoroso das porções e custos., Cafeteria Gourmet ou Pastelaria: Em cafeterias com foco em produtos artesanais ou pastelarias, o equipamento é perfeito para produzir sorvetes de autor em pequenas quantidades, como sorvetes de café, chá verde ou frutas exóticas, servindo como um complemento sofisticado para a oferta de sobremesas ou para acompanhar cafés especiais, garantindo sempre a máxima qualidade e frescura., Eventos e Buffets de Pequena Escala: Para eventos corporativos, coffee breaks ou buffets de pequeno porte, a máquina proporciona a versatilidade de apresentar uma estação de bebidas geladas ou sobremesas cremosas com um investimento mínimo de espaço. Permite a rápida reposição e a oferta de um produto diferenciado, adaptando-se facilmente a diferentes temas ou preferências dos convidados.</p>

## Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Granizados e Sorvetes de 2,8L é uma solução compacta e eficiente, desenhada para otimizar a oferta de bebidas e sobremesas geladas em estabelecimentos HORECA. A sua capacidade reduzida é ideal para a gestão de pequenos volumes, minimizando o desperdício e permitindo uma rotação ágil de sabores, crucial para manter a frescura e a atratividade do menu.

## Descrição Resumida

Máquina compacta de 2,8 litros para granizados e sorvetes, ideal para restaurantes e hotéis. Versátil na produção de bebidas/sobremesas geladas.

## Descrição Completa

### máquina granizados profissional — Máquina Granizados — Principais Vantagens

Concebida especificamente para estabelecimentos de restauração e hotelaria, este equipamento compacto para bebidas e sobremesas frias representa a ferramenta ideal para aprimorar a oferta do seu negócio. A sua reduzida capacidade de 2,8 litros permite uma gestão eficaz de pequenas quantidades de produto, minimizando significativamente o desperdício.

Com uma estrutura robusta em aço pintado e um reservatório em copoliéster (sem BPA), assegura-se durabilidade e total segurança alimentar. O seu design moderno e as dimensões compactas facilitam a integração em qualquer ambiente, desde pastelarias a bares e restaurantes.

Dotada de um compressor hermético e um condensador refrigerado a ar, garante um desempenho eficiente e uma proteção robusta do motor. O filtro do condensador contribui ainda para a longevidade do equipamento e simplifica as tarefas de manutenção.

### Aplicações Profissionais

Esta máquina é perfeitamente adequada para a confeção de granizados refrescantes, gelados cremosos e cremes gelados, tornando-se um ativo valioso para o seu bar, cafetaria, esplanada, restaurante ou hotel. É ideal para servir bebidas frias especiais em eventos, buffets ou como complemento ao menu de sobremesas. A operação intuitiva permite a qualquer profissional preparar deliciosas iguarias geladas com facilidade e rapidez.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	180x440x490 mm
Capacidade da Cuba	2,8 litros
Potência	460 W
Tensão	230 V
Peso Líquido/Bruto	20 kg / 22 kg
Gás Refrigerante	R290
Material da Carroçaria	Aço pintado
Material do Tanque	Copolyester (BPA Free)
Compressor	Hermético
Condensador	Refrigerado a ar

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade ideal para o meu negócio?

Este equipamento de 2,8 litros é excelente para espaços com menor volume de clientes ou para quem deseja oferecer uma variedade de sabores sem desperdício, gerindo as quantidades de forma eficiente para o seu negócio.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, o design otimizado, com o depósito em copoliéster e o filtro do condensador, facilita a limpeza diária e a manutenção periódica, garantindo a higiene e a durabilidade necessárias para o seu funcionamento.

### Posso usar esta máquina para diferentes tipos de bebidas?

Certamente. Esta máquina é versátil e permite a preparação de granizados refrescantes, gelados cremosos e cremes frios, oferecendo flexibilidade para diversificar a sua ementa e agradar a variados paladares dos seus clientes.

### Esta máquina é ruidosa durante o funcionamento?

A máquina foi concebida para operar com eficiência. O seu compressor hermético e condensador refrigerado a ar trabalham de forma a minimizar o ruído, garantindo uma atmosfera agradável no seu estabelecimento.

### Que tipo de proteção de motor este equipamento possui?

Este equipamento integra proteção robusta do motor, essencial para garantir a sua longevidade e fiabilidade. Esta característica salvaguarda o investimento, mesmo em períodos de uso intensivo,

promovendo a estabilidade operacional contínua.