

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Distribuidor de Gelados e Granizados, 1L, 230V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2016.255	<b>Modelo:</b>	UD2016.255
<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>	UD2016.255

## FAQ

Q: Quais as dimensões desta máquina de sorvete e granizados? A: Esta máquina de sorvete e granizados tem 180x440x490 mm, tornando-a compacta e adequada para diversos espaços profissionais. Ideal para otimizar o seu balcão ou área de preparação, mesmo em ambientes com espaço limitado., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta máquina? A: A máquina de sorvete e granizados opera a 230 V e tem uma potência de 460 W, necessitando de uma tomada elétrica compatível. A instalação é simples, garantindo uma rápida operacionalização no seu negócio., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da máquina de sorvete e granizados? A: A limpeza é facilitada pelo tanque de copoliéster (BPA Free) e pela carroçaria em aço pintado, que podem ser limpos com produtos adequados para equipamentos de restauração. Recomenda-se a limpeza regular do filtro do condensador para manter a eficiência., Q: Onde posso adquirir peças de substituição ou assistência técnica para esta máquina? A: Pode adquirir peças de substituição e solicitar assistência técnica através do nosso suporte especializado. A nossa equipa está preparada para ajudar a garantir o bom funcionamento e a longevidade do seu equipamento.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

máquina de sorvete e granizados, distribuidor de granizados, equipamento para gelatarias

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

11637

**Alt Text Imagens**

Maquina Sorvete/granizados Icon 1l Cuba 2,8l 230v

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Maquina Sorvete/granizados Icon 1l Cuba 2,8l 230v

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

BAR E CAFETARIA > Distribuidores de Bebidas Granizadas e Smoothies

**Categorias Secundárias**

BAR E CAFETARIA

**Upsells (SKU | Título)**

MS440.317.011,MS440.317.064,MS0440.317.005B

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Otimize a rotação de stock utilizando a cuba de 2.8L para sabores de edição limitada ou ingredientes sazonais, minimizando o desperdício e mantendo a ementa dinâmica., Aproveite a iluminação LED frontal para destacar a cor e a textura dos seus produtos, criando uma apresentação visualmente apelativa que estimula a compra impulsiva., Realize limpezas diárias do tanque de copoliéster e verificações semanais do filtro do condensador para garantir a máxima higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Experimente com bases de granizados e sorvetes de baixa caloria ou sem açúcar para alargar o seu público-alvo e responder às tendências de saúde e bem-estar.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha (para inovação em sobremesas e pré-sobremesas), Gerente de F&amp;B (para otimização de custos e diversificação da oferta de bebidas), Proprietário de Cafeteria/Gelataria (para eficiência na produção e atração de clientes), Responsável de Catering (para flexibilidade e qualidade em eventos externos)</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Máquina com carroçaria em aço pintado; Tanque de copoliéster (BPA – Free); Iluminação LED frontal;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 adpatação 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>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<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>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRPR7508E,HE237731,HRT02CONB</p>

### Uso Profissional - Casos de Uso

Buffet de Pequenos-Almoços em Hotéis: Em hotéis, a máquina pode ser posicionada na área do buffet para oferecer aos hóspedes granizados de fruta fresca ou iogurte gelado como alternativa aos sumos, proporcionando uma opção mais sofisticada e interativa, especialmente durante os meses mais quentes. A sua operação discreta e o design atraente integram-se perfeitamente no ambiente, elevando a experiência do pequeno-almoço., Serviço de Bar em Restaurantes ou Cafetarias: Restaurantes e cafetarias podem utilizar este equipamento para preparar rapidamente granizados de café, chás gelados aromatizados ou cocktails não alcoólicos, como mojitos de fruta. A capacidade de 2.8 litros é ideal para gerir a procura durante os picos de serviço, assegurando um produto fresco e bem gelado sem a necessidade de grande volume de armazenamento ou preparação antecipada., Animação de Eventos e Catering: Em serviços de catering e eventos, a máquina de sorvete e granizados oferece uma solução versátil para a criação de estações de bebidas frias ou sobremesas instantâneas. Permite aos chefs de catering inovar com sorvetes artesanais ou cremes gelados personalizados para cada evento, garantindo frescura e qualidade, com a vantagem da mobilidade e do baixo consumo energético.

### Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Sorvete e Granizados de 1L, com cuba de 2.8L, representa uma solução compacta e eficiente para estabelecimentos de hotelaria e restauração que procuram diversificar a sua oferta de sobremesas frias e bebidas refrescantes. Este equipamento, projetado para uso intensivo, permite a produção consistente de granizados, sorvetes e cremes frios, otimizando o controlo de custos e minimizando o desperdício, graças à sua capacidade de gerir pequenas quantidades de produto. A sua robustez, higiene e facilidade de operação tornam-no um ativo valioso para qualquer operação profissional.

## Descricao Resumida

Máquina profissional compacta para fazer sorvetes e granizados. Cuba de 2,8L (sem BPA), carroçaria em aço e iluminação LED. Ideal para hotelaria e restauração, otimizando espaço.

## Descricao Completa

### Sorveteiras Profissionais — Principais Vantagens

Esta máquina de gelados e granizados foi concebida para superar as expectativas dos profissionais de restauração e hotelaria. Oferece uma solução inovadora e compacta para a preparação de

sobremesas frias nas cozinhas profissionais. A sua estrutura em aço pintado assegura durabilidade e resistência, adaptando-se perfeitamente a ambientes de uso intensivo, enquanto o design elegante otimiza o espaço no seu estabelecimento.

A incorporação de um reservatório em copoliéster (sem BPA) garante a segurança alimentar e facilita a limpeza, um aspeto crucial em qualquer cozinha profissional. A iluminação LED frontal não só realça os produtos, tornando-os mais apelativos para o cliente, como também contribui para uma apresentação sofisticada.

Equipada com um compressor hermético e condensador refrigerado a ar, este equipamento assegura um desempenho fiável e eficiente. A proteção do motor e o filtro do condensador minimizam as necessidades de manutenção, garantindo um funcionamento contínuo e sem preocupações para o seu negócio. O design versátil e a capacidade de gerir pequenas quantidades de produto no recipiente de 2,8 litros são ideais para evitar desperdícios, otimizando o seu stock e custos.

## Aplicações Profissionais

---

Este aparelho é apto para restaurantes comerciais, hotéis, cafés, pastelarias, gelatarias e estabelecimentos de catering que pretendam oferecer produtos de exceção. É perfeita para a preparação de granizados refrescantes no verão, sorvetes cremosos durante todo o ano ou cremes frios inovadores para qualquer ementa. A capacidade do depósito torna-a adequada para negócios com volume médio, onde a flexibilidade é essencial. A estética moderna permite a integração harmoniosa em balcões de serviço ou áreas de self-service, convidando os clientes à experimentação.

## Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	180x440x490 mm
Capacidade da Cuba	2,8 litros
Termostato	Regulável
Peso Líquido	20 kg
Peso Bruto	22 kg
Potência	460 W
Gás Refrigerante	R290
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Carroçaria	Aço pintado
Material do Tanque	Copoliéster (BPA Free)
Iluminação	LED frontal
Compressor	Hermético
Condensador	Refrigerado a ar
Proteção	Proteção do motor e filtro do condensador

## Perguntas Frequentes

---

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

A cuba de 2,8 litros é excelente para gerir pequenas quantidades de produto. Permite evitar desperdícios significativos e facilita uma maior rotação de sabores, sendo ideal para estabelecimentos que oferecem diversas variedades ou possuem espaço limitado.

### Esta máquina é adequada para que tipo de produtos?

É perfeitamente adequada para a preparação de cremes frios, sorvetes e granizados. A sua versatilidade permite inovar e diversificar a sua oferta de sobremesas e bebidas refrescantes sazonalmente.

### Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

O tanque de copoliéster (sem BPA) é fácil de remover e limpar, assegurando a máxima higiene. O filtro do condensador também é acessível para manutenção regular, garantindo o bom funcionamento da máquina com o mínimo esforço.

### Quais os requisitos de instalação elétrica para esta máquina?

O equipamento opera a 230 V e tem uma potência de 460 W, necessitando apenas de uma tomada elétrica compatível. A instalação é simples, garantindo uma rápida operacionalização no seu negócio sem complicações adicionais.

### Esta máquina é eficiente no consumo de energia?

Com um compressor hermético e condensador refrigerado a ar, a máquina foi desenhada para otimizar o consumo energético. A sua eficiência garante um desempenho constante, reduzindo os custos operacionais a longo prazo para o seu estabelecimento.