

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Máquina Sorvete e Granizados Profissional 2x2.8L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.265	Modelo:	UD2016.265
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	36 kg	Dimensões:	370 x 440 x 490 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2016.265

FAQ

Q: Quais são as dimensões da máquina de sorvete e granizados ICON e o espaço necessário para instalação? A: A máquina de sorvete e granizados ICON possui dimensões de 370x440x490 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança de 10 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, sendo fundamental para o bom funcionamento do equipamento em ambientes profissionais., Q: Quais são os requisitos de energia elétrica para a máquina de sorvete e granizados ICON? A: A máquina de sorvete e granizados ICON opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 1100 W. É essencial que a instalação elétrica do local possua uma tomada compatível e que o circuito elétrico seja capaz de suportar esta potência para evitar sobrecargas e garantir a segurança do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da máquina de sorvete e granizados ICON? A: A limpeza da máquina de sorvete e granizados ICON é simples, graças aos seus tanques de copoliéster (BPA Free), que são facilmente removíveis e laváveis. Recomenda-se a limpeza diária dos tanques e das torneiras com água morna e detergente neutro. O exterior da máquina deve ser limpo com um pano húmido e não abrasivo. O filtro do condensador deve ser verificado e limpo periodicamente para otimizar o desempenho de refrigeração., Q: A máquina de sorvete e granizados ICON inclui acessórios adicionais para a sua utilização? A: A máquina de sorvete e granizados ICON é fornecida com os componentes essenciais para o seu funcionamento imediato. Geralmente, não inclui acessórios adicionais como palas ou utensílios de porcionamento, que podem ser adquiridos separadamente, dependendo das necessidades específicas do seu negócio. Consulte o fornecedor para mais detalhes sobre compatibilidade de acessórios.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	máquina sorvete e granizados, máquina granizados profissional, máquina sorvetes Horeca
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11640
Alt Text Imagens	Maquina Sorvete/granizados Icon 2l (2,8+2,8l) 230v
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Sorvete/granizados Icon 2l (2,8+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)	MS0440.317.004B,MS0440.317.005B,MS0440.317.026B
Uso Profissional - Dicas	Aproveite a independência dos depósitos para oferecer uma opção sem açúcar ou com alternativas vegan, ampliando o leque de clientes e respondendo a tendências de consumo., Realize a limpeza diária dos depósitos e bicos dispensadores conforme as normas HACCP, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento, bem como a segurança alimentar do produto servido., Monitore a consistência do produto através do termostato regulável, ajustando conforme a receita (sorvete vs. granizado) e a temperatura ambiente para garantir a textura ideal e evitar cristalização excessiva., Utilize a iluminação LED frontal para destacar o produto e criar um ponto de atração visual no seu balcão, estimulando a compra por impulso.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria/Gelataria, Gerente de Bar/Cafeteria, Responsável de F&B (Food & Beverage)
Descrição Curta Original	<p>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 adaptação em qualquer ambiente; Excelente para a preparação de cremes frios, sorvetes e granizados; Foi desenhado para recipientes de 2,8 litros que permitem gerenciar pequenas quantidades de produto evitando desperdícios desnecessários.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 370x440x490 mm Capacidade Cuba:: 2,8+2,8 lt Termostato regulável 2 nr Peso Líquido: - Bruto: 36/38 kg Potência: 1100 w Gás refrigerante: R290</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HE237731,MS100.770.060,MS100.770.043
Uso Profissional - Casos de Uso	Bar de Praia ou Esplanada Sazonal: Em ambientes de elevada rotação e procura por bebidas refrescantes, como bares de praia ou esplanadas de verão, este equipamento permite servir granizados e sorvetes de diferentes sabores em simultâneo. A capacidade individual dos depósitos (2.8L) é ideal para gerir o fluxo de clientes, repondo rapidamente sem grande desperdício e oferecendo variedade contínua., Pastelaria ou Gelataria Artesanal: Para pastelarias que desejam oferecer alternativas aos gelados tradicionais ou experimentar novos sabores de sorvete e cremes frios, esta máquina é um ativo valioso. Os depósitos permitem testar receitas inovadoras ou servir edições limitadas sem a necessidade de grandes produções, controlando os custos de matéria-prima e avaliando a aceitação do mercado antes de um investimento maior., Buffet de Pequeno-Almoço em Hotel: Num buffet de pequeno-almoço ou brunch de hotel, a máquina pode ser utilizada para oferecer sumos de fruta granizados ou iogurtes gelados, proporcionando uma opção fresca e diferenciada aos hóspedes. A iluminação LED frontal e o design moderno contribuem para uma apresentação apelativa, elevando a experiência gastronómica matinal.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Sorvete e Granizados Profissional ICON 2x2.8L representa uma solução robusta e versátil para estabelecimentos HORECA que procuram diversificar a sua oferta de bebidas e sobremesas frias. Com dois depósitos independentes de pequena capacidade, este equipamento otimiza a gestão de stock e permite a preparação simultânea de diferentes produtos, assegurando frescura, controlo de custos e uma resposta ágil às preferências dos clientes, sem comprometer a qualidade ou a eficiência operacional.

Descricao Resumida

Máquina profissional de sorvetes e granizados com 2 depósitos (2x2.8L). Ideal para restauração, corpo em aço, tanques BPA Free e iluminação LED.

Descricao Completa

máquina sorvete e granizados — Máquina de Sorvete e Granizados — Principais Vantagens

Esta solução de distribuição de bebidas geladas é um equipamento indispensável para qualquer negócio que procure otimizar a sua oferta com cremes frios, sorvetes e granizados. Com um design moderno e elegante e dimensões compactas, integra-se na perfeição em pastelarias, gelatarias ou bares, elevando a qualidade e a apresentação dos produtos servidos.

A sua construção robusta, com carroçaria em aço pintado e depósitos de copoliéster sem BPA, garante não só uma durabilidade excepcional, mas também a máxima higiene, em conformidade com as exigências do setor alimentar. A iluminação LED frontal confere um toque de sofisticação, destacando os produtos e atraindo o olhar dos clientes, enquanto os dois depósitos independentes de 2,8 litros permitem uma gestão eficiente de pequenas quantidades, minimizando o desperdício.

Aplicações Profissionais

Este dispensador de bebidas geladas é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde gelatarias e pastelarias a cafés e bares de praia. A sua versatilidade torna-o ideal para expandir a ementa de sobremesas e bebidas refrescantes, sendo também uma excelente escolha para eventos, buffets e esplanadas onde a rapidez e a variedade são cruciais.

Graças aos depósitos de pequena capacidade, permite aos negócios com volume de vendas mais reduzido ou àqueles que desejam testar novas receitas sem um grande investimento em matéria-prima, uma flexibilidade inigualável. O controlo independente da temperatura em cada depósito

possibilita servir diferentes produtos em simultâneo, maximizando a oferta ao cliente e a rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	370 x 440 x 490 mm
Capacidade Total Cuba	2 x 2.8 Litros (5.6L total)
Termostato	2 unidades, regulável
Peso Líquido/Bruto	36 kg / 38 kg
Potência	1100 W
Gás Refrigerante	R290
Tensão	230 V
Material Carroçaria	Aço pintado
Material Tanque	Copoliéster (BPA Free)
Iluminação	LED frontal
Compressor	Hérmético
Condensador	Refrigerado a ar com filtro
Segurança	Proteção do motor

Perguntas Frequentes

Q: Quais as vantagens de ter dois depósitos independentes na máquina?

A: A funcionalidade de dois depósitos independentes permite gerir diferentes tipos de produtos simultaneamente, como sorvete e granizado, ou até mesmo variar sabores. Além disso, otimiza o uso de matéria-prima, minimizando o desperdício ao permitir preparar menores quantidades.

Q: Posso usar esta máquina para cremes frios?

A: Sim, a máquina foi desenhada para a preparação versátil de cremes frios, sorvetes e granizados. Os termostatos reguláveis individuais garantem a textura e consistência ideais para cada tipo de produto, adaptando-se às suas necessidades.

Q: A limpeza e manutenção do equipamento são complexas?

A: Não, a limpeza e manutenção foram simplificadas. Os depósitos são feitos de copoliéster sem

BPA, fáceis de remover e lavar, e o condensador possui um filtro para uma manutenção prática e eficiente.

Q: Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este equipamento?

A: Esta máquina é ideal para pastelarias, gelatarias, cafés, bares de praia e restaurantes que desejam expandir a sua oferta de bebidas e sobremesas frescas. É especialmente útil em locais com espaço limitado ou onde a rotatividade de produtos é elevada.

Q: A iluminação frontal tem alguma função prática além da estética?

A: Sim, a iluminação LED frontal não só embeleza o balcão e atrai a atenção para o produto exposto, tornando-o mais apelativo, como também contribui para uma melhor visualização dos produtos, incentivando a compra por impulso.