

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Sorvetes e Granizados Profissional 8.4L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2016.270	<b>Modelo:</b>	MAQUINA SORVETE/GRANIZADOS ICON 3 (2,8+2,8+2,8L)
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDI

## Descricao Resumida

Máquina profissional para sorvetes e granizados com 3 cubas de 2,8L cada (8,4L total).  
Carroçaria em aço, tanques BPA Free. Ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### Máquina de Sorvetes e Granizados — Principais Vantagens

Esta máquina profissional para sorvetes e granizados destaca-se pela sua eficiência e durabilidade, sendo ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a oferta de bebidas e sobremesas frias. Com uma estrutura robusta e design compacto, integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente de cafeteria, bar ou hotelaria, garantindo um serviço de excelência.

A sua conceção inovadora permite a gestão de pequenas quantidades de produto em cubas de 2,8 litros cada, minimizando o desperdício e maximizando a frescura. O sistema de refrigeração otimizado assegura a consistência perfeita para sorvetes cremosos e granizados refrescantes, satisfazendo os paladares mais exigentes dos seus clientes.

Fabricada com materiais de alta qualidade, incluindo carroçaria em aço pintado e tanques em copoliéster (BPA Free), esta máquina é sinónimo de higiene e longevidade. A facilidade de limpeza e manutenção complementa a sua operação intuitiva, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio do setor HORECA.

### Aplicações

Perfeita para cafeterias, gelatarias, bares e restaurantes que desejam oferecer uma vasta gama de bebidas geladas e sobremesas frias. A capacidade total de 8,4 litros, distribuída por três cubas, permite servir diferentes sabores de granizados, sorvetes ou cremes frios em simultâneo, adaptando-se a picos de procura e preferências variadas dos clientes. É uma solução versátil para eventos, buffets e esplanadas, onde a frescura e a rapidez no serviço são cruciais para a satisfação do consumidor.

### Especificações Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	550x440x490 mm
<b>Capacidade total</b>	8,4 litros (3 cubas de 2,8 litros)
<b>Termostato</b>	Regulável (3 unidades)
<b>Peso Líquido</b>	52 kg
<b>Peso Bruto</b>	54 kg
<b>Potência</b>	1300 W
<b>Gás Refrigerante</b>	R290
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Material da Carroçaria</b>	Aço pintado
<b>Material do Tanque</b>	Copolyéster (BPA Free)
<b>Compressor</b>	Hermético
<b>Condensador</b>	Refrigerado a ar