

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Granizados Profissional Inox 10L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.320	Modelo:	UD2016.320
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	280 x 470 x 690 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2016.320

FAQ

Q: Quais as dimensões desta máquina de granizados e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta máquina de granizados possui dimensões de 280x470x690 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço ligeiramente superior a estas medidas para garantir uma ventilação adequada e facilidade de operação e manutenção, especialmente em ambientes profissionais como bares e cafetarias. Verifique sempre o manual de instruções para os requisitos mínimos de folga lateral e traseira., Q: Quais os requisitos de energia para a máquina de granizados? A: A máquina de granizados MT1 Plus Inox requer uma tensão de 230 V com uma potência de 460 W. É importante assegurar que a instalação elétrica do local de utilização cumpre estes requisitos para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e, se possível, a um circuito dedicado para evitar sobrecargas., Q: Como é feita a limpeza e manutenção da máquina de granizados? A: A limpeza e manutenção desta máquina são simplificadas pela sua construção em policarbonato não tóxico e o sistema de arrasto magnético patenteado. Para a limpeza diária, recomenda-se desmontar o recipiente e as peças em contacto com o produto, lavando-os com água morna e detergente neutro. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de as montar novamente. Consulte o manual para instruções detalhadas de limpeza e desinfeção, cruciais para a higiene no setor alimentar., Q: Esta máquina de granizados vem com alguma garantia ou assistência técnica? A: Sim, a máquina de granizados MT1 Plus Inox é fornecida com garantia, cobrindo defeitos de fabrico. Para informações específicas sobre a duração e termos da garantia, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou consulte a documentação que acompanha o produto. Dispomos também de assistência técnica especializada para qualquer questão ou eventualidade que possa ocorrer durante a vida útil do equipamento.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Máquina de Granizados, Distribuidor de Granizados, Granizador Profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11645
Alt Text Imagens	Maquina De Sumos Granizados Mt1 Plus Inox
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina De Sumos Granizados Mt1 Plus Inox
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)	MS0440.317.008B,MS0440.317.017B,MS440.317.065
Uso Profissional - Dicas	Otimize a rentabilidade através da seleção de concentrados de fruta de qualidade superior, ajustando a densidade para criar granizados com texturas ideais, que realcem o sabor e a percepção de valor por parte do cliente., Implemente um plano de higienização diário rigoroso, desmontando as partes removíveis para limpeza, garantindo a qualidade sanitária do produto e prolongando a vida útil do equipamento, especialmente o recipiente de policarbonato., Explore a versatilidade do equipamento para além dos granizados tradicionais, utilizando-o para preparar bases de cocktails congelados (sem álcool na máquina), smoothies de fruta ou até café gelado, diversificando a oferta e apelando a diferentes segmentos de clientes., Posicione a máquina em locais de alta visibilidade no seu estabelecimento, aproveitando o apelo visual do produto em movimento no recipiente transparente para gerar vendas por impulso, especialmente em horários de maior afluência.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha/F&B Manager (Hotelaria), Gerente de Bar/Cafeteria, Empresário de Catering e Eventos
Descrição Curta Original	<p>Distribuidor para a produção e distribuição de granizado e outras bebidas geladas com o exclusivo sistema de arrasto magnético patenteado. Confiável, leve e fácil de usar, convida os consumidores graças à visibilidade total do produto contido. Recipiente de policarbonato não tóxico. As densidades do produto podem ser ajustadas.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 280x470x690 mm Capacidade 10 lt Peso líquido:-Bruto 25-28 kg Potência: 460 w</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HE237731,HRT02CONB

Uso Profissional - Casos de Uso

Bar de Praia ou Esplanada com Elevada Rotação: Em contextos de grande afluência, como um bar de praia sazonal ou uma esplanada movimentada, a capacidade de 10 litros e o sistema de arrasto magnético desta máquina asseguram uma produção contínua de granizados e sumos slush, sem comprometer a textura. Permite satisfazer rapidamente picos de procura, mantendo a qualidade constante e reduzindo o tempo de espera do cliente, fator crítico para a satisfação e fidelização em ambientes de lazer., Buffet de Pequeno-Almoço ou Lanche em Hotel: Num hotel, esta máquina pode ser estrategicamente posicionada no buffet de pequeno-almoço ou no serviço de lanche, oferecendo uma opção refrescante e apelativa para os hóspedes. A facilidade de ajuste da densidade permite servir granizados de fruta para crianças e adultos, ou até bases para cocktails sem álcool. A durabilidade e a facilidade de limpeza são vantagens operacionais que se traduzem em menor tempo de manutenção para a equipa, permitindo-lhes focar-se no serviço ao cliente., Eventos de Catering e Festivais: Para empresas de catering ou operações em festivais, a portabilidade (apesar dos 25kg, é compacta para a sua capacidade) e a robustez do equipamento são cruciais. A capacidade de 10 litros minimiza a necessidade de reabastecimentos frequentes, e a construção em inox garante a resistência a condições de uso intensivo. A máquina permite oferecer bebidas diferenciadoras que complementam a oferta gastronómica, com a vantagem de um controlo preciso da consistência, adaptável a diferentes tipos de concentrados.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Granizados Inox de 10L é um equipamento robusto e eficiente, concebido para responder às exigências de produção e distribuição de bebidas geladas em ambientes HORECA de médio e alto volume. O seu sistema de arrasto magnético patenteado garante uma consistência superior do produto, minimizando paragens e otimizando o serviço, enquanto a visibilidade do conteúdo no recipiente de policarbonato estimula a venda por impulso, crucial para a rentabilidade de bares, hotéis e restaurantes.

Descricao Resumida

Máquina de granizados profissional em aço inoxidável com 10 litros de capacidade. Ideal para restauração, oferece visibilidade do produto e ajuste de densidade para bebidas geladas.

Descricao Completa

Máquina de Granizados – Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor de restauração e hotelaria, esta máquina de bebidas geladas oferece uma solução eficiente e fiável para a produção e distribuição de granizados, sumos slush e smoothies. O seu sistema de arrasto magnético patenteado assegura um funcionamento contínuo e consistente, resultando em bebidas perfeitamente texturizadas. A visibilidade total do produto, através do recipiente de polycarbonato não tóxico, convida os consumidores à compra, tornando-a ideal para estabelecimentos que desejam impulsionar as vendas de bebidas frescas.

Com uma capacidade generosa de 10 litros, este equipamento é adequado para locais de médio e alto volume, garantindo que nunca falem opções refrescantes para os seus clientes. A robustez e a facilidade de utilização são características que se destacam, permitindo uma operação simples e uma manutenção descomplicada. Adicionalmente, as densidades do produto podem ser facilmente ajustadas, oferecendo versatilidade na preparação de diferentes tipos de bebidas geladas e adaptando-se às preferências individuais de cada consumidor.

Aplicações Profissionais

Este distribuidor de granizados é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo bares, cafetarias, restaurantes, hotéis e pastelarias. A sua capacidade de 10 litros é ideal para locais com procura regular de granizados e bebidas frias, garantindo um serviço rápido e eficiente durante todo o dia. É uma adição valiosa para qualquer ponto de venda que procure oferecer opções refrescantes e apelativas, desde granizados de fruta a smoothies, satisfazendo as preferências dos clientes em qualquer estação do ano. A construção em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade, mas também facilita a integração em ambientes profissionais que exigem elevados padrões de higiene e estética, assegurando um investimento duradouro e rentável para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	280x470x690 mm
Capacidade	10 litros
Peso Líquido	25 kg
Peso Bruto	28 kg
Potência	460 W
Tensão	230 V
Material do Recipiente	Polycarbonato não tóxico
Sistema	Arrasto magnético patenteado

Perguntas Frequentes

Esta máquina é adequada para que tipo de bebidas?

É ideal para a produção e distribuição de granizados, sumos slush e outras bebidas geladas, oferecendo uma versatilidade excepcional para o seu estabelecimento.

É fácil de limpar e manter?

Sim, esta máquina foi concebida para ser leve e extremamente fácil de usar e limpar, com componentes acessíveis que facilitam a higienização rápida e eficaz.

Posso ajustar a consistência das bebidas?

Sim, as densidades do produto podem ser ajustadas de forma simples, permitindo-lhe obter a consistência ideal para cada tipo de bebida servida.

Quais as dimensões desta máquina de granizados e o espaço necessário para a sua instalação?

Esta máquina de granizados possui dimensões de 280x470x690 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço ligeiramente superior a estas medidas para garantir uma ventilação adequada e facilidade de operação e manutenção, especialmente em ambientes profissionais como bares e cafetarias.

Quais os requisitos de energia para a máquina de granizados?

A máquina de granizados MT1 Plus Inox requer uma tensão de 230 V com uma potência de 460 W. É importante assegurar que a instalação elétrica do local de utilização cumpre estes requisitos para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento.