

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Granizados Profissional 2x10L com Dupla Cuba

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2016.326	<b>Modelo:</b>	UD2016.326
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	39 kg	<b>Dimensões:</b>	360 x 470 x 690 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2016.326

**FAQ**

Q: Quais as dimensões desta máquina de sumos granizados? A: Esta máquina de sumos granizados possui dimensões de 360x470x690 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado no seu estabelecimento para uma operação eficiente., Q: Quais os requisitos elétricos para instalar a máquina de sumos granizados? A: A máquina opera com uma tensão de 230 V e potência de 1100 W. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o cumprimento das normas de segurança elétrica., Q: Como efetuar a manutenção e limpeza desta máquina? A: A limpeza é simplificada devido aos recipientes de polycarbonato não tóxico. Recomenda-se a limpeza diária dos recipientes e bicos com produtos adequados para garantir a higiene e o bom funcionamento do equipamento., Q: Que tipo de bebidas posso preparar com esta máquina? A: Este distribuidor é ideal para a produção e distribuição de granizados, bem como outras bebidas geladas, oferecendo versatilidade para a sua oferta de produtos.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

máquina de sumos granizados, máquina granizados profissional, granizador 2x10L

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

11647

**Alt Text Imagens**

Maquina De Sumos Granizados Mt2 Inox

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Maquina De Sumos Granizados Mt2 Inox

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

BAR E CAFETARIA &gt; Distribuidores de Bebidas Granizadas e Smoothies

**Categorias Secundárias**

BAR E CAFETARIA

**Upsells (SKU | Título)**

MS0440.317.008B,MS0440.317.005B,MS0440.317.017B

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Aproveite as duas cubas para diferenciar a oferta, por exemplo, um granizado de fruta clássico numa cuba e uma opção 'adulto' (ex: granizado de gin tónico) na outra, maximizando o apelo a diferentes segmentos de clientes., Realize a limpeza diária das cubas e torneiras com os produtos adequados para policarbonato, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento e a qualidade do produto final, prevenindo a proliferação bacteriana., Ajuste a densidade do granizado de acordo com o tipo de bebida e a temperatura ambiente. Em dias mais quentes, um granizado ligeiramente mais líquido pode ser preferível, enquanto em dias amenos um mais denso pode manter-se por mais tempo., Posicione o equipamento em locais de elevada visibilidade para aproveitar o efeito de 'cross-selling' gerado pela aparência apelativa dos granizados nas cubas transparentes.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Bar/Barman Chefe, Gestor de F&amp;B (Food &amp; Beverage), Gerente de Cafeteria/Esplanada</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;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.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 360x470x690 mm&lt;br /&gt; Capacidade 2x10 lt&lt;br /&gt; Peso líquido:-Bruto 39-42 kg&lt;br /&gt; Potência: 1100 w&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HE237731,HRT02CONB</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Bar de Praia ou Esplanada: Em períodos de maior afluência, como na época balnear, este equipamento permite servir granizados de fruta, mojitos gelados ou caipirinhas com consistência standardizada e em tempo recorde. As duas cubas independentes facilitam a oferta de duas opções distintas em simultâneo, reduzindo filas e aumentando o volume de vendas., Hotelaria de Quatro e Cinco Estrelas: No serviço de pequeno-almoço premium ou em áreas de piscina, a máquina pode ser utilizada para oferecer sumos naturais granizados (ex: laranja, ananás) ou detox, garantindo uma bebida fresca e visualmente atraente. A capacidade de ajuste de densidade permite adaptar a textura para diferentes perfis de cliente, desde uma bebida mais líquida até um granizado mais denso., Catering para Eventos e Festivais: Para eventos com grande fluxo de público, como festivais de verão ou feiras gastronómicas, a durabilidade e a capacidade de 2x10L garantem que a máquina suporta horas de operação contínua. É ideal para servir bebidas refrescantes com ou sem álcool, mantendo a qualidade e a temperatura ideais mesmo sob condições ambientais exigentes, como o calor.</p>

## Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Sumos Granizados Inox 2x10L é um equipamento robusto e eficiente, concebido para otimizar a oferta de bebidas refrescantes em ambientes HORECA de elevado volume. Com a sua dupla cuba de 10 litros cada e um sistema de arrasto magnético patenteado, assegura uma produção contínua, uma consistência de granizado impecável e uma apresentação visual apelativa, elementos cruciais para maximizar a rentabilidade e a satisfação do cliente em qualquer operação profissional.

## Descricao Resumida

Distribuidor profissional de granizados com 2x10L de capacidade. Sistema de arrasto magnético patenteado para bebidas geladas perfeitas.

## Descricao Completa

### máquina de sumos granizados — Granizador Dupla Cuba — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente é ideal para otimizar a sua oferta de bebidas refrescantes em ambientes de restauração e hotelaria de elevado volume. Concebida com um sistema de arrasto magnético patenteado, esta máquina garante uma mistura homogénea e uma consistência perfeita, fundamental para a satisfação dos seus clientes. A sua leveza e facilidade de operação tornam-na uma solução prática para estabelecimentos de ritmo acelerado. A visibilidade total do produto granulado nas cubas de policarbonato atrai os consumidores, dinamizando as vendas e realçando a frescura das suas criações, e com a possibilidade de ajustar a densidade, pode adaptar-se a diversas receitas e preferências.

### Aplicações Profissionais

Esta máquina é perfeitamente adequada para bares, cafés, gelatarias, esplanadas, eventos e qualquer negócio que procure oferecer bebidas refrescantes e apelativas. É ideal para servir granizados de fruta, sumos gelados, batidos e outras bebidas frias com um fluxo constante e de elevada qualidade, otimizando o serviço mesmo em períodos de maior afluência. Use as duas cubas para diferenciar a oferta, por exemplo, um granizado clássico de fruta numa cuba e uma opção para adultos (ex: granizado de gin tónico) na outra, maximizando o apelo a diferentes segmentos de clientes.

### Características Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Dimensões (LxPxA)	360x470x690 mm
Capacidade	2 x 10 litros
Peso Líquido	39 kg
Peso Bruto	42 kg
Potência	1100 W
Tensão	230 V
Material das Cubas	Polycarbonato não tóxico
Sistema de Mistura	Arrasto magnético patenteado

## **Perguntas Frequentes**

### **Qual a capacidade total desta máquina de granizados?**

A máquina dispõe de duas cubas, cada uma com uma capacidade de 10 litros, totalizando 20 litros. Esta capacidade é ideal para atender a uma grande procura em estabelecimentos movimentados.

### **É possível ajustar a densidade dos granizados?**

Sim, o equipamento permite o ajuste da densidade do produto, o que é ideal para diferentes tipos de bebidas e consistências desejadas. Pode personalizar as suas ofertas para satisfazer as preferências dos clientes.

### **O material das cubas é seguro para contacto com alimentos?**

Sim, as cubas são fabricadas em polycarbonato não tóxico, garantindo total segurança e higiene no contacto com as bebidas. Priorizamos a saúde e a segurança alimentar dos seus clientes.

### **Quais os requisitos elétricos para instalar a máquina de sumos granizados?**

A máquina opera com uma tensão de 230 V e potência de 1100 W. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o cumprimento das normas de segurança elétrica e um funcionamento otimizado.

### **Como efetuar a manutenção e limpeza desta máquina?**

A limpeza é simplificada devido aos recipientes de polycarbonato não tóxico. Recomenda-se a limpeza diária dos recipientes e bicos com produtos adequados para garantir a higiene e o bom funcionamento do equipamento, prolongando a sua vida útil.