

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Granizados Profissional 3 Cubas 8.4L

Informacoes do Produto

SKU:	CHB-CUBE3	Modelo:	B-CUBE3
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	52 kg	Dimensões:	550 x 440 x 449 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	B-CUBE3
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Granizadora profissional compacta de 3 cubas e 8.4 litros. Ideal para espaços pequenos, garante bebidas frias e cremes gelados com eficiência e fácil limpeza. Poupança de energia com sistema ECOAT.

Descricao Completa

máquina de granizados profissional — Granizadora Profissional — Principais Vantagens

Este inovador equipamento de granizados destaca-se pela sua conceção compacta e moderna. Perfeita para estabelecimentos com espaço limitado ou onde o consumo de granizados, sorvetes e cremes frios exige uma capacidade moderada, esta máquina é um verdadeiro ativo. Apresenta-se como uma "máquina boutique", combinando um estilo elegante com dimensões reduzidas, ideal para exibir os seus produtos de forma apelativa.

Construída com corpo em aço lacado e depósitos de copoliéster sem BPA, garante durabilidade e segurança alimentar. O sistema ECOAT nos depósitos, com parede dupla, previne a condensação e promove uma significativa poupança energética, otimizando os custos operacionais. Além disso, a facilidade de remoção do depósito e da torneira, sem necessidade de ferramentas, assegura uma limpeza rápida e uma higiene completa, fundamental em qualquer ambiente profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para cafés, bares, snack-bares, gelatarias e hotéis, esta máquina de granizados permite servir bebidas refrescantes e cremosas com a máxima eficiência. O seu design versátil adapta-se na perfeição a diversos conceitos de negócio, desde estabelecimentos de restauração rápida até espaços mais sofisticados que procuram oferecer um toque especial aos seus clientes. A capacidade de regular a densidade do produto confere-lhe flexibilidade, permitindo a preparação de uma grande variedade de opções.

Graças ao seu compressor hermético e condensador arrefecido a ar, o desempenho é consistente e fiável. A proteção térmica do motor aumenta a segurança e a longevidade do aparelho, garantindo um funcionamento contínuo mesmo em períodos de maior afluência. Invista numa solução prática e rentável para satisfazer os desejos dos seus clientes por bebidas frias de alta qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Depósitos	3
Capacidade	3 x 2,8 litros (Total: 8,4 litros)
Tensão	230 V
Potência	1300 W
Peso	52 kg
Dimensões (LxPxA)	550x440x449 mm
Corpo	Aço lacado
Depósito	Copoliéster sem BPA
Compressor	Hermético com condensador arrefecido a ar
Sistema Ecoat	Parede dupla para evitar condensação e poupança de energia
Gás Refrigerante	R452a (3 depósitos)

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade total dos depósitos desta máquina?

Esta máquina possui três depósitos, cada um com uma capacidade de 2,8 litros, totalizando 8,4 litros. É ideal para estabelecimentos com um volume moderado de procura.

2. É fácil limpar e manter o equipamento?

Sim, o depósito e a torneira foram concebidos para serem facilmente removíveis sem a utilização de ferramentas. Isto permite uma limpeza rápida e uma higiene eficaz, crucial para o seu negócio.

3. Esta máquina é adequada para espaços pequenos?

Sim, com um design compacto e dimensões de 550x440x449 mm (LxPxA), esta é a máquina de granizados profissional mais pequena do mercado, perfeita para locais com espaço limitado.

4. Qual o benefício do sistema ECOAT nos depósitos?

O sistema ECOAT consiste numa parede dupla que evita a condensação, resultando numa notável poupança de energia. Isto ajuda a reduzir os custos operacionais do seu negócio e a melhorar a sustentabilidade.

5. Posso ajustar a densidade das bebidas preparadas?

Sim, a máquina permite regular a densidade do produto, oferecendo-lhe a flexibilidade para preparar granizados, sorvetes ou cremes frios com a consistência desejada pelos seus clientes.