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: 06/07/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Máquina de Granizados Profissional 2x12L | Controlo Digital

Informacoes do Produto

SKU:	HE274224	**Modelo:**	HE274224
Marca:	HENDI	**EAN:**	8711369274224

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE274224
EAN	8711369274224

Descricao Resumida

> Máquina de granizados Hendi com duas cubas de 12 litros (total 24L), ideal para produção contínua de bebidas frias e granizados. Possui controlo digital de temperatura, modos dia/noite para eficiência energética e recipientes removíveis para fácil limpeza.

Descricao Completa

A preparação de bebidas geladas e granizados atinge um novo patamar com este equipamento de dupla cuba, essencial para o rush do serviço em qualquer estabelecimento. A sua capacidade combinada de 24 litros assegura uma produção contínua, mantendo a consistência perfeita para satisfazer a clientela mais exigente.

máquina de granizados — Características Técnicas

Capacidade Total	24 Litros (2 x 12 Litros)
Potência	740 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	470 x 515 x 780 mm
Peso Líquido	49,72 Kg
Líquido de Refrigeração	R290
Intervalo de Temperatura (Granizado)	-10°C a -2°C
Modos de Operação	Bebida Fria, Granizado, Dia e Noite

Características Adicionais	Tampas iluminadas, Torneira de abertura rápida, Recipientes removíveis, Tabuleiro escorredor

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou cafetaria que procura diversificar a oferta de bebidas, esta máquina de granizados é ideal para servir refrescos gelados e granizados de fruta durante todo o ano. O gestor de esplanada ou bar de praia beneficia da sua capacidade de resposta rápida, garantindo que o serviço não abranda mesmo nos picos de calor. É também uma solução robusta para eventos de catering e festas, onde a eficiência e a qualidade das bebidas são cruciais para a experiência do cliente.

Versatilidade e Eficiência — Principais Vantagens

A capacidade de operar em modo de bebida fria ou granizado, com um controlo digital preciso, permite uma adaptação rápida às necessidades do menu e da procura sazonal. O compressor eficiente, aliado ao modo dia e noite, otimiza o consumo energético, reduzindo os custos operacionais. Além disso, a facilidade de remoção dos recipientes simplifica a limpeza e manutenção, assegurando a conformidade com as normas de higiene e a longevidade do equipamento.

Como se realiza a limpeza e manutenção dos recipientes?

A limpeza é simplificada pela possibilidade de remover os dois recipientes de 12 litros individualmente. Recomenda-se a lavagem diária com água morna e detergente suave, garantindo a higiene e a qualidade das bebidas servidas.

Este equipamento é adequado para um negócio com alto volume de clientes?

Sim, com uma capacidade total de 24 litros (2x12L) e torneiras de abertura rápida, esta máquina foi concebida para responder a picos de procura em estabelecimentos com alto volume de clientes, como esplanadas ou bares de praia. A produção contínua de granizados e bebidas frias é assegurada pelo seu compressor eficiente.

É possível servir diferentes tipos de bebidas em simultâneo?

Sim, a máquina possui dois recipientes independentes de 12 litros, permitindo servir dois sabores distintos de granizado ou uma combinação de granizado e bebida fria em simultâneo. O controlo digital de temperatura permite ajustar cada cuba conforme a necessidade.

Qual o impacto do modo "dia e noite" no consumo de energia?

O modo "dia e noite" otimiza o consumo energético ao ajustar automaticamente a temperatura e a intensidade de refrigeração durante os períodos de menor atividade. Isto resulta numa poupança significativa na fatura de eletricidade, sem comprometer a qualidade ou a prontidão do produto.

Que tipo de líquido de refrigeração utiliza e quais as suas vantagens?

Este equipamento utiliza o líquido de refrigeração R290, conhecido pela sua elevada eficiência energética e baixo impacto ambiental. O R290 é um refrigerante natural que contribui para a sustentabilidade do negócio, ao mesmo tempo que garante um desempenho de refrigeração superior.

A manutenção é simplificada graças aos recipientes removíveis, permitindo uma higiene eficaz após cada utilização. O tabuleiro escorredor incluído também contribui para uma limpeza fácil e rápida, essencial em ambientes profissionais com alta rotação.

Qual a capacidade total e as dimensões da máquina, e qual o tipo de refrigeração utilizado?

Esta máquina oferece uma capacidade generosa de 24 litros, dividida em dois recipientes de 12 litros. As suas dimensões aproximadas são 470x520x(H)810mm e utiliza o líquido de refrigeração R290, um gás ecológico e eficiente.

Esta máquina oferece uma capacidade generosa de 24 litros, dividida em dois recipientes de 12 litros. As suas dimensões aproximadas são 470x520x(H)810mm e utiliza o líquido de refrigeração R290, um gás ecológico e eficiente.

Esta máquina permite servir apenas bebidas frias, sem a textura de granizado?

Sim, o controlador de temperatura digital permite alternar entre o modo granizado e o modo de bebida fria. Esta funcionalidade oferece flexibilidade para servir uma variedade de bebidas, desde sumos a chás gelados.

Sim, o controlador de temperatura digital permite alternar entre o modo granizado e o modo de bebida fria. Esta funcionalidade oferece flexibilidade para servir uma variedade de bebidas, desde sumos a chás gelados.

É adequada para estabelecimentos com elevado volume de clientes, como restaurantes ou snack-bares movimentados?

Com dois recipientes de 12 litros e um compressor eficiente que mantém temperaturas entre -10°C e -2°C para granizados, esta máquina é concebida para gerir picos de procura. Ideal para o serviço contínuo em esplanadas, buffets ou refeitórios.

Com dois recipientes de 12 litros e um compressor eficiente que mantém temperaturas entre -10°C e -2°C para granizados, esta máquina é concebida para gerir picos de procura. Ideal para o serviço contínuo em esplanadas, buffets ou refeitórios.

Como o modo dia e noite afeta a operação e o consumo energético?

O modo dia e noite permite ajustar o funcionamento da máquina conforme a necessidade do estabelecimento, otimizando o consumo de energia durante períodos de menor atividade. Garante que o produto esteja sempre pronto, mas com gestão eficiente dos recursos.

O modo dia e noite permite ajustar o funcionamento da máquina conforme a necessidade do estabelecimento, otimizando o consumo de energia durante períodos de menor atividade. Garante que o produto esteja sempre pronto, mas com gestão eficiente dos recursos.