

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

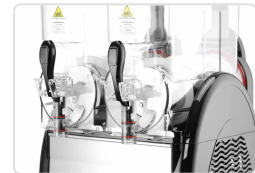


Máquina de Granizados Profissional 2x12L | Controlo Digital

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-bars 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.