

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 24/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Granizados MT2 MINI em Inox 2x6L

Informações do Produto

| | | | |
|--------|------------|------------|--------------------|
| SKU: | UD2016.202 | Modelo: | 2016.202 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 360 x 470 x 650 cm |

Especificações

| | |
|--------|----------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | 2016.202 |

Descrição Resumida

Máquina de granizados compacta com 2 cubas de 6L e sistema de tração magnética, ideal para restaurantes e cafés. Robusta e fiável.

Descrição Completa

máquina de granizados — Equipamento para Granizados — Principais Vantagens

Apresentamos a solução definitiva para o seu negócio de restauração ou hotelaria: uma máquina de granizados compacta e eficiente, ideal para otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de produção. O seu design inovador e o sistema de tração magnética patenteado garantem fiabilidade e

um desempenho suave, permitindo-lhe servir bebidas geladas de alta qualidade aos seus clientes. É a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram um aparelho robusto e de fácil manutenção, capaz de suportar o ritmo acelerado de uma cozinha profissional.

Com este distribuidor, poderá criar bebidas refrescantes diversas, desde sumos gelados a sorvetes e cremes, com total facilidade. A segurança alimentar é assegurada pelo recipiente em policarbonato não tóxico e inquebrável, um material duradouro que resistirá ao uso diário intenso. Adicionalmente, a facilidade de limpeza e montagem do equipamento contribui para a eficiência operacional, libertando tempo precioso para outras tarefas essenciais no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é particularmente adequado para estabelecimentos como snack-bares, cafés, gelatarias, bares de piscina ou restaurantes com serviço "take-away". A sua versatilidade permite a preparação de uma vasta gama de produtos, aumentando a oferta ao cliente e potenciando as vendas, especialmente em climas mais quentes. A sua dimensão reduzida torna-o uma adição valiosa para qualquer espaço, mesmo os mais limitados, sem sacrificar a capacidade de produção necessária para atender a procura.

Quer o objetivo seja dinamizar um buffet de pequeno-almoço, servir uma sobremesa fresca após uma refeição ou simplesmente fornecer uma opção refrescante e deliciosa, este equipamento adapta-se perfeitamente. A facilidade de controlo e a homogeneidade na preparação garantem que cada granizado ou creme servido mantenha a consistência e sabor ideais, elevando a experiência do cliente.

Características Técnicas

| | |
|-------------------------|-------------|
| Dimensões (mm) | 360x470x650 |
| Capacidade (Litros) | 2x6 |
| Peso Líquido/Bruto (kg) | 36-39 |
| Potência (W) | 1100 |
| Tensão (V) | 230 |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de produção deste aparelho?

Este modelo dispõe de dois cubas, cada uma com capacidade para 6 litros, totalizando 12 litros de produto pronto a servir, ideal para atender a procura em estabelecimentos de médio porte.

O recipiente é fácil de limpar e seguro para alimentos?

Sim, o recipiente é fabricado em policarbonato não tóxico e inquebrável, garantindo a máxima

segurança alimentar e facilidade na limpeza e higienização.

Este equipamento é adequado para uso contínuo?

Graças ao sistema de tração magnética patenteado e à robustez dos materiais, pode contar com um desempenho fiável e contínuo, perfeito para o uso intensivo em ambientes comerciais.

Quais os tipos de bebidas que podem ser preparados nesta máquina?

Pode preparar uma vasta gama de bebidas geladas, incluindo granizados, sorvetes, cremes de café ou outras misturas que exijam uma consistência semi-congelada.

É necessário algum tipo de instalação especial para este distribuidor?

Não, este modelo foi concebido para ser fácil de instalar e operar, exigindo apenas uma ligação elétrica padrão de 230V, tornando-o prático para qualquer tipo de estabelecimento.