

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

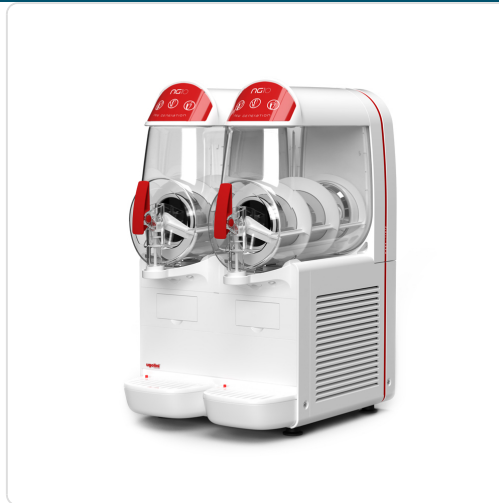


Máquina de Gelado e Granizado Ng 10/2 Easy

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.349	Modelo:	2016.349
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2016.349

Descricao Resumida

Máquina profissional e compacta para gelados e granizados com 2 cubas de 10L. Ideal para diversificar a sua ementa e atrair clientes com refrescantes sobremesas.

Descricao Completa

máquina de gelados profissional — Produção de Granizados e Gelados — Versatilidade e Eficiência

Concebida para entregar a máxima fiabilidade, esta unidade permite a preparação eficiente de granizados e gelados cremosos. Com o seu design compacto e intuitivo, torna-se uma ferramenta indispensável para dinamizar qualquer negócio de restauração, cativando os clientes com bebidas e sobremesas refrescantes durante todo o ano. A construção robusta garante um desempenho profissional e uma durabilidade excepcional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde cafés e bares a restaurantes e hotéis. A capacidade de produzir sorvetes, cremes gelados e cocktails pré-misturados significa que pode diversificar a sua ementa e satisfazer diferentes gostos, incrementando as vendas. A sua facilidade de uso permite que qualquer membro da sua equipa possa operá-la sem complicações, otimizando o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Dimensões	400x500x700 mm
Peso Líquido	45 kg
Peso Bruto	48 kg
Número de Cubas	2
Capacidade por Cuba	10 L (2x10 L)
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

1. Posso preparar diferentes tipos de bebidas em simultâneo?

Sim, com as duas cubas independentes, pode preparar granizados e gelados com sabores distintos

ou combinações diferentes, como granizado de limão e gelado de café, ao mesmo tempo para oferecer maior variedade aos seus clientes.

2. Qual a facilidade de limpeza e manutenção deste equipamento?

A máquina foi projetada para ser extremamente fácil de limpar e manter. Os componentes são facilmente desmontáveis, permitindo uma higienização rápida e eficaz para garantir os mais altos padrões de segurança alimentar.

3. É possível controlar a consistência dos produtos?

Sim, este equipamento oferece controlo sobre a consistência, permitindo-lhe ajustar a densidade do granizado ou a cremosidade do gelado de acordo com as suas preferências e as necessidades dos seus produtos.

4. Qual o consumo energético da máquina?

A máquina está equipada com tecnologia que otimiza o consumo energético, tornando-a uma opção eficiente para o seu negócio, sem comprometer o desempenho ou a qualidade dos produtos. Mais detalhes sobre a potência específicas podem ser consultados no manual técnico.

5. Quais são as principais características que a tornam ideal para espaços comerciais?

As suas dimensões compactas permitem fácil integração em qualquer espaço. A facilidade de operação e a versatilidade na produção de várias bebidas e sobremesas geladas tornam-na ideal para maximizar a oferta e a rentabilidade em qualquer estabelecimento de hotelaria.