

# 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 Granizados MT2 MINI em Inox 2x6L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2016.202	<b>Modelo:</b>	2016.202
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2016.202

### Descricao Resumida

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

## Descricao 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.