

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Granizados 12L — Controlo Digital

Informacoes do Produto

SKU:	HE274354	Modelo:	274354
Marca:	Arktic	EAN:	8711369274354

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	274354
EAN	8711369274354

Descricao Resumida

Máquina de granizados profissional com tanque de 12L e controlo digital. Permite produzir granizados ou bebidas frias. Fácil de limpar e manter.

Descricao Completa

Esta máquina de granizados de 12L oferece controlo digital preciso para a produção de granizados ou bebidas frias, ideal para estabelecimentos profissionais que procuram versatilidade e eficiência.

máquina de granizados profissional — Características Técnicas

Capacidade do Tanque	12 L
Modos de Operação	Granizado, Bebidas Frias
Controlo de Temperatura (Granizado)	-10°C a -2°C
Teor Mínimo de Açúcar (Granizado)	10%
Material do Tanque e Tampa	Plástico sem BPA
Compressor	Eficiente
Pega	Metal de alta qualidade, removível
Iluminação	LED
Tabuleiro de Gotas	Com indicador flutuante
Válvula de Dispensação	Rápida
Dimensões (LxPxA)	205x507x810 mm

Potência	380 W
Voltagem	230 V
Peso Líquido	28 kg
Peso Bruto	37 kg

Aplicações Profissionais

Esta máquina é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, pastelarias, cafés com esplanada, restaurantes de praia, quiosques, roulotes e food trucks. A sua capacidade de 12 litros é ideal para negócios com procura moderada a alta por bebidas refrescantes e granizados, complementando a oferta de ementas variadas.

Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Permite alternar facilmente entre a produção de granizados e a manutenção de bebidas frias, adaptando-se às necessidades da sua ementa e sazonalidade.
- **Controlo Preciso:** O controlador digital de temperatura assegura a consistência ideal dos granizados, ajustável entre -10°C e -2°C.
- **Higiene e Manutenção:** O tanque e a pega são removíveis, e a válvula de dispensação rápida facilita a limpeza diária, garantindo a máxima higiene.
- **Design Funcional:** A iluminação LED realça o produto, e o tabuleiro de recolha de gotas com indicador flutuante mantém a área de serviço limpa e organizada.
- **Durabilidade:** Construída com materiais de qualidade, incluindo plásticos sem BPA e aço inoxidável, para uma longa vida útil em ambientes profissionais.

Qual o teor mínimo de açúcar necessário para produzir granizados?

Para obter um efeito granizado adequado, é necessário um teor mínimo de açúcar de 10% na mistura.

Posso utilizar esta máquina apenas para bebidas frias?

Sim, a máquina permite alternar facilmente entre o modo de granizados e o modo de bebidas frias, tornando-a versátil para diferentes tipos de produtos.

A limpeza da máquina é complicada?

Não, o tanque e a pega são removíveis, e a válvula de dispensação é rápida, o que facilita significativamente a limpeza diária e a manutenção da higiene.

Como funciona o controlo de temperatura para os granizados?

A máquina possui um controlador digital que permite ajustar a temperatura para o modo granizado entre -10°C e -2°C, garantindo a consistência desejada.

Esta máquina é adequada para uso intensivo em estabelecimentos movimentados?

Sim, com um compressor eficiente e componentes robustos, esta máquina de granizados foi concebida para suportar o uso contínuo em ambientes de restauração e hotelaria com alta procura.