

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Máquina Profissional de Gelados 6L Sobremesas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.222	Modelo:	UD2016.222
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	195 x 480 x 615 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2016.222
FAQ	<p>Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a Máquina de Gelados Minigel 1? A: A Máquina de Gelados Minigel 1 tem dimensões compactas de 195x480x615 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de pouco espaço no balcão da sua cozinha profissional ou área de serviço. É ideal para estabelecimentos com espaço limitado., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento de gelataria? A: Este equipamento requer uma tensão de 230 V para operar. A sua instalação é simples, necessitando apenas de uma tomada elétrica comum. Recomenda-se a consulta de um electricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança locais., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta máquina de gelados profissional? A: A Máquina de Gelados Minigel 1 foi projetada para uma limpeza fácil e rápida. Os componentes em contacto com os alimentos são desmontáveis, permitindo uma higienização eficaz. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para equipamentos alimentares, garantindo a sua durabilidade e segurança alimentar., Q: Existe garantia e serviço de assistência técnica para a Máquina de Gelados Minigel 1? A: Sim, a máquina de gelados Minigel 1 está abrangida por garantia de fabricante. Para questões de assistência técnica, dispomos de uma rede de serviços autorizados. Contacte o nosso apoio ao cliente para mais detalhes sobre os termos da garantia e como acionar a assistência.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Máquina de Gelados Profissional, Máquina de Sobremesas HORECA, Equipamento para Gelataria
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11623
Alt Text Imagens	Maquina Gelados Minigel 1 — vista 2 Maquina Gelados Minigel 1 — vista 1
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Gelados Minigel 1
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	Vitrines > Congelador / Gelados
Categorias Secundárias	GELATARIA
Upsells (SKU Título)	HRFD10L10L600E,HRFD15L15L750E,HRFDG12L12L750E

Uso Profissional - Dicas	<p>Otimize a pré-refrigeração da mistura base para reduzir o tempo de batimento e melhorar a textura final do gelado, evitando a formação de cristais de gelo., Experimente com diferentes níveis de overrun (incorporação de ar) para controlar a densidade e cremosidade do gelado, ajustando-o ao perfil desejado para cada sobremesa., Implemente um plano de limpeza diário rigoroso, seguindo os procedimentos HACCP, para assegurar a máxima higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Considere a utilização de bases pré-misturadas de alta qualidade para padronizar o sabor e agilizar o processo de produção, mantendo a consistência entre lotes.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha (Restaurantes), Responsável de F&B (Hotéis), Pasteleiro Chefe (Pastelarias)</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Tecnicamente avançado, nascido das necessidades daqueles que querem satisfazer seus clientes com um sorvete de sobremesa. Compacto, projetado para fácil uso, com um design sóbrio e elegante que nasceu para ser notado e apresentar melhor o sorvete. Um produto exclusivo para os locais que desejam excelência.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 195x480x615 mm
 Capacidade Cuba:: 6 lt
 Peso Líquido: - Bruto: 25/27 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>EX19000755,EX19000757,EX19058896</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Restaurantes de Alta Gastronomia: Neste ambiente, a máquina é indispensável para a produção de gelados e sorvetes artesanais que complementam pratos de autor. Permite aos chefs criar texturas e sabores únicos, com controlo preciso sobre os ingredientes, garantindo sobremesas frescas e personalizadas que elevam a experiência gastronómica do cliente., Hotéis com Serviço de Pequeno-Almoço e Eventos: Em hotéis, a máquina de gelados de 6L é utilizada para preparar uma variedade de gelados e sorvetes que podem ser servidos no buffet de pequeno-almoço, em coffee breaks ou em eventos especiais. A sua capacidade permite responder a picos de procura, assegurando a frescura e qualidade do produto, enquanto a facilidade de operação minimiza a necessidade de supervisão constante., Pastelarias e Cafetarias Premium: Para pastelarias e cafetarias que pretendem diferenciar a sua oferta, esta máquina possibilita a produção diária de gelados artesanais para acompanhamento de bolos, waffles ou simplesmente para consumo individual. Garante um produto final com a cremosidade e temperatura ideais, atraindo clientes pela qualidade superior e personalização dos sabores.</p>

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Gelados Profissional 6L é um equipamento robusto e eficiente, concebido para otimizar a produção de sobremesas geladas em ambientes HORECA. Com capacidade para 6 litros, permite a confeção contínua de gelados, sorvetes e cremes gelados, garantindo consistência de textura e temperatura, essenciais para a excelência na oferta de doçaria em restaurantes, hotéis e pastelarias de alta exigência. A sua operação intuitiva e manutenção simplificada asseguram um fluxo de trabalho eficaz e a conformidade com rigorosas normas de higiene.

Descrição Resumida

Máquina de gelados profissional e compacta de 6L para sobremesas, ideal para restaurantes e hotéis. Produz gelados e sorvetes com facilidade e eficiência energética.

Descrição Completa

Máquina de Gelados — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o dinâmico setor da restauração e hotelaria, esta máquina de confeção de gelados destaca-se pela sua notável capacidade produtiva e um design compacto. Um equipamento perfeito para estabelecimentos que ambicionam servir sobremesas geladas de excelência, elevando a experiência dos seus clientes. O seu aspeto moderno e atraente integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente, valorizando a apresentação final dos seus produtos.

Equipada com um sistema de utilização simplificado, esta unidade de produção de gelados oferece uma operação intuitiva, o que minimiza a necessidade de formação aprofundada para a sua equipa. A sua construção robusta garante uma longa durabilidade e um desempenho consistente, tornando-a num investimento eficaz e fiável para hotéis, restaurantes, pastelarias e cafetarias que procuram o requinte em cada detalhe.

No que concerne à eficiência energética, este aparelho foi desenvolvido para otimizar o consumo elétrico, contribuindo significativamente para a redução dos custos operacionais do seu negócio. A sua estrutura facilita os processos de higienização e manutenção, garantindo a máxima limpeza e a conformidade rigorosa com as normas sanitárias aplicáveis, como o sistema HACCP.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de gelado é perfeitamente adequada para uma diversidade de estabelecimentos comerciais, abrangendo restaurantes de alta gastronomia, hotéis de luxo, cafetarias modernas, pastelarias artesanais e bares com uma oferta de sobremesas sofisticada. Revela-se indispensável

para elaborar gelados de sobremesa, sorvetes e cremes gelados, proporcionando um valor acrescentado à sua ementa e elevando a satisfação dos seus clientes.

Com uma capacidade de cuba de 6 litros e dimensões otimizadas, adapta-se com flexibilidade tanto a espaços exíguos quanto a cozinhas profissionais com elevado volume de produção. Assegura a primorosa frescura e a qualidade inconfundível do gelado, funcionando como um elemento de destaque para qualquer negócio que aspire a uma oferta distintiva e memorável no mercado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	195 x 480 x 615 mm
Capacidade da cuba	6 litros
Peso Líquido	25 kg
Peso Bruto	27 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a Máquina de Gelados?

É um equipamento compacto que mede 195x480x615 mm (largura x profundidade x altura), ideal para otimizar o espaço no seu estabelecimento. O seu design foi pensado para se adaptar a diferentes configurações de cozinha ou balcão.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta máquina profissional?

Este equipamento requer uma tensão de 230 V para funcionar. A instalação é direta, necessitando apenas de uma tomada elétrica padrão, mas é sempre aconselhável consultar um electricista qualificado para assegurar todas as normas de segurança.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta máquina de gelados?

A máquina foi concebida para uma limpeza e manutenção rápidas e descomplicadas. Os seus componentes em contacto com os alimentos são facilmente desmontáveis, permitindo uma higienização eficaz e a conformidade com as diretrizes HACCP.

Q: Que tipo de produtos é possível preparar com esta máquina?

Com esta máquina, pode preparar uma vasta gama de gelados de sobremesa, bem como diversos sorvetes e refrescantes cremes gelados. A sua versatilidade permite inovar e enriquecer a oferta de doçaria do seu negócio.

Q: Existe garantia e serviço de assistência técnica disponível para este equipamento?

Sim, a máquina de gelados está coberta por garantia do fabricante, garantindo tranquilidade na sua aquisição. Para qualquer questão de assistência técnica, a nossa rede de serviços autorizados está

pronta para o apoiar; por favor, contacte-nos para mais informações.