

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Gelados Profissional 12L Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.226	Modelo:	UD2016.226
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	395 x 480 x 615 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2016.226

FAQ

Q: Quais são as dimensões da Máquina de Gelados Minigel 2 e o espaço necessário para a sua instalação? A: A Máquina de Gelados Minigel 2 apresenta dimensões de 395x480x615 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço compacto, mas com ventilação adequada para o seu funcionamento em balcão., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação da Máquina de Gelados Minigel 2? A: Este equipamento requer uma tensão elétrica de 230 V, sendo compatível com as instalações elétricas padrão da maioria dos estabelecimentos HORECA. Recomenda-se a consulta a um electricista qualificado para assegurar uma instalação segura e eficiente., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da Máquina de Gelados Minigel 2? A: A Máquina de Gelados Minigel 2 foi concebida para uma limpeza e manutenção fáceis. O seu design compacto facilita o acesso aos componentes para higienização diária. São fornecidas instruções detalhadas no manual do utilizador para a correta manutenção, garantindo a longevidade e o desempenho ótimo do equipamento., Q: A Máquina de Gelados Minigel 2 oferece garantia ou assistência técnica? A: Sim, a Máquina de Gelados Minigel 2 beneficia de garantia e assistência técnica. Para informações detalhadas sobre a cobertura da garantia e os serviços de assistência disponíveis, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	máquina de gelados Minigel, máquina de gelados profissional, equipamento gelataria
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11625
Alt Text Imagens	Maquina Gelados Minigel 2
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Gelados Minigel 2
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	Vitrines > Congelador / Gelados
Categorias Secundárias	GELATARIA
Upsells (SKU Título)	MS0440.317.004B,MS0440.317.005B,MS0440.317.026B

<p>Uso Profissional - Dicas</p>	<p>Otimize a rotação de sabores: Utilize a capacidade dupla para ter um sabor de alta procura e um sabor rotativo sazonal ou gourmet, mantendo o interesse do cliente e evitando o desperdício., Controlo de temperatura e consistência: Monitorize regularmente a temperatura das cubas para assegurar a consistência ideal do gelado, especialmente em ambientes com flutuações térmicas, como esplanadas ou eventos ao ar livre., Higiene e manutenção preventiva: Realize a limpeza diária e desinfecção de todas as partes em contacto com o produto. A manutenção preventiva dos componentes de refrigeração garante a longevidade do equipamento e a segurança alimentar., Formulação de bases: Invista na formulação de bases de gelado de qualidade superior, seja de raiz ou através de pré-misturas profissionais, para garantir um produto final com textura e sabor excepcionais, diferenciando a sua oferta.</p>
<p>Uso Profissional - Perfis</p>	<p>Chef de Pastelaria e Gelataria, Diretor de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel e Restaurante</p>
<p>Descrição Curta Original</p>	<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>
<p>Descrição Original (1/2)</p>	<p><p>Dimensões: 395x480x615 mm
 Capacidade Cuba:: 6+6 lt
 Peso Líquido: - Bruto: 45/48 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
<p>Cross-sells (SKU Título)</p>	<p>HRMF7504E,HE237731,HRT02CONB</p>
<p>Uso Profissional - Casos de Uso</p>	<p>Buffets de Pequeno-Almoço e Sobremesas em Hotéis: Em hotéis de 4 e 5 estrelas, a Minigel 2 permite disponibilizar gelados artesanais frescos diretamente no buffet. Os hóspedes podem servir-se de dois sabores distintos, aumentando a percepção de valor do serviço. A capacidade de 6+6 litros assegura que o gelado está sempre disponível, mesmo durante os períodos de maior afluência, reduzindo a necessidade de reabastecimentos constantes pela equipa., Serviço de Catering e Eventos Corporativos: Para empresas de catering que operam em eventos, congressos ou casamentos, a portabilidade e a capacidade dupla da Minigel 2 são cruciais. Permite oferecer gelados personalizados com dois sabores distintos, como um clássico e uma opção mais gourmet ou sazonal, diretamente no local do evento. Isto eleva o nível da oferta de sobremesas e proporciona uma experiência memorável aos participantes, com a garantia de um produto consistentemente fresco., Restaurantes com Oferta de Sobremesas Premium: Em restaurantes que valorizam a sobremesa como um elemento diferenciador, a Minigel 2 possibilita a preparação diária de pequenas quantidades de gelados e sorvetes com ingredientes frescos e de alta qualidade. A capacidade de ter dois sabores distintos permite harmonizar com diferentes pratos ou oferecer opções sazonais, garantindo que o gelado servido à mesa é sempre no ponto ideal de cremosidade e sabor, elevando a experiência gastronómica do cliente.</p>

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Gelados Minigel 2, com as suas cubas duplas de 6+6 litros, representa uma solução estratégica para qualquer operação HORECA em Portugal que procure otimizar a sua oferta de sobremesas e lanches frios. Este equipamento permite a produção simultânea de dois sabores distintos, garantindo consistência, frescura e elevada capacidade de resposta a picos de procura, sem comprometer a qualidade do produto final. É uma ferramenta essencial para elevar o valor percebido pelo cliente e a rentabilidade do negócio através da diversificação e excelência.

Descricao Resumida

Máquina de gelados profissional, 230V, com cubas duplas de 6+6 litros. Compacta e elegante, ideal para unidades de restauração, otimiza o espaço e oferece dois sabores em simultâneo.

Descricao Completa

A Máquina de Gelados Minigel 2 foi concebida para inovar a sua oferta de sobremesas. Este equipamento robusto e compacto, ideal para a restauração, hotelaria e pastelaria, permite produzir gelados de alta qualidade com facilidade, elevando a experiência dos seus clientes. Com a sua capacidade generosa e tecnologia avançada, otimiza a operação e contribui para a rentabilidade do seu negócio.

máquina de gelados profissional — Produção de Gelados — Principais Vantagens

Este aparelho destaca-se pela fusão perfeita entre inovação e um design que se integra harmoniosamente em qualquer ambiente. A sua estrutura compacta esconde um motor potente, capaz de preparar simultaneamente dois sabores de gelado. A facilidade de operação e a rápida limpeza simplificam o fluxo de trabalho diário das cozinhas profissionais e casas de pasto.

Aplicações Profissionais

O equipamento é particularmente indicado para unidades com elevado volume de clientes, como hotéis com serviço de buffet, restaurantes com foco em sobremesas de autor, gelatarias ou cafés com oferta premium. A produção de dois tipos de gelado em simultâneo confere versatilidade para eventos, serviços de catering e take-away, assegurando que a frescura e a qualidade são sempre uma prioridade. Garante ainda a otimização de espaço sem comprometer a capacidade produtiva e a excelência no produto final.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	395x480x615 mm
Capacidade da Cuba	6 + 6 litros (total 12 litros)
Peso Líquido	45 kg
Peso Bruto	48 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

P: Esta máquina de gelados é adequada para estabelecimentos com grande volume de clientes?

R: Sim, a sua capacidade de 6+6 litros e a capacidade de preparar dois sabores em simultâneo tornam-na ideal para estabelecimentos com alta procura, garantindo agilidade e eficiência no serviço.

Q: Quais são as dimensões da Máquina de Gelados Minigel 2 e o espaço necessário para a sua instalação?

R: A Máquina de Gelados Minigel 2 apresenta dimensões de 395x480x615 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço compacto, mas com ventilação adequada para o seu funcionamento em balcão.

Q: É fácil de limpar e manter?

R: Sim, o design da Máquina de Gelados Minigel é pensado para uma utilização e manutenção simplificadas, otimizando o tempo e os recursos da sua equipa, e facilitando a higienização diária.

Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação da Máquina de Gelados Minigel 2?

R: Este equipamento requer uma tensão elétrica de 230 V, sendo compatível com as instalações elétricas padrão da maioria dos estabelecimentos de restauração. Recomenda-se a consulta a um eletricitista qualificado para assegurar uma instalação segura e eficiente.

Q: A Máquina de Gelados Minigel 2 oferece garantia ou assistência técnica?

R: Sim, a Máquina de Gelados Minigel 2 beneficia de garantia e assistência técnica. Para informações detalhadas sobre a cobertura da garantia e os serviços de assistência disponíveis, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.