

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelado Profissional 3L Elétrica 180x470x510mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.234	Modelo:	UD2016.234
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	180 x 470 x 510 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2016.234

FAQ

Q: Quais são as dimensões da máquina de gelado profissional e o espaço que ocupa? A: A máquina de gelado profissional compacta possui dimensões de 180x470x510 mm (largura x profundidade x altura), o que a torna ideal para espaços de trabalho mais reduzidos, sem comprometer a capacidade de produção de 3 litros., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta máquina de gelado? A: Esta máquina de gelado requer uma ligação elétrica padrão de 230 V e tem uma potência de 460 W. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o funcionamento adequado do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da máquina de gelado de 3 litros? A: A limpeza da máquina de gelado de 3 litros é simples e direta. É aconselhável limpar o recipiente e as peças removíveis após cada utilização com água morna e detergente neutro. Consulte o manual de instruções para procedimentos de manutenção mais detalhados e específicos do modelo., Q: Esta máquina de gelado inclui acessórios para a preparação de cremes de frio? A: Sim, esta máquina de gelado foi projetada com um recipiente de 3 litros especialmente concebido para uma melhor preparação de cremes de frio e para uma maior coleta de condensados, permitindo uma manipulação eficiente de pequenas quantidades de produtos.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	máquina de gelado profissional, máquina de gelado 3 litros, equipamento gelataria
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11633
Alt Text Imagens	Maquina De Gelado Micro
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina De Gelado Micro
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	GELATARIA > Máquinas de Gelados
Categorias Secundárias	GELATARIA
Upsells (SKU Título)	MS440.317.011,MS440.317.064

Uso Profissional - Dicas	<p>Otimize a utilização da máquina produzindo pequenos lotes de gelado fresco ao longo do dia, em vez de um grande volume, para garantir a máxima qualidade e textura., Experimente com ingredientes locais e sazonais para criar sabores únicos e diferenciadores, alinhando a oferta de gelados com a filosofia gastronômica do estabelecimento., Assegure a limpeza rigorosa do equipamento após cada utilização para evitar contaminações cruzadas e prolongar a vida útil da máquina, mantendo os padrões de higiene exigidos no setor HORECA., Utilize a capacidade de 3 litros para testar novas receitas ou para criar opções de gelado sem lactose, sem açúcar ou vegan, respondendo às crescentes tendências de consumo e restrições alimentares.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chefs Executivos e Pasteleiros, Responsáveis de F&B em Hotelaria, Proprietários de Pastelarias e Gelatarias Artesanais</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Elegante e discreto, permitirá que você manipule pequenas quantidades de produtos evitando desperdícios desnecessários. Projetado com um recipiente de 3 litros especialmente concebido para uma melhor preparação de cremes de frio e para uma maior coleta de condensados. As dimensões mínimas, a construção de alta qualidade e o controle eletrônico intuitivo o tornam um companheiro confiável.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 180x470x510 mm
 Capacidade 3 lt
 Peso líquido:-Bruto 20-22 kg
 Potência: 460 w</p><p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>MS100.770.060,MS142.770.008</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Restaurantes de Alta Cozinha e Fine Dining: Neste contexto, a máquina de 3L é ideal para a criação de gelados e sorvetes de autor, como acompanhamento a pratos principais ou como parte integrante de sobremesas complexas. A capacidade reduzida permite produzir sabores exóticos ou sazonais em pequenas quantidades, assegurando exclusividade e frescura no momento do serviço, sem a necessidade de grandes volumes de armazenamento., Hotéis Boutique e Pousadas de Charme: Em unidades hoteleiras com serviço de restauração mais intimista, este equipamento é perfeito para oferecer gelados artesanais ao pequeno-almoço, como parte do menu de sobremesas ou para eventos privados. Permite a personalização rápida de sabores para atender a dietas específicas ou preferências dos hóspedes, reforçando a experiência de luxo e atenção ao detalhe., Pastelarias e Cafetarias Gourmet: Para estabelecimentos que desejam diversificar a sua oferta além da pastelaria tradicional, a máquina de gelado de 3L possibilita a introdução de gelados e sorvetes artesanais. É particularmente útil para a produção de sabores diários ou edições limitadas, atraindo novos clientes e complementando a oferta de bolos e doces com opções refrescantes e de produção própria.</p>

Uso Profissional - Introdução

A máquina de gelado profissional de 3 litros é uma solução compacta e eficiente, desenhada para a produção de gelados, sorvetes e cremes frios de alta qualidade em ambientes HORECA. Com dimensões otimizadas e controlo eletrónico intuitivo, permite a gestão precisa de pequenos lotes, minimizando o desperdício e garantindo a frescura constante da oferta de sobremesas. É um investimento estratégico para estabelecimentos que procuram elevar o padrão das suas propostas de gelataria artesanal, sem comprometer o espaço ou a operacionalidade.

Descricao Resumida

Máquina de gelado profissional de 3 litros, compacta e eficiente. Ideal para pequenas produções de gelados, sorvetes e cremes frios.

Descricao Completa

máquina de gelado profissional — Máquina de Gelado – Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pastelarias e hotéis, este equipamento de gelados profissional combina design e funcionalidade com o desempenho necessário para a preparação de sobremesas de excelência. A sua estrutura otimizada permite o manuseamento de pequenas porções de produto, reduzindo eficazmente o desperdício e assegurando a máxima rentabilidade em cada confeção.

O recipiente de 3 litros foi especificamente desenhado para garantir a mais alta qualidade na elaboração de cremes frios, simplificando a recolha de condensados e otimizando o fluxo de trabalho. A junção de dimensões compactas, construção robusta e um painel de controlo eletrónico intuitivo confere a este aparelho uma fiabilidade excepcional em cozinhas profissionais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma diversidade de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria. É ideal para restaurantes gourmet que procuram inovar na sua oferta, pastelarias e gelatarias artesanais que valorizam a produção própria, hotéis e empreendimentos turísticos que desejam enriquecer os seus buffets de sobremesas, e bares que complementam a sua ementa com sugestões geladas. É a solução ideal para a produção de gelados, sorvetes e cremes frios em lotes pequenos e médios, assegurando sempre a máxima frescura e padrão de qualidade do produto final.

A sua capacidade otimizada de 3 litros torna-a particularmente útil para a criação de lotes personalizados diários, oferecendo uma maior versatilidade na gestão da ementa e na resposta às preferências específicas dos clientes. É uma mais-valia robusta e eficiente para aprimorar a criação de sobremesas criativas e de elevada qualidade.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	180x470x510 mm
Capacidade	3 litros
Peso Líquido	20 kg
Peso Bruto	22 kg
Potência	460 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de produção desta máquina profissional de gelado?

Esta máquina foi desenvolvida com uma capacidade de 3 litros, o que a torna ideal para a confeção de pequenas e médias quantidades de gelado, sorvete e cremes frios, otimizando o serviço e a frescura do produto.

É adequada para negócios com espaço reduzido na cozinha?

Sim, as suas dimensões compactas de 180x470x510 mm tornam-na a escolha ideal para cozinhas e balcões com área limitada, sem comprometer a eficiência ou a qualidade da produção diária de gelados.

Este equipamento industrial é fácil de operar e higienizar?

Graças ao seu controlo eletrónico de fácil utilização, a máquina é extremamente simples de operar. A sua concepção permite igualmente processos de limpeza e manutenção diária rápidos e eficazes, cruciais em qualquer ambiente profissional de restauração.

Quais os requisitos de instalação elétrica para esta máquina?

Esta máquina de gelado requer uma ligação elétrica padrão de 230 V e tem uma potência de 460 W. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o funcionamento adequado do equipamento.

Esta máquina de gelado inclui acessórios para a preparação de cremes e sorvetes?

Sim, esta máquina foi projetada com um recipiente de 3 litros especialmente concebido para uma melhor preparação de cremes de frio e uma recolha eficiente de condensados, permitindo o manuseamento de pequenas quantidades de produtos com excelentes resultados.