

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Gelado Profissional 3L (180x470x510mm) Elétrica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2016.234	<b>Modelo:</b>	MAQUINA DE GELADO MICRO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MAQUINA DE GELADO MICRO

### Descricao Resumida

Máquina de gelado profissional de 3 litros, compacta e eficiente, ideal para pequenas produções. Dimensões: 180x470x510 mm, 460W, 230V.

## Descricao Completa

### Máquina de Gelado Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta máquina de gelado profissional alia elegância e discrição ao desempenho necessário para a criação de sobremesas de excelência. A sua conceção otimizada permite a manipulação de pequenas quantidades de produto, mitigando o desperdício desnecessário e assegurando a máxima eficiência em cada utilização.

O recipiente de 3 litros foi especificamente projetado para garantir a melhor preparação de cremes frios, facilitando a recolha de condensados e otimizando o processo de produção. A combinação de dimensões compactas, construção robusta e um controlo eletrónico intuitivo confere a este equipamento uma fiabilidade inigualável em ambientes profissionais.

Ideal para restaurantes, pastelarias e hotéis que procuram inovação e qualidade na sua oferta de sobremesas geladas, esta máquina destaca-se pela facilidade de uso e pela capacidade de resposta às exigências de um serviço dinâmico. O seu design ergonómico e a potência de 460W garantem uma operação eficiente e consistente.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma variedade de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes gourmet, pastelarias e gelatarias artesanais, hotéis e empreendimentos turísticos, e bares com oferta de sobremesas. É ideal para a produção de gelados, sorvetes e cremes frios em pequenas e médias quantidades, garantindo sempre a frescura e qualidade do produto final.

A sua capacidade de 3 litros torna-a particularmente útil para a criação de lotes personalizados, permitindo uma maior flexibilidade na gestão do menu e na resposta a preferências específicas dos clientes. É uma solução robusta e eficiente para otimizar a criação de sobremesas inovadoras.

### Especificações Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	180x470x510 mm
<b>Capacidade</b>	3 litros
<b>Peso Líquido</b>	20 kg
<b>Peso Bruto</b>	22 kg
<b>Potência</b>	460 W
<b>Tensão</b>	230 V