

Ficha Tecnica

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



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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 24/06/2026

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

Máquina Dispensadora de Gelados Gelato Express 260x570x720 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.360	Modelo:	UD2016.360
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	260 x 570 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2016.360

FAQ

Q: Quais as dimensões da Máquina Dispensadora de Gelados Quickgel e o espaço necessário para instalação? A: A Máquina Dispensadora de Gelados Quickgel tem dimensões de 260x570x720 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e acesso para manutenção, recomendamos deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira, e 20 cm acima do equipamento., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para a Máquina Dispensadora de Gelados Quickgel? A: Esta máquina opera com uma tensão de 230 V. É essencial que a instalação elétrica seja feita por um profissional qualificado, garantindo que o ponto de energia está em conformidade com as normas de segurança e que a tomada é adequada para a potência do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da Máquina Dispensadora de Gelados Quickgel? A: A limpeza diária deve ser feita seguindo as instruções do manual, focando nas partes em contacto com o gelado. Para a manutenção, recomenda-se verificações periódicas do gás refrigerante (R404A) e limpeza dos condensadores, preferencialmente por um técnico especializado para assegurar o bom funcionamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

máquina dispensadora de gelados, máquina de sorvete profissional, equipamento gelataria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11665

Alt Text Imagens

Maquina Dispensadora De Gelados Quickgel

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Dispensadora De Gelados Quickgel

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

Vitrines > Congelador / Gelados

Categorias Secundárias

GELATARIA

Upsells (SKU | Título)

EX19058899,EX19058900,HRME150L900EA

Uso Profissional - Dicas	<p>Utilize misturas pré-prontas de alta qualidade para garantir a consistência do sabor e a textura ideal do gelado, minimizando erros na preparação., Estabeleça um plano de limpeza diária rigoroso, seguindo as instruções do fabricante, para assegurar a higiene do equipamento e prolongar a sua vida útil, crucial em operações intensivas., Monitore regularmente a temperatura e a consistência do gelado dispensado para otimizar o desempenho da máquina e garantir a qualidade uniforme do produto., Considere a rotação de sabores de gelado e sorvete para manter a oferta atrativa e responder às preferências sazonais dos clientes, maximizando o retorno do investimento.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Pastelaria e Gelataria, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel e Restaurante</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Inovador e moderno, permitirá que ofereça rapidamente aos seus clientes um sorvete consistente. Projetado com a máxima atenção à qualidade, detalhe e funcionalidade. Surpreendentemente compacto e extremamente elegante, é fácil de usar graças a uma tela sensível ao toque com ícones modernos e intuitivos.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 260x570x720 mm
 Gás refrigerante: R404A Kg
 Peso Líquido: 50 kg
 Peso bruto: 55 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRPLL6006E,HRPR7508E,HRPR2F7508E</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Buffets de Hotel e Pequenos-Almoços: Em hotéis, esta máquina pode ser posicionada na área de buffet, permitindo aos hóspedes servirem-se de gelado fresco ao pequeno-almoço ou como sobremesa após as refeições. A sua operação simplificada e a consistência do produto são cruciais para manter a qualidade e o serviço sem exigir intervenção constante da equipa., Serviço de Catering e Eventos: Para empresas de catering e eventos, a portabilidade e dimensões compactas da Gelato Expresso são uma vantagem significativa. Permite oferecer gelados e sorvetes de qualidade em locais diversos, desde casamentos a eventos corporativos, garantindo rapidez no serviço e um elemento diferenciador na oferta gastronómica, sem comprometer a logística., Cafetarias e Pastelarias de Alto Tráfego: Em cafetarias ou pastelarias com grande afluência, este equipamento acelera o serviço de sobremesas geladas. Um barista ou funcionário pode facilmente preparar um cone ou copo de gelado, reduzindo o tempo de espera do cliente e aumentando a capacidade de resposta durante os picos de procura, contribuindo para uma maior rentabilidade e satisfação do cliente.</p>

Uso Profissional - Introdução

A máquina dispensadora de gelados Gelato Expresso representa uma solução compacta e eficiente para estabelecimentos de hotelaria e restauração que procuram elevar a oferta de sobremesas geladas. Concebida para garantir consistência e rapidez na produção de gelados e sorvetes, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho, assegurando um produto final de elevada qualidade, essencial para a satisfação do cliente em ambientes de médio e alto volume. O seu design intuitivo e a facilidade de operação minimizam a necessidade de formação intensiva, tornando-a uma mais-valia operacional imediata.

Descricao Resumida

Máquina dispensadora de gelados, compacta e elegante, para hotelaria e restauração. Oferece gelado consistente de forma rápida via ecrã tátil. Dimensões: 260x570x720 mm.

Descricao Completa

máquina dispensadora de gelados — Dispensador de Gelado — Principais Vantagens

Este inovador equipamento distribuidor assegura um gelado de alta qualidade e com uma consistência perfeita, satisfazendo os clientes em tempo recorde. É a solução ideal para estabelecimentos que pretendem otimizar por completo o seu serviço e a experiência do cliente, destacando-se pela eficiência e a capacidade de resposta face à procura.

A conceção meticulosa desta máquina concentra-se na qualidade superior, funcionalidade avançada e um design elegante. Apesar do seu desempenho robusto, apresenta dimensões compactas, o que lhe permite integrar-se harmoniosamente em qualquer ambiente profissional de hotelaria ou restauração, desde que o espaço seja otimizado, sem comprometer a operacionalidade.

A sua utilização é notavelmente intuitiva. Um moderno ecrã tátil com ícones claros simplifica a preparação e a entrega do doce gelado, tornando todo o processo ágil e direto. Esta otimização na operação resulta numa significativa poupança de tempo e numa redução dos custos associados à formação de novos colaboradores.

Aplicações Profissionais

Este dispensador é perfeitamente adequado para pastelarias, gelatarias, restaurantes, buffets, hotéis e cafetarias que desejam diversificar a sua oferta com sobremesas frescas e altamente apelativas. A sua constituição robusta permite um uso intensivo em locais com médio e alto volume de clientes,

garantindo sempre um produto final de qualidade exemplar e satisfazendo as exigências mais elevadas.

Além disso, a versatilidade desta solução é evidente em eventos, serviços de catering ou ambientes de self-service, onde a velocidade e a uniformidade na preparação de produtos gelados são fatores cruciais para o êxito e a satisfação dos convidados. Com este equipamento, a sua equipa poderá focar-se noutras áreas, enquanto o cliente desfruta de um serviço rápido e eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	260x570x720 mm
Gás Refrigerante	R404A
Peso Líquido	50 kg
Peso Bruto	55 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Que tipo de sorvetes pode este equipamento preparar?

Este distribuidor de gelado é otimizado para preparar sorvetes e gelados com uma consistência suave e uniforme, ideal para uma vasta gama de sabores e bases, garantindo sempre a melhor qualidade.

Este modelo é fácil de higienizar e manter no dia-a-dia?

Sim, o design funcional visa simplificar a limpeza diária e a manutenção, assegurando a máxima higiene e prolongando a vida útil do equipamento com um esforço mínimo da sua equipa.

Quais são as dimensões exatas da máquina e o espaço mínimo necessário para a sua instalação?

As dimensões da máquina são 260x570x720 mm (largura x profundidade x altura). Para assegurar a ventilação adequada e facilitar a manutenção, aconselha-se deixar um espaço de, pelo menos, 10 cm nas laterais e na parte traseira, e 20 cm acima do equipamento.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

Este aparelho funciona com uma tensão de 230 V. É fundamental que a instalação elétrica seja executada por um profissional qualificado, confirmando que o ponto de energia cumpre todas as normas de segurança e que a tomada é apropriada para a potência do equipamento, evitando complicações futuras.

Como se realizam a manutenção periódica e a limpeza profunda da máquina?

A limpeza diária deve seguir rigorosamente as instruções do manual, com foco nas áreas que contactam diretamente com o gelado. Para a manutenção, recomenda-se verificações regulares ao gás refrigerante (R404A) e a limpeza dos condensadores, preferencialmente por um técnico especializado para garantir o funcionamento ideal e a longevidade do investimento.