

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Gelados de Bancada Manual 5,5 L/h

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | UD2061.485 | Modelo: | UD2061.485 |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |
| Peso: | 50 kg | Dimensões: | 435 x 570 x 491 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD2061.485 |
| Marca | UDI |

Descricao Resumida

Máquina profissional de gelados e granizados de bancada com controlo manual.
Produção de 5,5 L/h de gelado. Ideal para restaurantes.

Descricao Completa

Máquina de gelados de bancada — Produtora de Gelados – Principais Vantagens

Este equipamento profissional de bancada foi concebido para otimizar a sua produção de gelados, sorvetes (ou sherbets) e granizados. O seu funcionamento manual garante um controlo total sobre o processo, ideal para criar produtos de alta qualidade com texturas e sabores aprimorados, assegurando uma experiência gastronómica superior para os seus clientes.

Com uma capacidade de produção robusta, que alcança até 5,5 litros de gelado por hora, esta máquina permite uma resposta eficiente à procura num ambiente profissional. A versatilidade é um atributo chave, possibilitando a criação de uma vasta gama de sobremesas frias e bebidas refrescantes. Este dispositivo compacto é um ativo valioso para qualquer negócio do setor de restauração ou hotelaria.

Adicionalmente, a construção robusta assegura durabilidade e fiabilidade, essenciais para o uso contínuo em cozinhas comerciais e esplanadas. O design otimizado para bancada maximiza o espaço, tornando-o numa solução prática e eficaz para o seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta produtora de sobremesas geladas é perfeita para gelatarias artesanais, restaurantes gourmet, hotéis com serviço de buffet ou à carta, e cafetarias que pretendam oferecer sobremesas frescas e personalizadas. Também é ideal para bares que desejam confeccionar granizados e bebidas geladas com um toque distintivo. A capacidade de produção satisfaz as necessidades de estabelecimentos com volume médio a elevado de clientes que procuram qualidade e consistência.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------|-------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 435x570x491+24 mm |
| Produção Gelado (L/h) | 5,5 L/h |
| Produção Sorvete (L/h) | 7,5 L/h |

| Característica | Detalhe |
|--------------------------|----------------|
| Produção Granizado (L/h) | 12 L/h |
| Peso Líquido/Bruto | 40-50 kg |
| Potência | 700 W |
| Tensão | 230 V |

Perguntas Frequentes

Esta máquina permite produzir sorvete?

Sim, este equipamento é totalmente versátil e foi projetado para produzir não só deliciosos gelados, mas também sorvetes e granizados, adaptando-se às necessidades da sua cozinha profissional.

Qual a capacidade de produção de granizados?

Este equipamento possui uma capacidade de produção de 12 litros de granizados por hora, sendo ideal para responder a períodos de elevada procura em ambientes comerciais movimentados.

Quais as dimensões exatas desta produtora de gelados?

As dimensões precisas da máquina são 435x570x491+24 mm (largura x profundidade x altura), garantindo um encaixe compacto e eficiente em qualquer bancada de trabalho.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é manual e simplificada, graças aos componentes de fácil acesso para higienização. Recomenda-se a limpeza regular após cada uso, seguindo as instruções do manual, para garantir a longevidade do equipamento e a segurança alimentar.

Esta máquina inclui garantia e que tipo de assistência técnica é oferecida?

Sim, a máquina de gelados possui garantia do fabricante. Para informações detalhadas sobre a duração da garantia e as opções de assistência técnica disponíveis, por favor, contacte a nossa equipa de apoio ao cliente.