

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2061.485

FAQ

Q: Quais são as dimensões da Máquina de Gelados de Bancada Manual? A: As dimensões exatas da máquina são 435x570x491+24 mm (largura x profundidade x altura), tornando-a compacta para qualquer bancada profissional., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: A máquina requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 700 W. É essencial garantir que a instalação elétrica da sua cozinha ou espaço HORECA cumpre estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da Máquina de Gelados de Bancada Manual? A: A limpeza é manual e simples, com 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., Q: Este equipamento tem garantia? Que tipo de assistência técnica é oferecida? A: Sim, a máquina de gelados inclui garantia de fabricante. Para detalhes sobre a duração da garantia e opções de assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente., Q: Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com esta máquina? A: O equipamento é fornecido com os acessórios necessários para o seu funcionamento básico. Para otimizar a sua produção, dispomos de uma gama de acessórios compatíveis, que podem ser consultados no nosso catálogo ou junto da nossa equipa comercial.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Máquina de Gelados de Bancada, Produtora de Gelados, Máquina de Granizados
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12329
Alt Text Imagens	Produtor Gelado Bancada Manual Btm5-a 5.5 Lts/h
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Produtor Gelado Bancada Manual Btm5-a 5.5 Lts/h
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	GELATARIA > Produtoras
Categorias Secundárias	GELATARIA
Upsells (SKU Título)	HRC6F750H,HRC6F750HM

Uso Profissional - Dicas

Otimize a pré-refrigeração da mistura base para gelado ou sorvete. Uma mistura bem refrigerada (4-5°C) antes de ser introduzida na máquina reduz o tempo de batimento e melhora a textura final do produto, resultando num gelado mais cremoso e com menos cristais de gelo., Aproveite a versatilidade para criar bases neutras de gelado/sorvete e adicione infusões, purés de fruta ou licores no momento da produção. Esta técnica permite uma gestão eficiente do stock e a criação de sabores 'do dia' sem grande antecedência., Para granizados e sorvetes, ajuste a percentagem de açúcar na mistura. Um teor de açúcar adequado é fundamental para atingir a consistência ideal, evitando que o produto fique excessivamente duro ou demasiado líquido. Utilize um refratômetro para medições precisas., Realize ciclos de limpeza e sanitização após cada utilização ou mudança de sabor, seguindo rigorosamente as diretrizes do fabricante. A manutenção preventiva não só prolonga a vida útil do equipamento, como também garante a segurança alimentar e a qualidade higiénica dos produtos servidos.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Pastelaria e Confeiteiro, Gerente de Alimentos e Bebidas (F&B Manager), Proprietário de Gelataria ou Cafeteria

Descrição Curta Original

<p>PRODUTOR GELADOS BANCADA MANUAL BTM5-A 5.5 LTS/H</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 435x570x491+24 mm
 Gelado Ciclo Ciclo/ Min 1 Lt
 Sorvete Ciclo Ciclo/ Min 1,5 Lt
 Granizado Ciclo Ciclo/Lt 4 Lt
 Produção: de Gelado 5,5 Lt/h
 Produção: de Sorvete 7,5 Lt/h
 Produção: de Granizado 12 Lt/h
 Peso Líquido: - Bruto: 40-50 kg
 Potência: 700 W</p> <p>Tensão: 230 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

EX19058896,EX19058900,EX19058897

Uso Profissional - Casos de Uso

Restaurantes de Alta Cozinha e Hotéis de Luxo: Chefs de pastelaria podem criar gelados e sorvetes de autor, como acompanhamento de sobremesas complexas ou como intermezzo. A capacidade de produção controlada permite a experimentação com ingredientes frescos e sazonais, garantindo uma oferta exclusiva e sempre renovada, adaptada ao menu degustação ou ao serviço à la carte., Gelatarias Artesanais e Cafetarias Gourmet: Ideal para pequenos produtores que valorizam a personalização e a qualidade dos seus produtos. Permite a produção diária de lotes frescos de gelado e sorvete, mantendo a textura e o sabor artesanal. A versatilidade para granizados expande a oferta de bebidas refrescantes, atraindo uma clientela mais vasta durante os meses quentes., Bares de Praia e Esplanadas com Serviço Rápido: A capacidade de produção de granizados até 12 L/h é crucial para responder rapidamente a picos de procura em ambientes sazonais. Permite a preparação eficiente de bebidas geladas e cocktails com base em granizado, garantindo um serviço ágil e consistente, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Gelados de Bancada Manual com capacidade de 5,5 L/h é um equipamento profissional indispensável para qualquer estabelecimento Horeca que pretenda elevar a sua oferta de sobremesas e bebidas frias. Concebida para otimizar a produção de gelados, sorvetes e granizados, esta unidade compacta e robusta permite um controlo total sobre o processo, garantindo a consistência e a qualidade artesanal que os clientes mais exigentes procuram, enquanto a sua capacidade de produção eficiente responde às necessidades operacionais de serviços com volume médio a elevado.

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
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.