

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Produtor de Gelados Profissional 10L/h - Bancada 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.490	Modelo:	UD2061.490
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	435 x 570 x 491 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2061.490
Marca	UDI

Descricao Resumida

Produtor de gelados profissional para bancada, com controlo manual e produção de 10 L/h de gelado. Ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

produtor de gelados — Equipamento para Gelados — Principais Vantagens

Este produtor de gelado profissional é uma solução robusta e versátil, concebida para a produção eficiente de sobremesas frias em estabelecimentos comerciais. Com capacidade para gerar até 10 litros de gelado por hora, e até 14 litros de sorvete ou granizado, assegura uma resposta rápida e de alta qualidade às exigências dos clientes, mesmo nos picos de procura. A operação manual garante um controlo total sobre o processo, o que permite ajustes precisos em receitas e texturas.

A construção durável e a potência de 1100 W deste aparelho garantem um desempenho fiável a longo prazo, diminuindo a necessidade de manutenção frequente e prolongando a vida útil do investimento. A sua adaptabilidade permite a produção de gelados artesanais, sorvetes refrescantes e granizados saborosos, sendo uma mais-valia para qualquer negócio que pretenda diversificar a sua oferta de produtos frescos.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para pastelarias, gelatarias, restaurantes, hotéis e bares que procuram uma solução para a confeção de gelados artesanais, sorvetes e granizados. O design otimizado permite a sua fácil integração em bancadas de trabalho e balcões, tornando-o especialmente adequado para espaços com dimensão reduzida. É a escolha perfeita para produções de média a elevada escala, garantindo sempre a frescura e qualidade que os seus clientes merecem.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	435x570x491+24 mm
Produção de Gelado	10 Lt/h
Produção de Sorvete	14 Lt/h
Produção de Granizado	14 Lt/h
Peso Líquido	45 kg

Característica	Detalhe
Peso Bruto	55 kg
Potência	1100 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões deste produtor de gelado manual e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: O produtor de gelado de bancada possui as seguintes dimensões: 435x570x491+24 mm (largura x profundidade x altura). É necessário considerar um espaço adicional para a ventilação e para a operação manual do equipamento.

Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste equipamento de gelataria?

A: Este produtor de gelado requer uma tensão elétrica de 230 V e tem uma potência de 1100 W. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e um circuito elétrico adequado para suportar a potência do aparelho.

Q: Como deve ser feita a manutenção e limpeza do produtor de gelado de bancada?

A: A limpeza regular é essencial para o bom funcionamento e higiene do equipamento. Recomenda-se a limpeza das superfícies externas com um pano húmido e detergente suave. As partes em contacto com os alimentos devem ser desmontadas e lavadas após cada utilização, seguindo as instruções do manual do utilizador para garantir a sanitização adequada.

Q: Qual a capacidade de produção deste equipamento?

A: Este produtor de gelados pode produzir até 10 litros de gelado por hora e 14 litros de sorvete ou granizado por hora, ideal para responder a uma elevada procura e ter uma oferta variada.

Q: Que tipo de acessórios são compatíveis ou incluídos com este produtor de gelado manual?

A: Este produtor de gelado é fornecido com os componentes necessários para a sua operação básica. Para informações sobre acessórios compatíveis, como recipientes adicionais ou kits de limpeza específicos, por favor, consulte o manual de instruções ou contacte o nosso departamento comercial para obter aconselhamento.