

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Produtor de Gelados Industrial Móvel 15 L/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.502	Modelo:	UD2061.502
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	79 kg	Dimensões:	435 x 592 x 944 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2061.502
Marca	UDI

Descricao Resumida

Produtor profissional de gelados móvel com capacidade de 15 L/h. Painel de comandos intuitivo e 52 programas versáteis para texturas perfeitas em gelatarias e restauração.

Descricao Completa

Produtor de Gelados — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de confecção de gelados foi criteriosamente concebido para satisfazer as demandas de negócios do setor da restauração e hotelaria. Com uma impressionante capacidade de produção de 15 litros por hora, assegura um fornecimento contínuo de sobremesas frescas e de alta qualidade, mesmo em períodos de grande afluência. A sua construção robusta e a tecnologia de ponta garantem um desempenho fiável e consistente, indispensável para qualquer cozinha profissional.

A máquina inclui um painel de comandos intuitivo e um ecrã gráfico multilingue, o que simplifica significativamente a sua operação e gestão diária. Com 52 programas predefinidos, que abrangem funções de mistura, batimento e higienização, a versatilidade deste aparelho é excepcional, adaptando-se a uma vasta gama de receitas e necessidades de fabrico.

Graças aos programas personalizáveis para ajuste da densidade e velocidade de agitação, este dispositivo oferece um controlo exato sobre a textura e consistência dos gelados. É possível criar desde misturas super cremosas até preparações com pedaços de fruta, garantindo um resultado final perfeito e adaptado aos requisitos específicos do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para gelatarias artesanais, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução eficiente e de grande volume para a produção de gelados e de sorvetes. A sua mobilidade e facilidade de utilização tornam-na perfeita para cozinhas industriais com fluxos de trabalho dinâmicos e exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	435x592x944+130 mm
Produção de Gelado (Ciclo)	2 Lt
Produção de Gelado (por hora)	15 Lt/h
Peso Líquido/Bruto	69-79 kg

Potência	1600 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de produção desta máquina industrial de gelados?

Este equipamento tem uma capacidade de produção de 15 litros por hora, sendo capaz de preparar um ciclo de 2 litros de cada vez, ideal para atender a alta demanda. Garante agilidade e eficiência na sua confeção, tornando-o perfeito para estabelecimentos com grande fluxo de clientes.

Existem programas para diferentes tipos de gelado ou sorvete?

Sim, o aparelho conta com 52 programas predefinidos, que incluem opções para misturas à base de leite, fruta e até mesmo programas livres para ajustar a densidade e a velocidade do agitador. Esta versatilidade permite que produza uma ampla variedade de sobremesas, desde as mais tradicionais às mais inovadoras.

Este equipamento é simples de operar no dia a dia?

A máquina dispõe de um painel de comandos ergonómico e um display gráfico multilingue, o que facilita uma operação intuitiva e eficiente para qualquer utilizador. A engenharia pensada na experiência do utilizador minimiza a curva de aprendizagem, otimizando o tempo de trabalho da sua equipa.

Quais as dimensões exatas deste produtor de gelados industrial?

As dimensões do produtor de gelados são 435x592x944+130 mm, o que o torna uma solução compacta e móvel para cozinhas profissionais com espaço limitado. A sua estrutura permite fácil integração e movimentação no ambiente de trabalho.

Como é feita a limpeza e manutenção deste produtor de gelados?

O equipamento possui um programa de lavagem integrado, facilitando a limpeza diária. Recomenda-se a desmontagem periódica de algumas peças para uma higienização profunda, utilizando produtos específicos para contacto alimentar, conforme as instruções do manual do fabricante. O display gráfico multilingue auxilia nos procedimentos de limpeza e manutenção programada.