

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Produtora de Gelado Automática Trifásica 35 L/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.516	Modelo:	UD2061.516
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	180 kg	Dimensões:	600 x 850 x 1205 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2061.516
FAQ	<p>Q: Quais são as dimensões da produtora de gelado e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta produtora de gelado automática tem dimensões de 600x850x1205 mm (Largura x Profundidade x Altura), com 130 mm adicionais de altura. Requer um espaço adequado para garantir a ventilação e acessibilidade para manutenção, idealmente com uma margem de segurança de 10-15 cm em redor., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar este equipamento? A: A produtora de gelado automática requer uma ligação elétrica trifásica de 400V e uma potência de 4000 W. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricitista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza diária do equipamento? A: O painel de comandos ergonómico e o display gráfico multilingue facilitam o acesso a programas de lavagem específicos. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para superfícies em contacto com alimentos, seguindo as instruções do manual e garantindo a higiene do equipamento., Q: Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com a produtora de gelado? A: A produtora de gelado inclui 52 programas que adaptam o ciclo de produção a diferentes misturas, como leite ou fruta. Não são especificados acessórios adicionais, mas a compatibilidade com utensílios e recipientes padrão para gelatarias é garantida. Consulte o manual para mais detalhes sobre as funções e programas disponíveis.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Produtora de gelado automática, Máquina de sorvetes profissional, Produtora de gelado 35 L/h
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12343
Alt Text Imagens	Produtor Gelado Automatico Bfx400-aw 35lts/h
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Produtor Gelado Automatico Bfx400-aw 35lts/h
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	Vitrines > Congelador / Gelados
Categorias Secundárias	GELATARIA
Upsells (SKU Título)	UD2186.240

Uso Profissional - Dicas	<p>Otimize os 52 programas predefinidos para diferentes bases (leite, fruta, água) para maximizar a eficiência e padronização da produção, reduzindo erros e tempo de preparação., Utilize os programas livres para ajustar a densidade e velocidade do agitador, permitindo criar texturas específicas para sobremesas gourmet ou para gelados com inclusões (pedaços de fruta, nozes)., Implemente um plano de manutenção preventiva regular, focando na limpeza dos componentes removíveis e na verificação das guarnições, para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a higiene alimentar., Capacite a sua equipa no uso do display gráfico multilíngue para tirar o máximo partido das funcionalidades e minimizar a curva de aprendizagem, assegurando uma operação contínua e sem interrupções.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Pastelaria/Gelataria, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel/Resort</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Painel de comandos ergonómico; Display gráfico multilíngue; 52 programas que podem incluir: Misturar, bater, lavagem; Permite seleccionar o ciclo ideal à mistura correspondente(leite, fruta); Programas livres : Densidade, Velocidade do agitador ..pp</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 600x850x 1205+130 mm
 Gelado Ciclo Ciclo/ Min/Máx 2-5 Lt
 Produção: de Gelado 35 Lt/h
 Peso Líquido:-Bruto 180-197 kg
 Potência: 4000 w</p> <p>Tensão: 400 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>EX19000757,EX19000755,EX19000759</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Gelatarias Artesanais e Industriais: Numa gelataria com elevado volume de vendas, esta produtora garante a reposição contínua dos sabores mais populares, como o clássico gelado de nata ou o sorvete de limão, mantendo a textura e a incorporação de ar ideais para uma experiência de consumo premium, mesmo durante os períodos de maior afluência turística no verão algarvio., Hotéis de 4 e 5 Estrelas: Em hotéis com serviço de buffet ou restaurantes à la carte, a capacidade de 35 litros/hora permite a produção diária de variados tipos de gelado e sorvete fresco para sobremesas, acompanhamentos e até para o kids club. A possibilidade de personalizar ciclos para diferentes misturas, como gelados à base de leite vegetal para hóspedes com restrições alimentares, demonstra a sua versatilidade operacional., Serviços de Catering para Grandes Eventos: Para empresas de catering que gerem eventos corporativos ou casamentos com centenas de convidados, a produtora assegura a preparação de grandes quantidades de gelado ou sorvete com antecedência, ou mesmo no local do evento. A consistência do produto final, independentemente do volume, é crucial para manter o padrão de qualidade e a imagem da empresa.</p>

Uso Profissional - Introdução

A produtora de gelado profissional de 35 L/h, com alimentação trifásica 400V, é uma solução robusta e de alta capacidade concebida para otimizar a produção de gelados e sorvetes em ambientes Horeca de elevada exigência. Este equipamento permite não só satisfazer picos de procura com consistência e qualidade superior, mas também assegurar a rentabilidade através de uma operação eficiente e controlada.

Descrição Resumida

Produtora de gelado automática profissional com 35 L/h de capacidade. Painel intuitivo, display multilingue e 52 programas personalizáveis.

Descrição Completa

Produtora de Gelado — Principais Vantagens

Concebida para o setor de restauração e hotelaria, esta máquina de gelados profissional assegura uma produção contínua e eficiente. A sua elevada capacidade de 35 litros por hora garante que a procura, mesmo em períodos de maior afluência, seja sempre satisfeita, tornando-a um equipamento essencial para estabelecimentos como gelatarias, restaurantes e hotéis que procuram otimizar a sua oferta.

Com um painel de comandos intuitivo e um ecrã gráfico multilingue, a operação é simples e acessível a toda a equipa. Os 52 programas predefinidos, que incluem funções de mistura, batimento e higienização, simplificam o processo de fabrico do gelado, permitindo a personalização de ciclos para diferentes tipos de misturas, como leite, vegetais ou fruta fresca, para responder às necessidades da sua clientela.

A flexibilidade é uma das suas características distintivas, com programas livres que permitem ajustar a consistência e a velocidade do agitador, proporcionando um controlo total sobre a qualidade e a textura do produto final. Este equipamento robusto e de alto desempenho representa um investimento que se traduz em excelência no serviço e satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Ideal para gelatarias artesanais e industriais, pastelarias e confeitarias que necessitem de uma produção de sobremesas geladas de grande volume. É igualmente adequada para hotéis, resorts e restaurantes de grande escala que desejem oferecer gelados e sorvetes frescos e de alta qualidade aos seus clientes mais exigentes.

Esta produtora de gelado automática é também vantajosa para cozinhas industriais e serviços de catering que operam com um elevado número de refeições, garantindo sempre a frescura, a consistência e a apresentação do produto final, elementos cruciais para o sucesso do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	600 x 850 x 1205 (+130) mm
Produção de Gelado	35 Litros/hora
Ciclo de Gelado (Min/Máx)	2-5 Litros
Peso Líquido/Bruto	180 kg / 197 kg
Potência	4000 W
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção horária desta máquina de gelados?

Este equipamento permite produzir até 35 litros de gelado por hora, sendo ideal para responder a altas demandas em estabelecimentos movimentados e para assegurar a rentabilidade da sua operação.

É possível personalizar os ciclos de produção de gelado?

Sim, a máquina inclui programas livres que permitem ajustar parâmetros como a densidade e a velocidade do agitador, adaptando-se a diferentes tipos de misturas e texturas desejadas para um controlo total do produto.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam com esta produtora de gelado?

É ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes de grande porte, hotéis e serviços de catering que necessitam de uma produção consistente e de qualidade de sorvetes e gelados, garantindo a satisfação dos seus clientes.

O painel de controlo é fácil de usar?

Sim, possui um painel de comandos ergonómico e um display gráfico multilingue, tornando a operação intuitiva e eficiente para qualquer utilizador, minimizando a necessidade de formação extensiva.

Esta produtora de gelado é adequada para diferentes tipos de misturas?

Sim, a sua versatilidade permite que seja utilizada com diferentes misturas, como leite, fruta ou bases vegetais, adaptando-se perfeitamente às suas receitas e às preferências dietéticas dos seus clientes.