

# 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



## Produtora de Gelados Automática Profissional 60 L/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2061.519A	<b>Modelo:</b>	UD2061.519A
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	300 kg	<b>Dimensões:</b>	600 x 850 x 1205 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2061.519A

## FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a produtora de gelados automática? A: A produtora de gelados automática possui dimensões de 600x850x1205+130 mm (Largura x Profundidade x Altura). Recomenda-se um espaço adicional para ventilação e manutenção adequada do equipamento, principalmente na parte traseira e laterais para o correto funcionamento dos componentes., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: Este equipamento requer uma tensão de alimentação de 400 V e uma potência de 5800 W. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, garantindo a conformidade com as normas de segurança e a capacidade da rede para suportar a carga exigida., Q: Como é feita a limpeza e manutenção da produtora de gelados automática? A: A produtora de gelados automática possui programas de lavagem integrados que facilitam a limpeza. Recomenda-se a limpeza diária das partes em contacto com os alimentos e a realização de manutenções preventivas periódicas, conforme as indicações do manual do utilizador, para garantir a higiene e o bom funcionamento do equipamento., Q: Este equipamento inclui garantia e suporte técnico? A: Sim, todos os nossos equipamentos incluem garantia de fábrica. Para questões relacionadas com assistência técnica ou peças de reposição, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente, que o encaminhará para o centro de assistência mais próximo., Q: Que tipos de gelados podem ser produzidos com esta máquina? A: Esta produtora de gelados é versátil e permite a produção de gelados de leite e de fruta, graças aos seus 52 programas que se adaptam a diferentes misturas. Os programas livres permitem ajustar a densidade e a velocidade do agitador para obter a consistência desejada em diversas receitas.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	produtora de gelados automática, máquina de gelados profissional, equipamento de gelataria
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12347
<b>Alt Text Imagens</b>	Produtor Gelado Automatico Bfx1000a 120 Lts/h Produtor de gelado automático industrial BFX1000A em aço inoxidável, com capacidade de 120 Lts/h e painel digital.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Produtor Gelado Automatico Bfx1000a 120 Lts/h
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	Vitrines > Congelador / Gelados
<b>Categorias Secundárias</b>	GELATARIA

<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HRME150L900EA,HRME150L900E
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Explore os programas livres para otimizar a densidade e a overrun do gelado, ajustando-o às características específicas de cada receita e ingrediente (ex: maior overrun para gelados mais leves, menor para sorvetes intensos)., Implemente um plano de manutenção preventiva rigoroso, incluindo a calibração regular dos sensores e a verificação dos agitadores, para assegurar a máxima eficiência e prolongar a vida útil do equipamento., Utilize sempre ingredientes de alta qualidade e pré-misturas bem estabilizadas para maximizar o rendimento da máquina e garantir a consistência de sabor e textura, fator crítico em operações profissionais., Aproveite a funcionalidade de lavagem automática para manter os mais elevados padrões de higiene e reduzir o tempo de inatividade entre produções de diferentes sabores, otimizando a rotação do equipamento.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Pastelaria e Gelataria, Gestor de Alimentos e Bebidas (F&B Manager), Diretor de Operações de Catering
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Painel de comandos ergonómico; Display gráfico multilingue; 52 programas que incluem: Misturar, bater, lavagem; Permite seleccionar o ciclo ideal à mistura correspondente( leite, fruta); Programas livres : Densidade, Velocidade do agitador ....</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 600x850x1205+130 mm  Gelado Ciclo Ciclo/ Min/Máx 7 Lt  Produção: de Gelado 60 Lt/h  Peso Líquido:-Bruto 300-320 kg  Potência: 5800 w</p><p>Tensão: 400 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19000755,EX19000757,EX19000759

### Uso Profissional - Casos de Uso

**Grandes Hotéis e Resorts com Produção Interna:** Em hotéis de 4 e 5 estrelas, a produtora de gelados é empregue na criação de uma vasta gama de sobremesas geladas para buffets, restaurantes à la carte e serviço de quartos. A capacidade de 120 L/h permite abastecer múltiplos pontos de venda e responder a picos de demanda em eventos e banquetes, garantindo sempre a frescura e a qualidade artesanal dos produtos, desde gelados de nata a sorvetes de fruta exótica., **Gelatarias Artesanais de Elevada Produção:** Para gelatarias que operam em locais de grande afluência, como centros comerciais ou zonas turísticas, este equipamento é fundamental para manter um fluxo constante de produção. A automação e os 52 programas predefinidos facilitam a transição entre diferentes bases (leite, água, veganas), assegurando a consistência da textura e a incorporação de ingredientes de forma homogénea, sem comprometer a rapidez e a capacidade de resposta a filas de clientes., **Catering e Eventos de Grande Escala:** Empresas de catering que servem grandes eventos, como casamentos, conferências ou festivais, utilizam esta produtora para preparar grandes volumes de gelado e sorvete no local ou em instalações centrais. A fiabilidade e a robustez do equipamento, aliadas à capacidade de produção horária, permitem oferecer sobremesas frescas e personalizadas em grandes quantidades, mantendo a qualidade e reduzindo os custos de aquisição de produtos pré-fabricados.

### Uso Profissional - Introdução

A produtora de gelados automática trifásica de 120 L/h representa uma solução robusta e de elevada performance para estabelecimentos hoteleiros e de restauração que procuram otimizar a produção de gelados e sorvetes. Com a sua capacidade de processamento contínuo e programas personalizáveis, este equipamento garante consistência, qualidade e eficiência operacional, permitindo aos profissionais expandir a sua oferta de sobremesas com produtos de excelência e rentabilizar significativamente a produção.

## Descricao Resumida

Produtora de gelados automática de 60 L/h, com painel ergonómico e display multilingue. Inclui 52 programas para misturas à base de leite/fruta.

## Descricao Completa

### Produtora de Gelados Automática — Principais Vantagens

Este equipamento permite criar uma vasta gama de gelados artesanais e industriais, com uma consistência excepcional. A sua interface intuitiva e o display gráfico multilingue simplificam a

operação, garantindo que a sua equipa possa produzir gelados de forma rápida e eficiente.

Com 52 programas pré-definidos, que abrangem funções de mistura, batimento e lavagem, a máquina adapta-se a diferentes formulações e exigências de produção. Tem a flexibilidade de selecionar o ciclo ideal para cada tipo de base, seja à base de leite ou fruta, assegurando sempre o sabor e a textura desejados.

Os programas livres permitem, ainda, ajustar a densidade e a velocidade do agitador, dando aos chefes pasteleiros e gelateiros artesanais o controlo total sobre o processo. Conseguirá assim otimizar a sua produção para satisfazer as expectativas de qualquer cliente.

## Aplicações Profissionais

---

O aparelho robusto é ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes de grande volume, hotéis e cozinhas industriais que procuram expandir a sua oferta de sobremesas com gelados artesanais ou industriais de excelência. A sua capacidade horária torna-o adequado para estabelecimentos com alta demanda, garantindo um fornecimento contínuo de gelado fresco, mesmo em períodos de maior afluência.

É perfeita para operações que desejam produzir uma vasta gama de sabores, desde os clássicos aos mais inovadores, mantendo sempre um padrão de qualidade elevado. A automação e os programas personalizáveis permitem uma produção eficiente e rentável, sendo crucial para a satisfação do cliente.

## Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x850x1205+130 mm
Produção de Gelado	60 litros/hora
Capacidade por Ciclo	Ciclo mínimo/máximo de 7 litros por ciclo
Peso Líquido	300 kg
Peso Bruto	320 kg
Potência	5800 W
Tensão	400 V

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade de produção desta máquina de gelados?

Este equipamento tem uma capacidade de produção de 60 litros de gelado por hora, perfeito para

estabelecimentos com alta demanda.

**Que tipo de programas estão disponíveis na produtora de gelados?**

A máquina oferece 52 programas predefinidos, incluindo opções para misturar, bater e lavar, além de programas livres para ajustar a densidade e a velocidade do agitador conforme a sua receita.

**Este equipamento é adequado para produções baseadas em fruta?**

Sim, a produtora de gelados permite selecionar o ciclo ideal para misturas à base de fruta, garantindo a qualidade e textura perfeitas para sorvetes e gelados de fruta.

**Esta máquina de gelados inclui garantia e suporte técnico?**

Sim, todos os nossos equipamentos incluem garantia de fábrica e oferecemos suporte técnico especializado. Para assistência, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

**Quais os requisitos de instalação elétrica para a produtora de gelados?**

Este equipamento profissional requer uma tensão de alimentação de 400 V e uma potência de 5800 W. A instalação elétrica deve ser executada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.