

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Produtor de Gelado Automático Profissional 60 L/h Trifásico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2061.519B	<b>Modelo:</b>	UD2061.519B
<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>	UD2061.519B

## FAQ

Q: Quais são as dimensões deste produtor de gelado automático e que espaço preciso para a instalação? A: Este produtor de gelado automático tem dimensões de 600x850x1205+130 mm. Recomenda-se um espaço adicional para manutenção e circulação de ar, sendo ideal uma área de, pelo menos, 800x1000 mm para garantir a operação eficiente do equipamento., Q: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para este equipamento? A: Este produtor de gelado requer uma alimentação elétrica trifásica de 400 V e uma potência de 5800 W. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um electricista qualificado e que esteja em conformidade com as normas de segurança elétrica vigentes., Q: Como posso realizar a manutenção e limpeza deste produtor de gelado? A: A limpeza é facilitada pelos 52 programas de que dispõe o equipamento, que incluem ciclos de lavagem. Recomenda-se a limpeza diária das partes em contacto com os alimentos e uma manutenção regular por um técnico especializado para garantir o bom funcionamento e a longevidade do equipamento., Q: Este produtor de gelado automático inclui algum acessório ou é compatível com outros equipamentos? A: Este equipamento é fornecido com os acessórios standard necessários para o seu funcionamento. Para informações sobre acessórios adicionais ou compatibilidade com outros equipamentos, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Produtor de gelado automático, máquina de gelados profissional, equipamento para gelataria
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12349
<b>Alt Text Imagens</b>	Produtor Gelado Automatico Bfx1000w 120 Lts/h
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Produtor Gelado Automatico Bfx1000w 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,MS1.116.824.004

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Explore os 52 programas pré-definidos para otimizar texturas e consistências, adaptando-se rapidamente a diferentes bases (leite, fruta, vegan) e requisitos de menu., Utilize a funcionalidade de criação de programas livres para desenvolver receitas exclusivas, ajustando a densidade e a velocidade do agitador, garantindo uma assinatura única para a sua produção., Implemente um plano de manutenção preventiva regular e utilize os ciclos de lavagem automáticos para assegurar a máxima higiene e prolongar a vida útil do equipamento, crucial em ambientes de produção intensiva., Aproveite a alta capacidade de produção de 120 L/h para gerir atempadamente os stocks, produzindo em horários de menor movimento para satisfazer picos de procura sem comprometer a qualidade ou a operação da cozinha.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha Executivo, Gestor de F&amp;B (Food &amp; Beverage), Proprietário de Gelataria Artesanal</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Painel de comandos ergonómico; Display gráfico multilingual; 52 programas que podem que incluem: Misturar, bater, lavagem; Permite seleccionar o ciclo ideal à mistura correspondente( leite, fruta); Programas livres : Densidade, Velocidade do agitador ....&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 600x850x1205+130 mm&lt;br /&gt; Gelado Ciclo Ciclo/ Min/Máx 7 Lt&lt;br /&gt; Produção: de Gelado 60 Lt/h&lt;br /&gt; Peso Líquido:-Bruto 300-320 kg&lt;br /&gt; Potência: 5800 w&lt;/p&gt;&lt;p&gt;Tensão: 400 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>EX19000757,EX19000756,EX19000755,EX19000758</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Gelatarias Artesanais e Confeitarias: Permite a produção de diversas variedades de gelado e sorvete, desde os clássicos aos mais inovadores, com controlo preciso da textura e densidade. A capacidade de 120 L/h assegura o abastecimento contínuo, fundamental em épocas de maior afluência turística como o verão algarvio, minimizando o tempo de espera e maximizando a satisfação do cliente., Hotéis de 4 e 5 Estrelas com Serviço de Restauração: Ideal para buffets de pequeno-almoço, eventos e jantares de gala, onde a oferta de gelado fresco e personalizado eleva a experiência gastronómica. Os 52 programas pré-definidos e a possibilidade de criar receitas exclusivas permitem a integração com a ementa do chef, oferecendo sobremesas distintas que complementam a identidade do hotel., Restaurantes de Alta Cozinha e Catering Premium: A capacidade de produzir gelado no local, com ingredientes frescos e sem aditivos, diferencia a oferta de sobremesas. É crucial para criar 'pré-sobremesas' ou acompanhar pratos principais, como um sorbet de limão para limpar o palato, garantindo a frescura e o impacto sensorial desejados em experiências de degustação sofisticadas.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O Produtor de Gelado Automático de 120 L/h é um equipamento trifásico robusto, concebido para a produção contínua e em larga escala de gelado artesanal. A sua capacidade de processamento e a versatilidade dos programas permitem aos profissionais de hotelaria e restauração otimizar a oferta de sobremesas, assegurando consistência e qualidade superior, mesmo em períodos de pico de procura, e contribuindo para a rentabilidade através da produção interna.

## Descricao Resumida

Produtor de gelado automático profissional com 60 L/h de capacidade, painel ergonómico e 52 programas. Ideal para pastelarias e gelatarias.

## Descricao Completa

### Produtor de gelado automático — Produtora de Gelado — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para o fabrico profissional de gelados, garantindo uma produção contínua e de alta qualidade. Com um design pensado para a ergonomia e facilidade de operação, o painel de comandos intuitivo e o display gráfico multilingue facilitam a gestão de todas as funções, desde a mistura inicial até à lavagem. Permite-lhe otimizar a sua produção com segurança e rigor.

A versatilidade é um dos pontos fortes desta máquina de gelados, que oferece 52 programas predefinidos para diversas texturas e tipos de gelado, incluindo opções para misturas à base de leite e fruta. Além disso, a possibilidade de criar programas livres, ajustando a densidade e a velocidade do agitador, confere total controlo sobre o produto final, permitindo personalização e inovação, adaptando-se às necessidades da sua ementa.

Investir numa máquina para produzir gelado como esta significa otimizar a eficiência da sua cozinha profissional ou gelataria. A alta capacidade de produção de 60 L/h, aliada à configuração trifásica, assegura um desempenho consistente e uma resposta eficaz a picos de procura, contribuindo para a sustentabilidade e rentabilidade do seu negócio. A sua equipa irá apreciar a facilidade de utilização e os resultados consistentes.

### Aplicações Profissionais

Ideal para gelatarias artesanais, restaurantes de alta cozinha, hotéis com serviço de restauração de excelência e pastelarias que desejam oferecer gelado fresco e de produção própria. A elevada

capacidade torna-o adequado para estabelecimentos com grande volume de produção diária e que exigem um controlo rigoroso sobre a qualidade dos seus produtos. Perfeito para a criação de gelados gourmet, sorvetes e bases de gelado com diferentes ingredientes e texturas.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x850x1205 mm (+130 mm elevação)
Capacidade por Ciclo	7 L
Produção de Gelado	60 L/h
Peso Líquido/Bruto	300 kg / 320 kg
Potência	5800 W
Tensão	400 V (Trifásico)

## Perguntas Frequentes

**P: Qual o rendimento deste equipamento na produção de gelado?**

R: Possui uma capacidade de produção de 60 litros por hora e ciclos de 7 litros, permitindo um alto volume de gelado fresco, ideal para negócios com grande procura e garantindo a frescura ideal para os seus clientes.

**P: Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta máquina?**

R: Esta produtora de gelado requer uma ligação elétrica trifásica de 400 V. É fundamental que a instalação seja feita por um profissional qualificado para garantir o seu correto funcionamento e a segurança das operações.

**P: A máquina de gelados é fácil de operar e limpar?**

R: Sim, apresenta um painel de comandos intuitivo e um display gráfico multilingue, simplificando a sua utilização e gestão. A limpeza é facilitada por programas específicos de lavagem, assegurando uma manutenção higiénica e eficiente.

**P: Que variedades de gelado podem ser confeccionadas com este equipamento?**

R: Graças aos 52 programas predefinidos e à possibilidade de criar programas personalizados, pode produzir uma vasta gama de gelados, incluindo opções à base de leite, fruta, sorvetes e gelados veganos, adaptáveis a qualquer preferência ou ementa.

**P: Para que tipo de estabelecimentos esta produtora de gelado é mais indicada?**

R: É particularmente adequada para gelatarias artesanais, restaurantes de alta cozinha, hotéis de luxo e pastelarias que procuram uma solução robusta e versátil para a produção de gelados de alta qualidade e em grandes volumes, adaptando-se a diversos contextos profissionais.