

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Produtor Automático de Gelado BFX600 - 50 Lts/h, 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2061.520	<b>Modelo:</b>	UD2061.520
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	224 kg	<b>Dimensões:</b>	600 x 850 x 1205 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2061.520
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Produtor automático de gelado de alta capacidade, com produção até 60 L/h. Ideal para restauração e hotelaria. Tensão de 400V.

## Descricao Completa

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

Concebida para o setor de restauração e hotelaria, esta máquina de gelados automatizada proporciona uma capacidade de produção elevada, perfeita para estabelecimentos com alta procura. A sua solidez e design inteligente garantem um desempenho contínuo e uma fiabilidade exemplar, características cruciais em ambientes profissionais exigentes.

A automatização do processo de fabrico de gelado permite uma operação eficiente e uma homogeneidade superior do produto final, diminuindo o tempo de preparação e minimizando o desperdício. A potência de 5800W assegura um arrefecimento rápido e um fabrico ágil, suportando momentos de maior trabalho sem comprometer a qualidade.

Com um ciclo de produção adaptável, este equipamento ajusta-se a diferentes ritmos de trabalho, desde a produção em pequena escala até volumes mais representativos. A construção pensada para a durabilidade traduz-se num custo de manutenção reduzido a longo prazo e numa vida útil prolongada do aparelho.

### Aplicações Profissionais

Este produtor de gelado é ideal para gelatarias artesanais, restaurantes de alta cozinha, hotéis e pastelarias que desejam oferecer gelado fresco de confeção própria. A sua capacidade de 50 litros por hora é perfeita para estabelecimentos com grande fluxo de clientes e necessidade de uma produção constante e de elevada qualidade.

É uma solução robusta para cozinhas industriais e espaços de restauração coletiva, onde a eficácia e a capacidade de resposta a grandes encomendas são prioritárias. A facilidade de operação torna-a acessível a equipas diversas, garantindo sempre um produto final de excelência.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	600x850x1205+130 mm
Produção de Gelado	60 Lts/h

Característica	Valor
Ciclo de Gelado (Min/Máx)	2-7 Lts
Peso Líquido-Bruto	207-224 kg
Potência	5800 W
Tensão	400 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de produção do Produtor Automático de Gelado BFX600?**

Este equipamento tem uma capacidade de produção de até 60 litros de gelado por hora, sendo ideal para atender a demandas elevadas em estabelecimentos comerciais.

### **É o Produtor Automático de Gelado BFX600 adequado para gelatarias com grande volume de clientes?**

Sim, a sua alta capacidade e automatização do processo tornam-no perfeito para gelatarias, restaurantes e hotéis com elevado volume de clientes, garantindo eficiência e qualidade no serviço.

### **Que variedade de sabores de gelado posso produzir com este equipamento?**

Este equipamento é bastante versátil e permite a produção de diversas variedades e tipos de gelado, assegurando sempre uma textura suave e homogênea em cada ciclo de confeitura.

### **Quais são os principais requisitos de instalação elétrica para o Produtor Automático de Gelado BFX600?**

O Produtor Automático de Gelado BFX600 requer uma ligação elétrica de 400 V e uma potência de 5800 W. Recomenda-se que a instalação seja feita por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do aparelho.

### **Como posso garantir a longevidade e o bom funcionamento do Produtor Automático de Gelado BFX600?**

Para garantir a longevidade e o desempenho ideal, é essencial seguir as instruções de manutenção e limpeza contidas no manual do utilizador, que incluem a limpeza regular dos componentes e a verificação periódica por um técnico especializado.