

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Pasteurizador Creme RT51-A 15 Lts/h, 230V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2061.532	<b>Modelo:</b>	PASTEURIZADOR PROD E COZEDOR CREME RT51-A 15 LTS/H
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	PASTEURIZADOR PROD E COZEDOR CREME RT51-A 15 LTS/H

### Descricao Resumida

Pasteurizador e cozedor de creme RT51-A, 15 Lts/h, 230V. Ideal para gelatarias e pastelarias. Proporciona precisão térmica e produção eficiente.

## Descricao Completa

### Pasteurizador de Creme — Pasteurizador Creme RT51-A — Principais Vantagens

Melhore a eficiência e a qualidade do seu processo de produção de gelado artesanal, cremes e outras preparações de pastelaria com este pasteurizador e cozedor de creme de alto desempenho. Concebido para o setor HORECA e hotelaria, oferece um controlo térmico preciso para garantir a segurança alimentar e a consistência dos produtos finais.

Com uma capacidade de produção de 15 litros por hora de gelado, este equipamento é ideal para negócios com volume de produção médio, permitindo otimizar o tempo e os recursos. A sua construção robusta e a facilidade de utilização tornam-no numa adição valiosa para qualquer cozinha profissional, garantindo resultados superiores de forma consistente.

A funcionalidade de ciclo térmico abrangente, de 5 a 50 litros por minuto, adapta-se a diversas necessidades de produção, assegurando a versatilidade necessária para a preparação de uma vasta gama de produtos, desde gelados a cremes pasteleiros e molhos especiais.

### Aplicações

Este pasteurizador é a solução perfeita para pastelarias, gelatarias, restaurantes gourmet e hotéis que procuram produzir gelados e cremes de alta qualidade de forma consistente e segura. É igualmente adequado para cozinhas industriais e estabelecimentos de catering que necessitem de capacidades de pasteurização e cozedura controladas para grandes volumes.

A sua adaptabilidade permite a sua integração em linhas de produção de sobremesas, bases para gelados, ganaches e bechaméis, onde a precisão térmica é crucial para a textura e o sabor.

### Especificações Técnicas

Dimensões (LxPxA)

435x592x571+24H mm

Produção de Gelado

15 Lts/h

<b>Ciclo Térmico</b>	5/50 Lts/min
<b>Peso Líquido</b>	58 kg
<b>Peso Bruto</b>	68 kg
<b>Tensão</b>	230 V