

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Pasteurizador e Cozedor de Cremes RT51-A 15L/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2061.532	<b>Modelo:</b>	2061.532
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	58 kg	<b>Dimensões:</b>	435 x 592 x 571 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2061.532

### Descricao Resumida

Pasteurizador e cozedor de cremes RT51-A com capacidade de 15L/h, ideal para pastelarias, gelatarias e cozinhas profissionais. Garante qualidade.

## Descricao Completa

### Pasteurizador de Creme — Principais Vantagens

Concebido para padarias, pastelarias e outras cozinhas profissionais, este equipamento versátil permite realizar a pasteurização e cozedura de cremes de forma eficiente. O seu design compacto otimiza o espaço, tornando-o ideal para estabelecimentos com volume de produção moderado. A precisão no controlo da temperatura garante a segurança alimentar e a consistência dos seus produtos, contribuindo para a reputação do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Um aparelho cozedor e pasteurizador é indispensável para negócios na área da gelataria, pastelaria e restauração, permitindo a preparação de bases de gelado, cremes de pasteleiro, bechamel e outros molhos delicados. A sua capacidade de 15 litros por hora é perfeita para operações que procuram um equilíbrio entre produção e espaço. É a escolha ideal para gelatarias artesanais, pastelarias que produzem os seus próprios recheios e até restaurantes que desejam inovar na criação de sobremesas e molhos.

### Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	435x592x571 mm (+24 mm)
Capacidade de Ciclo (Min/Máx)	1-2 Litros
Produção Horária	15 Litros/hora
Ciclo Térmico (lt/min)	5/50
Peso Líquido/Bruto	58 kg / 68 kg
Potência	2000 W
Tensão	230 V

### Perguntas Frequentes

### **1. Para que tipo de produtos posso utilizar este pasteurizador?**

Este equipamento é ideal para pasteurizar e cozer uma vasta gama de produtos, incluindo bases de gelado, cremes de pastelaria, molhos e xaropes, garantindo a sua segurança e prolongando a validade.

### **2. Qual a capacidade de produção deste modelo?**

O pasteurizador RT51-A tem uma capacidade de produção de 15 litros por hora, o que o torna adequado para pequenas e médias produções. Permite ciclos de preparação entre 1 a 2 litros por vez, ajustando-se às necessidades do seu estabelecimento.

### **3. É fácil de limpar e manter este equipamento?**

Sim, o design deste pasteurizador facilita a limpeza diária, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais. A sua construção robusta também assegura uma manutenção simplificada e maior durabilidade. As superfícies lisas e os componentes de fácil acesso tornam a higienização um processo rápido e eficaz.

### **4. Consome muita energia?**

Com uma potência de 2000W e tensão de 230V, este equipamento foi otimizado para um consumo eficiente de energia. O isolamento térmico avançado contribui para a sua eficiência energética, reduzindo os custos operacionais a longo prazo.

### **5. Posso ajustar as temperaturas e tempos de cozedura?**

Sim, o aparelho oferece um controlo preciso sobre os parâmetros de aquecimento e arrefecimento, permitindo ajustar as temperaturas e os tempos de acordo com a receita específica e as necessidades de cada produto. Isso oferece grande flexibilidade na criação de diferentes preparações com as suas consistências ideais.