

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	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

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