

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



Pasteurizador Cozedor de Creme Profissional 15 Lt/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.536	Modelo:	UD2061.536
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	71 kg	Dimensões:	435 x 592 x 944 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2061.536

FAQ

Q: Quais as dimensões e espaço necessário para este pasteurizador? A: Este pasteurizador e cozedor de creme tem as seguintes dimensões: 435mm de largura, 592mm de profundidade e 944mm de altura, com um acréscimo de 130mm. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para movimentação e operação., Q: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para o funcionamento? A: O equipamento requer uma tensão de alimentação de 230 V. Recomenda-se a verificação da instalação elétrica existente para garantir a compatibilidade e segurança., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do pasteurizador? A: A limpeza do pasteurizador deve ser feita regularmente após cada utilização, seguindo as instruções do manual para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento. Consulte o manual para a documentação técnica específica da máquina para mais detalhes., Q: Este pasteurizador inclui acessórios ou é compatível com outros equipamentos? A: Este modelo não especifica acessórios incluídos, mas é uma máquina móvel com 4 rodas, sendo duas com travão, o que facilita o seu posicionamento e integração em diferentes layouts de cozinha profissional.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Pasteurizador de Creme, Pasteurizador Profissional, Cozedor de Creme
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12355
Alt Text Imagens	Pasteurizador Prod E Cozedor Creme R51-a 10 Lt/h
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Pasteurizador Prod E Cozedor Creme R51-a 10 Lt/h
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	GELATARIA > Pasteurizadoras
Categorias Secundárias	GELATARIA
Upsells (SKU Título)	HRMF6004E,HRMF9004E,HRBME9004E,HRBMG9004E

Uso Profissional - Dicas	<p>Aproveite a mobilidade do equipamento (rodas) para otimizar o fluxo de trabalho na cozinha, posicionando-o próximo à área de preparação ou de arrefecimento conforme a necessidade do dia., Para maximizar a eficiência energética e a vida útil do equipamento, realize a limpeza e higienização imediatamente após cada uso, seguindo as diretrizes do fabricante para evitar incrustações e garantir a segurança alimentar., Explore a versatilidade do pasteurizador para além das bases de gelado; utilize-o para temperar chocolate, aquecer xaropes ou até mesmo para a preparação de molhos béchamel em grandes volumes, rentabilizando o investimento., Monitorize regularmente as calibrações de temperatura do equipamento para assegurar que os ciclos de pasteurização e cozedura estão sempre dentro dos parâmetros de segurança alimentar e qualidade definidos.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Pastelaria e Gelataria, Responsável de F&B (Food & Beverage) em Hotelaria, Gerente de Produção em Fábrica de Gelados Artesanais</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Máquina de móvel com 4 rodas sendo duas com travão;</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 435x592x944 +130 mm
 Gelado Ciclo Ciclo Min/Máx 1-2 Lt
 Produção: de Gelado 15 Lt/h
 Ciclo térmico 5/50 lt/ min
 Peso Líquido:-Bruto 71-84 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>EX19000755,EX19000756,EX19000759,EX19000758</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Produção de Bases para Gelados Artesanais: Em gelatarias artesanais e hotéis com produção própria, este equipamento é fundamental para a criação de bases de gelado homogêneas e seguras. Permite pasteurizar misturas de leite, natas, açúcares e estabilizadores a temperaturas precisas, eliminando microrganismos patogênicos e otimizando a estrutura da base antes da maturação e congelação, resultando em gelados com textura superior e maior durabilidade., Cozedura de Cremes de Pasteleiro e Recheios: Em pastelarias e cozinhas de hotelaria, o pasteurizador é utilizado para cozer cremes de pasteleiro, curd de frutas, compotas e recheios diversos. O controlo exato da temperatura e o sistema de agitação contínua previnem a formação de grumos e o queimado no fundo, assegurando uma textura lisa e a estabilidade do produto, essencial para a qualidade de éclairs, tartes e bolos de alta gama., Preparação de Molhos e Sopas de Alta Qualidade: Restaurantes de fine dining utilizam este cozedor para preparar molhos complexos, caldos reduzidos e sopas cremosas que exigem um tratamento térmico prolongado e controlo rigoroso. A capacidade de manter uma temperatura constante e a agitação suave evitam a separação de fases e garantem uma emulsão perfeita, elevando a qualidade e a consistência dos pratos.</p>

Uso Profissional - Introdução

O pasteurizador e cozedor de creme de 10 Lt/h é uma ferramenta essencial para qualquer estabelecimento HORECA que preze pela qualidade, segurança alimentar e eficiência na produção de gelados e cremes. Este equipamento permite a pasteurização e cozedura controlada de bases lácteas e outros ingredientes, garantindo um produto final microbiologicamente seguro e com características organoléticas otimizadas, crucial para a consistência e o sabor que os clientes valorizam na gelataria artesanal e pastelaria de autor.

Descricao Resumida

Pasteurizador e cozedor de creme elétrico, com capacidade de 15 Lt/h. Equipamento móvel com rodas, ideal para produção em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Pasteurizador Cozedor – Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências da produção em restauração e hotelaria, este equipamento multifuncional assegura a máxima higiene e elevada eficiência. É a solução perfeita para o fabrico de bases de gelado, cremes de pasteleiro e outras misturas que requerem um aquecimento controlado e preciso.

Com uma notável capacidade de produção e controlo térmico rigoroso, este aparelho otimiza o fluxo de trabalho e garante a consistência dos produtos. A sua construção robusta em inox e a simplicidade de higienização tornam-no imprescindível em cozinhas profissionais e laboratórios de gelataria de alta exigência.

Equipado com rodízios para fácil deslocação, este versátil cozedor de creme adapta-se sem esforço a diferentes configurações de espaço. A operação intuitiva permite um processo de pasteurização seguro e eficaz, contribuindo significativamente para a qualidade final dos seus produtos e para o cumprimento das mais rigorosas normas de segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este pasteurizador com função de cozedura de cremes é a ferramenta ideal para pastelarias, gelatarias, unidades hoteleiras e restaurantes que produzem os seus próprios gelados artesanais, cremes e outros produtos que exigem tratamento térmico. É particularmente adequado para produção de volume médio a alto, suportando um trabalho contínuo e exaustivo.

Permite a preparação de uma vasta gama de produtos, desde as bases para gelados e sorvetes, a molhos, cremes e compotas, onde o controlo de temperatura é crucial para assegurar a textura correta, o sabor pleno e a segurança do alimento a ser servido.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	435x592x944 +130 mm
Capacidade de Produção (Gelado)	15 Lt/h
Capacidade de Ciclo (Gelado)	1-2 Lt (Min/Máx)
Ciclo Térmico	5/50 Lt/min
Peso Líquido	71 kg
Peso Bruto	84 kg
Tensão	230 V
Rodas	4 (duas com travão)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste pasteurizador?

Este equipamento tem uma capacidade de produção de gelado de até 15 litros por hora, com um ciclo térmico eficaz de 5/50 litros por minuto. Isso permite uma gestão eficiente e rápida da produção em cozinhas movimentadas.

É fácil de mover na cozinha?

Sim, o pasteurizador está equipado com 4 rodas robustas, sendo duas delas com travão, o que facilita o seu transporte seguro e a fixação em qualquer local da sua cozinha profissional. Garante flexibilidade no seu espaço de trabalho.

Para que tipo de espaços é mais indicado este equipamento?

É ideal para cozinhas profissionais, pastelarias, gelatarias e unidades hoteleiras que necessitam de um controlo preciso na pasteurização e cozedura de cremes. A sua versatilidade adapta-se a diversos ambientes que valorizam a qualidade.

Este pasteurizador inclui acessórios ou é compatível com outros equipamentos?

Este modelo não especifica acessórios incluídos, mas a sua mobilidade permite uma fácil integração em diferentes layouts de cozinha profissional. É um equipamento autónomo, concebido para uma operação eficiente independentemente de outros aparelhos.

Que requisitos de instalação elétrica são necessários para o funcionamento?

O equipamento requer uma tensão de alimentação de 230 V para operar corretamente e em segurança. Recomenda-se vivamente a verificação da instalação elétrica existente nas suas instalações para garantir total compatibilidade.