

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pasteurizador e Cozedor de Creme 10 Lt/h para Gelataria Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2061.536	<b>Modelo:</b>	PASTEURIZADOR PROD E COZEDOR CREME R51-A 10 LT/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 R51-A 10 LT/H

### Descricao Resumida

Pasteurizador e cozedor de creme elétrico, 10 Lt/h, para gelataria profissional. Máquina móvel com 4 rodas, 2 com travão, ideal para produção em hotelaria.

## Descricao Completa

### Pasteurizador de Creme Profissional — Principais Vantagens

Este pasteurizador e cozedor de creme foi desenhado para as exigências da produção de hotelaria e restauração, garantindo a máxima higiene e eficiência. É ideal para a preparação de bases de gelado, cremes de pasteleiro e outras misturas que requerem um tratamento térmico preciso.

Com uma capacidade de produção elevada e um controlo de temperatura rigoroso, este equipamento otimiza o tempo de trabalho e assegura a consistência dos produtos. A sua construção robusta e a facilidade de limpeza tornam-no indispensável em cozinhas profissionais e laboratórios de gelataria.

Equipado com rodas para fácil mobilidade, este equipamento versátil adapta-se a diferentes layouts de cozinha. A operação intuitiva permite um processo de pasteurização seguro e eficaz, contribuindo para a qualidade final dos seus produtos e para a conformidade com as normas de segurança alimentar.

### Aplicações

Este pasteurizador é a solução perfeita para pastelarias, gelatarias, unidades hoteleiras e restaurantes que produzem os seus próprios gelados artesanais e cremes. É adequado para produção de médio a alto volume, suportando um trabalho contínuo e exigente.

Permite a preparação de uma vasta gama de produtos, desde as bases para gelados e sorvetes, a cremes, molhos e compotas, onde o controlo térmico é crucial para a textura e o sabor.

### Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	435x592x944 +130 mm
Capacidade de Produção (Gelado)	15 Lt/h
Capacidade de Ciclo (Gelado)	1-2 Lt (Min/Máx)

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
<b>Ciclo Térmico</b>	5/50 Lt/min
<b>Peso Líquido</b>	71 kg
<b>Peso Bruto</b>	84 kg
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Rodas</b>	4 (duas com travão)