

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Produtor de Creme e Gelados Profissional R400-A

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.550	Modelo:	UD2061.550
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	176 kg	Dimensões:	600 x 850 x 1205 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2061.550

FAQ

Q: Quais são as dimensões do Produtor de Creme R400-A e que espaço necessita para instalação? A: O Produtor de Creme R400-A apresenta dimensões de 600x850x1205+130 mm. Recomenda-se um espaço adicional de aproximadamente 10 a 15 cm em todas as laterais para permitir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, garantindo o bom funcionamento do equipamento., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para o Produtor de Creme R400-A? A: Este equipamento requer uma ligação elétrica de 400 V e tem uma potência de 5300 W. É fundamental que a instalação seja realizada por um electricista qualificado, assegurando que o sistema elétrico do local possui capacidade para suportar estes requisitos, garantindo assim a segurança e o desempenho otimizado do produtor de creme., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do Produtor de Creme R400-A? A: A manutenção e limpeza do Produtor de Creme R400-A devem ser feitas regularmente. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies em contacto com os alimentos e a realização de um ciclo de higienização completo após cada uso intensivo. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas sobre a desmontagem de componentes para limpeza e os produtos de limpeza adequados, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a higiene., Q: Este equipamento inclui garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, o Produtor de Creme R400-A beneficia de garantia padrão de fabricante, cobrindo defeitos de fabrico. Para detalhes específicos sobre a duração da garantia e os termos de assistência técnica, incluindo serviços de reparação e disponibilidade de peças de reposição, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Estamos disponíveis para prestar todo o suporte necessário após a compra., Q: São necessários acessórios adicionais para o funcionamento do Produtor de Creme R400-A ou existem acessórios compatíveis? A: O Produtor de Creme R400-A é fornecido pronto a usar, mas existem acessórios compatíveis que podem otimizar a sua operação, como diferentes tipos de espátulas, contentores de armazenamento específicos e kits de limpeza. Para explorar a gama completa de acessórios disponíveis e verificar a sua compatibilidade com o modelo R400-A, consulte o nosso catálogo de produtos ou entre em contacto com a nossa equipa de vendas.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Produtor de Creme R400-A, Pasteurizador de Gelados Profissional, Máquina de Gelados Horeca

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12359

Alt Text Imagens

Produtor De Creme R400-a

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Produtor De Creme R400-a

Estado WooCommerce

publish

Estado Otimização	published
Categoria Proposta (IA)	GELATARIA > Produtoras
Categorias Secundárias	GELATARIA
Upsells (SKU Título)	EX19000758,EX19000759,EX19000755
Uso Profissional - Dicas	<p>Monitorize sempre as temperaturas e tempos de ciclo para garantir a pasteurização eficaz e a qualidade textural, especialmente ao lidar com laticínios e ovos., Aproveite a versatilidade do equipamento para pré-preparar bases de gelado com 24 a 48 horas de antecedência, permitindo uma "maturação" que intensifica sabores e melhora a textura final., Realize a limpeza e higienização do equipamento imediatamente após cada ciclo de produção para evitar a contaminação cruzada e prolongar a vida útil dos componentes, seguindo rigorosamente os protocolos HACCP., Explore a capacidade de produção de 40 a 120 litros para ajustar o volume de acordo com a procura diária ou eventos específicos, otimizando o consumo de energia e minimizando o desperdício.</p>
Uso Profissional - Perfis	Chef Pasteleiro ou Gelateiro, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Produção em Cozinha Central, Comprador Profissional para Horeca
Descrição Curta Original	<p>PRODUTOR DE CREME R400-A</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 600x850x1205+130 mm Ciclo térmico lt/ 40/120 Lt Peso Líquido:-Bruto 176-193 kg Potência: 5300 w</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000756,EX19000757

Uso Profissional - Casos de Uso

Gelatarias Artesanais e Industriais: Nas gelatarias, o R400-A é indispensável para a preparação das bases de gelado e sorvete. Permite pasteurizar grandes volumes de mistura com precisão, garantindo a eliminação de microrganismos e a perfeita integração dos ingredientes. O ciclo térmico controlado é crucial para desenvolver a estrutura e o sabor ideais antes da maturação e congelação, assegurando a consistência e segurança do produto final que os clientes exigem., **Pastelarias e Padarias de Produção:** Em pastelarias e padarias com volumes de produção elevados, este equipamento é utilizado para confeccionar cremes de pasteleiro, recheios para bolos e tartes, e bases para mousses e bavaoises. A sua capacidade de processamento assegura a produção eficiente de grandes quantidades, mantendo a textura sedosa e a estabilidade necessárias para a posterior montagem e acabamento dos doces, reduzindo tempos de preparação e garantindo a estandardização da qualidade., **Hotéis e Resorts com Produção Interna:** Hotéis e resorts com serviço de banquetes, buffets e restaurantes de alta cozinha utilizam o R400-A para a produção interna de uma vasta gama de sobremesas e bases culinárias. Desde a preparação de cremes para petit fours e entremets até à pasteurização de misturas para gelados e sorvetes servidos à la carte, este produtor de creme permite um controlo total sobre a qualidade dos ingredientes e a frescura dos produtos, elevando o padrão da oferta gastronómica e otimizando os custos de procurement.

Uso Profissional - Introdução

O Produtor de Creme R400-A é um equipamento fulcral para qualquer operação Horeca que vise otimizar a produção de bases e cremes de alta qualidade, como gelados, sorvetes e cremes de pasteleiro. Com uma capacidade ajustável de 40 a 120 litros por ciclo térmico, este pasteurizador profissional assegura a homogeneização, pasteurização e arrefecimento controlados, garantindo não só a segurança alimentar mas também a consistência textural e o sabor superior dos produtos finais, essenciais para a diferenciação no mercado competitivo português.

Descricao Resumida

Produtor de creme elétrico R400-A, 40-120L por ciclo. Ideal para gelatarias, pastelarias e restaurantes profissionais.

Descricao Completa

Produtor de Creme – Principais Vantagens

O produtor de creme (também conhecido como pasteurizador de gelados) R400-A é uma peça de equipamento fundamental para qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência e uma qualidade superior na preparação de cremes e sobremesas geladas. Concebido para utilização intensiva, este aparelho oferece um desempenho fiável e consistente, vital para ambientes de produção de alto volume.

Com uma capacidade expansível de 40 a 120 litros por ciclo térmico, este equipamento elétrico é perfeito para otimizar os processos de confeção, garantindo texturas perfeitas e a máxima higiene em cada lote. A durabilidade e a potência foram planeadas para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais, pastelarias e gelatarias que valorizam a excelência.

Aplicações Profissionais

Este misturador de cremes é a escolha ideal para gelatarias artesanais, pastelarias de grande produção, restaurantes de alta cozinha e hotéis que desejam criar os seus próprios cremes, gelados e sorvetes com controlo total sobre a qualidade e os ingredientes. A sua capacidade torna-o adequado tanto para pequenas produções diárias como para volumes mais significativos, adaptando-se perfeitamente a diferentes escalas de negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x850x1205+130 mm
Ciclo Térmico	40/120 Litros
Peso Líquido	176 kg
Peso Bruto	193 kg
Potência	5300 W
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste equipamento?

Este produtor de creme tem um ciclo térmico com capacidade para 40 a 120 litros, permitindo uma produção flexível e adaptada às necessidades do seu negócio.

É adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes e hotéis que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a produção de cremes e gelados de forma profissional.

Quais são as dimensões do Produtor de Creme R400-A e que espaço necessita para instalação?

O Produtor de Creme R400-A apresenta dimensões de 600x850x1205+130 mm. Recomenda-se um espaço adicional de aproximadamente 10 a 15 cm em todas as laterais para permitir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, garantindo o bom funcionamento do equipamento.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para o Produtor de Creme R400-A?

Este equipamento requer uma ligação elétrica de 400 V e tem uma potência de 5300 W. É fundamental que a instalação seja realizada por um electricista qualificado, assegurando que o sistema elétrico do local possui capacidade para suportar estes requisitos, garantindo assim a segurança e o desempenho otimizado do produtor de creme.

Como se realiza a manutenção e limpeza do Produtor de Creme R400-A?

A manutenção e limpeza do Produtor de Creme R400-A devem ser feitas regularmente. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies em contacto com os alimentos e a realização de um ciclo de higienização completo após cada uso intensivo. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas sobre a desmontagem de componentes para limpeza e os produtos de limpeza adequados, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a higiene.