

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Produtor de Creme Profissional R400-W 40/120 Lt

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.555	Modelo:	PRODUTOR CREME R400-W
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	PRODUTOR CREME R400-W

Descricao Resumida

Produtor de creme profissional R400-W com ciclo térmico de 40 a 120 litros e 5300 W de potência. Ideal para pastelarias e gelatarias de alta produção.

Descricao Completa

Produtor de Creme Profissional R400-W — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a alta performance do produtor de creme R400-W, uma solução robusta e fiável para estabelecimentos de hotelaria e restauração. Concebido para produções intensivas, este equipamento garante a consistência e qualidade do seu creme, essenciais para a satisfação do cliente.

Equipado com tecnologia de ponta, o R400-W oferece um controlo preciso durante todo o ciclo térmico, desde os 40 Lt até aos 120 Lt. A sua construção em materiais duráveis assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional.

A operação intuitiva e os componentes de alta qualidade permitem que os profissionais otimizem os seus processos de produção, reduzindo o tempo de preparação e aumentando a produtividade. Este equipamento é uma mais-valia para a produção diária de cremes e doces, mantendo os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para pastelarias, gelatarias, hotéis, restaurantes e cozinhas industriais que exigem grande volume de produção de cremes. A sua versatilidade permite a criação de uma vasta gama de produtos, desde natas e cremes de pasteleiro até recheios diversos, com total controlo e homogeneidade.

Perfeito para operações com elevada procura, onde a rapidez e a qualidade são cruciais. Este produtor de creme adapta-se a diferentes contextos, desde a preparação de sobremesas em hotelaria até à produção em massa para eventos e catering.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	600x850x1205+130 mm

Característica	Detalhe
Capacidade do Ciclo Térmico	40 a 120 Litros
Peso Líquido	176 kg
Peso Bruto	193 kg
Potência	5300 W
Tensão	400 V