

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Produtor de Creme Profissional R400-W 40-120L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.555	Modelo:	UD2061.555
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	176 kg	Dimensões:	600 x 850 x 1205 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2061.555

FAQ

Q: Quais são as dimensões do Produtor de Creme Profissional R400-W? A: O Produtor de Creme Profissional R400-W apresenta dimensões de 600x850x1205+130 mm (Largura x Profundidade x Altura), sendo importante considerar este espaço para a sua instalação na sua área de trabalho., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este produtor de creme? A: Este equipamento requer uma tensão de 400 V e uma potência de 5300 W. Recomenda-se a verificação da compatibilidade da instalação elétrica existente com estas especificações, ou a consulta de um eletricista qualificado para assegurar uma ligação segura e eficiente., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do Produtor de Creme R400-W? A: A manutenção e limpeza do produtor de creme são simplificadas graças ao seu design. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies externas com detergentes suaves e a atenção às indicações do manual para a higienização do ciclo térmico, garantindo a longevidade e a segurança alimentar do equipamento., Q: Este modelo possui algum tipo de garantia ou assistência técnica? A: Sim, todos os nossos equipamentos incluem garantia de fabricante. Para detalhes sobre a duração da garantia e assistência técnica disponível para o Produtor de Creme Profissional R400-W, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente., Q: Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com este produtor de creme? A: O equipamento é fornecido com os componentes essenciais para o seu funcionamento. Para informações detalhadas sobre acessórios específicos incluídos ou compatíveis, e para expandir a funcionalidade do seu produtor de creme, consulte o manual do produto ou contacte a nossa equipa de vendas para obter aconselhamento personalizado.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	produtor de creme profissional, produtor de creme R400-W, máquina de cremes gelataria
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12361
Alt Text Imagens	Produtor Creme R400-w
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Produtor Creme R400-w
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	GELATARIA > Produtoras
Categorias Secundárias	GELATARIA
Upsells (SKU Título)	HRBMG9004E,HRBME9008E,HRMF9004E

Uso Profissional - Dicas	<p>Aproveite a capacidade de ciclo térmico para otimizar a sua produção: prepare grandes lotes de bases que podem ser porcionadas e refrigeradas para uso posterior, maximizando a eficiência da sua equipa., Utilize os controlos de temperatura precisos para explorar novas receitas que exijam cozeduras lentas e controladas, como curds de fruta ou cremes de ovos, sem risco de queimar ou coagular indevidamente., Implemente um programa de limpeza e manutenção preventiva regular, focando-se na agitação e nas paredes do tacho, para garantir a longevidade do equipamento e a máxima segurança alimentar, evitando contaminações cruzadas., Considere a integração do R400-W no seu fluxo de trabalho para reduzir o uso de múltiplos equipamentos, consolidando a produção de cremes e massas base num único ponto, o que liberta espaço e reduz a complexidade operacional.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef Executivo/Pasteleiro Chefe, Responsável de Produção em Fábrica de Doçaria/Gelataria, Gestor de F&B em Unidades Hoteleiras de Grande Dimensão</p>
Descrição Curta Original	<p><p>PRODUTOR CREME R400-W</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><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></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>EX19000755,EX19000756,EX19000757,HRMF6004S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Produção de Pastelaria de Grande Volume: Em pastelarias e fábricas de doçaria que abastecem múltiplos pontos de venda ou produzem para eventos, o R400-W é utilizado para a confeção eficiente de creme pasteleiro, ganaches e outras bases de recheio em grandes quantidades. A sua capacidade evita a necessidade de múltiplas cozeduras, assegurando homogeneidade e reduzindo o tempo de mão-de-obra., Cozinhas de Hotelaria e Catering para Eventos: Hotéis com serviço de banquetes ou empresas de catering beneficiam deste produtor para gerir a preparação de sobremesas e bases culinárias em escala. Permite a produção consistente de molhos enriquecidos, purés cremosos ou massas choux, garantindo a qualidade e temperatura ideais para centenas de comensais, mantendo a integridade dos ingredientes., Gelatarias Artesanais e Industriais: Para gelatarias que formulam as suas próprias bases, o R400-W é indispensável. É utilizado para pasteurizar e cozer as misturas de gelado, garantindo a eliminação de bactérias e a emulsificação perfeita dos ingredientes antes do processo de maturação e congelação, elevando a segurança e a qualidade do produto final.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Produtor de Creme Profissional R400-W é um ativo estratégico para operações HORECA que exigem volume e consistência na produção de cremes. Com a sua capacidade de ciclo térmico de 40 a 120 litros, este equipamento permite padronizar a qualidade de massas base, recheios e sobremesas, otimizando o tempo de preparação e garantindo a segurança alimentar através de um controlo preciso de temperatura, crucial para a rentabilidade e reputação do seu negócio.

Descricao Resumida

Produtor de creme R400-W com ciclo térmico de 40 a 120 litros e 5300 W, ideal para pastelarias e gelatarias que exigem alta produção.

Descricao Completa

produtor de creme profissional — Produtor de Creme — Principais Vantagens

O Produtor de Creme Profissional R400-W, com uma capacidade de ciclo térmico que varia entre 40 a 120 litros, destaca-se como uma solução essencial para estabelecimentos de pastelaria, gelataria e restauração que exigem alta produtividade e consistência nas suas preparações. Este equipamento, concebido para um desempenho rigoroso, assegura a obtenção de cremes com a textura e sabor desejados, elementos cruciais para a satisfação do cliente e a reputação do seu negócio.

Equipado com tecnologia avançada, este fabricante de cremes oferece um controlo térmico preciso, ideal para produções intensivas. A sua robustez, construída com materiais de elevada durabilidade, garante uma vida útil prolongada e facilidade de manutenção, tornando-o um investimento sensato para qualquer cozinha profissional que ambiciona eficiência e excelência.

A operação simplificada e os componentes de alta qualidade permitem que os profissionais otimizem os processos de produção, reduzindo significativamente o tempo de preparação e aumentando a rentabilidade, ao mesmo tempo que mantém os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é ideal para pastelarias, gelatarias, unidades hoteleiras de grande dimensão, restaurantes e cozinhas industriais que necessitam de processar grandes volumes de cremes diariamente. A sua flexibilidade permite a criação de uma vasta gama de produtos, desde natas e cremes de pasteleiro a recheios diversos, com total controlo e homogeneidade. É a

ferramenta perfeita para operações com elevada procura, onde a rapidez e a qualidade do produto final são fatores determinantes para o sucesso.

Características Técnicas

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

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade máxima de produção de creme deste equipamento de cozinha?

Este produtor de creme permite ciclos térmicos para volumes entre 40 e 120 litros, sendo perfeitamente dimensionado para atender às necessidades de produção de médio a grande porte em ambientes comerciais.

Para que tipo de estabelecimentos o Produtor de Creme R400-W é mais indicado?

É perfeitamente adequado para pastelarias, gelatarias, restaurantes de grande dimensão, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de um volume considerável na produção de cremes ou doces especiais.

Qual a voltagem necessária para o funcionamento deste produtor de creme profissional?

O equipamento opera com uma tensão de 400 V. É fundamental verificar a compatibilidade da sua instalação elétrica para garantir um funcionamento seguro e eficiente.

Como se realizam a manutenção e a limpeza diária do Produtor de Creme R400-W?

A manutenção e limpeza são bastante simplificadas devido ao seu design otimizado. Recomenda-se a higienização regular das superfícies e a consulta do manual para instruções detalhadas sobre a limpeza do ciclo térmico, assegurando assim a longevidade e segurança alimentar do aparelho.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este produtor de creme?

Este equipamento requer uma tensão de 400 V e uma potência de 5300 W. Recomenda-se a verificação da compatibilidade da instalação elétrica existente com estas especificações, ou a consulta de um electricista qualificado para assegurar uma ligação segura e eficiente.