

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 Profissional Gelados 40-120L

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | UD2061.560 | Modelo: | UD2061.560 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 145 kg | Dimensões: | 600 x 850 x 1205 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | UD2061.560 |

FAQ

Q: Quais são as dimensões necessárias para o posicionamento deste pasteurizador profissional? A: O pasteurizador P400-AW possui dimensões de 600x850x1205+130 mm (largura x profundidade x altura), o que inclui a elevação. Certifique-se de que dispõe de espaço adequado para a sua instalação e operação, considerando também as folgas necessárias para ventilação e manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: Este pasteurizador requer uma tensão de 400 V e tem uma potência de 3450 W. É fundamental que a sua instalação elétrica corresponda a estes requisitos para garantir o funcionamento seguro e eficiente do aparelho. Recomenda-se a consulta de um eletricista qualificado para a instalação., Q: Como é realizada a manutenção e limpeza do pasteurizador? A: A manutenção e limpeza regulares são cruciais para a durabilidade e higiene do equipamento. Após cada ciclo de utilização, as superfícies internas e externas devem ser limpas com produtos específicos para contato alimentar, seguindo as instruções do manual do utilizador. As peças desmontáveis devem ser lavadas e higienizadas adequadamente para evitar a proliferação bacteriana. É aconselhável uma inspeção técnica periódica para verificar o estado dos componentes e assegurar o bom desempenho., Q: Este equipamento inclui acessórios ou há acessórios compatíveis que posso adquirir separadamente? A: O pasteurizador é fornecido com os componentes essenciais para o seu funcionamento. Para informações detalhadas sobre acessórios específicos incluídos ou compatíveis que possam otimizar a sua produção, como pás misturadoras adicionais ou contentores específicos, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Poderemos fornecer a lista completa de acessórios compatíveis com o modelo P400-AW.

| | |
|--------------------------------|--|
| Importado em | 20/04/2026 |
| Focus Keyword | Pasteurizador de Gelados, Pasteurizador Profissional, Equipamento de Gelataria |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| WooCommerce ID | 12363 |
| Alt Text Imagens | Pasteurizador P400-aw |
| Outros Atributos | Marca: UDI |
| Título Original | Pasteurizador P400-aw |
| Estado WooCommerce | publish |
| Estado Optimização | published |
| Categoria Proposta (IA) | GELATARIA > Pasteurizadoras |
| Categorias Secundárias | GELATARIA |
| Upsells (SKU Título) | MS1.116.824.004,MS1.116.824.008 |

| | |
|--|--|
| Uso Profissional - Dicas | <p>Monitorize sempre as temperaturas de aquecimento e arrefecimento para garantir a completa pasteurização e a rápida descida de temperatura, crucial para a segurança alimentar e para evitar a proliferação bacteriana., Realize a limpeza e higienização do equipamento imediatamente após cada ciclo de produção para evitar a formação de incrustações e a contaminação cruzada, prolongando a vida útil do pasteurizador e garantindo a qualidade sanitária., Utilize sempre ingredientes de alta qualidade, pois a pasteurização otimiza, mas não corrige, deficiências na matéria-prima. A rastreabilidade dos ingredientes é fundamental para a segurança do produto final., Aproveite a versatilidade do equipamento para experimentar diferentes formulações de bases, ajustando os tempos e temperaturas de acordo com a composição (teor de gordura, açúcar) para otimizar a textura e o sabor dos seus gelados e cremes.</p> |
| Uso Profissional - Perfis | <p>Chef de Pastelaria e Gelataria, Responsável de F&B (Food & Beverage) em Hotelaria, Gerente de Produção em Cozinhas Centrais</p> |
| Descrição Curta Original | <p><p>PASTEURIZADOR P400-AW</p></p> |
| Descrição Original (1/2) | <p><p>Dimensões: 600x850x1205+130 mm Ciclo térmico lt/ 40/120 Lt Peso Líquido:-Bruto 145-162 kg Potência: 3450 w</p> <p>Tensão: 400 V</p></p> |
| Cross-sells (SKU Título) | <p>EX19000755,EX19058896</p> |
| Uso Profissional - Casos de Uso | <p>Produção de Gelados Artesanais em Grande Escala: Em gelatarias com elevado volume de produção ou em cadeias de restauração com gelado de fabrico próprio, este equipamento permite pasteurizar grandes quantidades de mistura base de uma só vez, reduzindo o tempo de preparação e assegurando a eliminação de microrganismos. A consistência da base pasteurizada é crucial para a qualidade final do gelado, evitando variações indesejadas de textura e sabor entre lotes., Cozinhas Centrais de Hotéis e Resorts: Grandes unidades hoteleiras que oferecem buffets ou menus com sobremesas à base de gelados e cremes beneficiam da capacidade de produzir bases pasteurizadas em volumes significativos. Isto não só garante a segurança alimentar para um grande número de hóspedes, como também otimiza a gestão de stocks e a frescura dos produtos, uma vez que as bases podem ser preparadas e armazenadas com maior durabilidade., Produção de Bases para Pastelaria e Confeitaria: Para pastelarias e confeitarias que elaboram mousses, cremes de pasteleiro, ganaches ou recheios que requerem leite ou ovos pasteurizados, este equipamento oferece a segurança e a eficiência necessárias. Permite preparar grandes volumes destas bases com controlo preciso da temperatura, garantindo a estabilidade microbiológica e a qualidade organolética para posterior incorporação em diversas criações de doçaria.</p> |

Uso Profissional - Introdução

O pasteurizador profissional de gelados, com capacidade de 40 a 120 litros por ciclo, é um equipamento fulcral para qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering que vise a produção interna de bases para gelados, sorvetes e cremes com rigor, segurança alimentar e consistência. A sua robustez e tecnologia de ciclo térmico avançada garantem a otimização de processos, a uniformidade na qualidade do produto final e a conformidade com as mais exigentes normas de higiene, elementos indispensáveis para a rentabilidade e reputação no setor profissional.

Descricao Resumida

Pasteurizador profissional para gelados, com ciclo térmico de 40 a 120 litros. Ideal para produção de bases e cremes em gelatarias e restauração.

Descricao Completa

Este equipamento de pasteurização para gelados, com uma gama de operação flexível de 40 a 120 litros por ciclo, representa uma solução altamente eficiente para estabelecimentos de gelataria, restauração e hotelaria. Projetado para um desempenho contínuo e máxima fiabilidade, assegura elevados padrões de qualidade e segurança alimentar na elaboração de bases para gelados, cremes e outros produtos lácteos. A sua robustez construtiva garante uma vida útil prolongada e resistência ao uso intensivo, tornando-o um investimento essencial para operações que demandam precisão e produtividade elevadas.

A incorporação de uma máquina como esta é fundamental para dinamizar os processos de produção em empresas com grande volume de procura. A capacidade de processar quantidades significativas de produto otimiza os tempos de preparação e eleva a performance operacional, permitindo que as equipas se concentrem em outras tarefas preponderantes. A sua avançada tecnologia de ciclo térmico garante um aquecimento e arrefecimento rigorosamente uniformes, preservando as características organoléticas dos ingredientes e resultando num produto final com a textura e o sabor inigualáveis.

Pasteurizador de Gelados — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Capacidade:** Gere ciclos de produção entre 40 a 120 litros, adaptando-se a diferentes necessidades e escalas de produção.
- **Segurança Alimentar Reforçada:** Proporciona um controlo preciso da temperatura, eliminando microrganismos e garantindo um produto final seguro e higiénico.

- **Qualidade Irrepreensível do Produto:** A tecnologia de ciclo térmico avançada assegura a preservação das propriedades organoléticas, resultando em gelados e cremes com sabor e textura superiores.
- **Otimização da Produtividade:** Reduz significativamente o tempo de preparação, permitindo uma maior eficiência e um aumento da capacidade de produção do seu negócio.
- **Durabilidade e Robustez:** Construção pensada para o uso intensivo em ambientes profissionais exigentes, garantindo um equipamento resistente e duradouro.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de pasteurização é perfeito para gelatarias artesanais, confeitarias, pastelarias, hotéis e restaurantes que privilegiam a produção própria de gelados, sorvetes e bases de pastelaria. A sua elevada capacidade e a consistente performance fiável são perfeitamente adequadas para grandes cozinhas industriais e estabelecimentos com alto volume de fabrico, onde a uniformidade e a segurança dos alimentos são prioridades absolutas. Com este equipamento, pode criar uma ampla variedade de produtos pasteurizados, desde as bases mais elementares até às mais elaboradas, com total controlo sobre cada fase do processo.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------|---------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 600x850x1205+130 mm |
| Ciclo Térmico | 40/120 Litros |
| Peso Líquido | 145 kg |
| Peso Bruto | 162 kg |
| Potência | 3450 W |
| Tensão | 400 V |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste pasteurizador?

Este equipamento permite um ciclo térmico com capacidade de 40 a 120 litros, sendo ideal para gelatarias e estabelecimentos de restauração com diferentes volumes de produção.

Para que tipo de estabelecimentos é este pasteurizador mais adequado?

É ideal para gelatarias artesanais, pastelarias, confeitarias, hotéis e restaurantes que pretendem produzir os seus próprios gelados e bases com máxima qualidade e segurança alimentar.

Este equipamento contribui para a segurança alimentar?

Sim, a pasteurização é um processo fundamental para eliminar microrganismos nocivos. Garante a segurança dos alimentos e prolonga significativamente a vida útil dos produtos fabricados, contribuindo para a reputação do seu negócio.

Quais são as dimensões necessárias para o posicionamento deste pasteurizador profissional?

O pasteurizador possui dimensões de 600x850x1205+130 mm (largura x profundidade x altura), o que inclui a elevação. Assegure-se de que dispõe de espaço adequado para a sua instalação e operação, considerando também as folgas necessárias para ventilação e manutenção.

Como é realizada a manutenção e limpeza do pasteurizador?

A manutenção e limpeza regulares são cruciais para a durabilidade e higiene do equipamento. Após cada ciclo de utilização, as superfícies internas e externas devem ser limpas com produtos específicos para contato alimentar, seguindo as instruções do manual do utilizador. As peças desmontáveis devem ser lavadas e higienizadas adequadamente para evitar a proliferação bacteriana, sendo aconselhada uma inspeção técnica periódica para verificar o estado dos componentes e assegurar o bom desempenho.