

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Pasteurizador Profissional de Gelados 40-120 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.560	Modelo:	PASTEURIZADOR P400-AW
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	PASTEURIZADOR P400-AW

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Pasteurizador de Gelados — Pasteurizador Profissional de Gelados — Principais Vantagens

Este pasteurizador de gelados profissional, com uma capacidade versátil de 40 a 120 litros por ciclo, é uma solução robusta e indispensável para qualquer negócio no setor da gelataria, restauração ou hotelaria. Desenvolvido para um desempenho contínuo e fiável, assegura a máxima qualidade e segurança alimentar na produção de bases para gelados, cremes e outros produtos lácteos. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, tornando-o um investimento inteligente para operações que exigem rigor e eficiência.

Equipamentos como este são cruciais para otimizar processos de produção em estabelecimentos com alta demanda. A capacidade de processar volumes significativos reduz o tempo de preparação e aumenta a produtividade, permitindo que as equipas se concentrem noutras tarefas essenciais. A tecnologia de ciclo térmico avançada assegura um aquecimento e arrefecimento uniformes, preservando as propriedades organoléticas dos ingredientes e garantindo um produto final de excelência, com a textura e sabor desejados.

Aplicações

Ideal para gelatarias artesanais, confeitarias, pastelarias, hotéis e restaurantes que produzem os seus próprios gelados, sorvetes e bases de pastelaria. A sua alta capacidade e desempenho fiável são perfeitamente adequados para cozinhas industriais e estabelecimentos com alto volume de produção, onde a consistência e a segurança alimentar são prioritárias. Permite a criação de uma vasta gama de produtos pasteurizados, desde as bases mais simples às mais complexas, com total controlo sobre o processo.

Especificações 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