

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Gelados de Bancada com Bomba, 3 Saídas, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.920A	Modelo:	MAQUINA GELADOS BANC.BCEASY2PM 230V 3SAIDA C/BOMBA
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
--------------	-----

Modelo

MAQUINA GELADOS BANC.BCEASY2PM 230V 3SAIDA C/BOMBA

Descrição Resumida

Máquina de gelados de bancada, elétrica (230V), com sistema de bomba para insuflação (até 40% mais volume) e 3 saídas para multi-sabores.

Descrição Completa

Máquina de Gelados Profissional com Bomba — Principais Vantagens

Esta máquina de gelados profissional de bancada foi desenhada para otimizar a sua produção, permitindo um aumento de volume de até 40% através do seu sistema de bomba. Ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria, como gelatarias, cafés e restaurantes, que procuram eficiência e qualidade na oferta de gelado suave.

Com três saídas distintas, esta máquina oferece a versatilidade de servir dois sabores diferentes de gelado, além de uma opção mista, satisfazendo uma ampla variedade de preferências dos seus clientes. A sua conceção robusta e a voltagem de 230V garantem um funcionamento contínuo e fiável, crucial para manter um serviço de excelência em períodos de alta procura.

A capacidade de produção de 29 kg/h e as duas cubas de 9 litros cada asseguram um fluxo constante de gelado, minimizando o tempo de espera e maximizando a satisfação do cliente. É a solução perfeita para impulsionar a rentabilidade do seu negócio através de uma oferta de gelados de alta qualidade.

Aplicações

Esta máquina é perfeitamente adequada para gelatarias, pastelarias, cafés, restaurantes, hotéis e buffets que pretendam oferecer gelado de alta qualidade e com diferentes sabores. A sua capacidade de produção é ideal para negócios com volume de vendas médio a alto, permitindo atender a picos de consumo sem comprometer a qualidade.

É igualmente uma excelente adição para eventos, feiras e festivais, onde a mobilidade e a eficiência na preparação e distribuição de gelados são fatores críticos. A facilidade de operação e manutenção tornam-na uma escolha prática para qualquer negócio do setor HORECA.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	530x770x860 mm
Capacidade Cuba	9+9 Litros
Cones por hora	390 (Número estimado)
Gelado por hora	29 kg/h
Arrefecimento	AR
Peso Total (Líquido-Bruto)	170-190 kg
Tensão	230 V
Saídas	3 (2 sabores + 1 misto)
Sistema	Bomba para insuflação (+40% volume)