

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelados Profissional 9+9L, 29kg/h, Bancada, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.922A	Modelo:	MAQUINA GELADOS BANC.BCEASY2PM 400V 3SAIDA C/BOMBA
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo

MAQUINA GELADOS BANC.BCEASY2PM 400V 3SAIDA C/BOMBA

Descricao Resumida

Máquina de gelados de bancada, 9+9L, com bomba de insuflação para 40% mais volume e 3 saídas. Produção de 29kg/h, 400V.

Descricao Completa**Máquina de Gelados Profissional — Principais Vantagens**

Equipe o seu negócio HORECA com uma máquina de gelados de bancada robusta e eficiente, ideal para produção de alto rendimento. Com uma capacidade total de 18 litros (9+9 Lt), este equipamento garante uma produção contínua, permitindo-lhe servir gelados frescos e cremosos durante todo o dia, satisfazendo a procura mais exigente.

O sistema de bomba integrado é um diferencial, pois permite a insuflação do gelado, aumentando o seu volume em até 40%. Isto não só otimiza o rendimento por cuba, como também confere uma textura mais leve e aerada ao produto final, elevando a experiência do cliente e maximizando a sua rentabilidade.

Projetada para ambientes profissionais, esta máquina de gelados opera com tensão de 400V, assegurando um desempenho consistente e uma produção de até 29 kg de gelado por hora. A sua construção durável e o arrefecimento a ar garantem fiabilidade a longo prazo e uma manutenção simplificada, essenciais para o ritmo acelerado da restauração.

Aplicações

Esta máquina é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo gelatarias, restaurantes, hotéis, buffets, cafetarias e quiosques de sobremesas. É particularmente indicada para locais com grande volume de clientes, onde a consistência na qualidade e a rapidez de produção são cruciais para o sucesso do negócio.

A sua instalação em bancada otimiza o espaço, tornando-a versátil para cozinhas com dimensões variadas. Permite a criação de uma oferta diversificada de gelados, desde os clássicos aos mais inovadores, com 3 saídas para diferentes sabores ou combinações, impulsionando a satisfação do cliente e a imagem do seu negócio.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	530x770x860 mm
Capacidade por cuba	9+9 Litros
Produção de cones (nº)	390/hora
Produção de gelado	29 kg/hora
Sistema de arrefecimento	Ar
Peso Líquido-Bruto	170-190 kg
Tensão	400 V
Saídas	3
Tipo de bomba	Incorporada para insuflação (aumento de volume em 40%)