

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Gelado Semi-Frio 120 Cones/h - SOFTGEL 112P

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0300.86.017	<b>Modelo:</b>	SOFTGEL 112 P
<b>Marca:</b>	Telme	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	450 x 600 x 820 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Telme
<b>Modelo</b>	SOFTGEL 112 P

### Descricao Resumida

Máquina de gelado soft profissional, produz 120 cones/h. Controlo eletrónico de consistência e temperatura. Conserva a mistura até 3 dias. Extração por bomba.

## Descricao Completa

### máquina de gelado soft profissional — Produção de Gelado – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o seu negócio de gelataria, esta máquina profissional garante a elaboração de gelados soft com máxima eficiência. Equipada com tecnologia eletrónica avançada, permite um controlo preciso sobre a consistência, conservação e temperatura da mistura, assegurando que o produto final seja sempre de elevada qualidade e sabor.

A funcionalidade de conservação da mistura na cuba até 3 dias a +4 °C minimiza o desperdício e maximiza a rentabilidade, ideal para operações com alto volume de vendas. A sua extração por bomba não só agiliza o processo, como também contribui para um aumento significativo do volume do produto, tornando cada porção mais apelativa e suave.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram um desempenho fiável e uma produção constante de gelado soft. Perfeita para gelatarias, pastelarias, restaurantes, buffets, cantinas e hotéis, a sua robustez e funcionalidades avançadas permitem satisfazer a procura em períodos de pico, garantindo um serviço rápido e eficiente aos seus clientes.

A sua capacidade de produzir até 120 cones por hora, aliada à facilidade de manutenção e controlo, torna-a num ativo valioso para qualquer negócio de restauração que pretenda diversificar a sua oferta com gelados de alta qualidade e com margens de lucro atrativas.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Produção	120 cones/hora
Tipo de Extração	Bomba
Controlo	Eletrónico (consistência, conservação, temperatura)
Conservação da Mistura	Até 3 dias a +4 °C

Característica	Detalhe
Aumento do Produto (Extração por Bomba)	± 50 %
Condensação	A ar
Dimensões (LPA)	450x600x820 mm
Modelo	SOFTGEL 112P

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de produção desta máquina de gelado?**

Esta máquina tem uma capacidade de produção de 120 cones de gelado soft por hora, ideal para responder a períodos de alta procura em estabelecimentos profissionais.

### **Por quanto tempo a mistura pode ser conservada na cuba?**

A mistura pode ser conservada na cuba por um período de até 3 dias, a uma temperatura controlada de +4 °C, garantindo frescura e minimizando o desperdício.

### **Qual a diferença entre extração por bomba e por gravidade?**

A extração por bomba, presente neste modelo, aumenta o volume do gelado em aproximadamente 50%, resultando numa textura mais leve e aerada. A extração por gravidade, por outro lado, proporciona um aumento de cerca de 30%.

### **O que significa ter um controlo eletrónico avançado?**

O controlo eletrónico de última geração permite ajustar e monitorizar a consistência, a temperatura e a conservação da mistura, assegurando a qualidade ideal do gelado e a eficiência operacional.

### **Este equipamento inclui suporte ou base?**

Não, o suporte não está incluído com este equipamento. Deve ser adquirido separadamente, caso seja necessário, para garantir a instalação adequada e ergonómica da máquina.