

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Gelado Semifrio 180 Cones/h com Bomba

Informacoes do Produto

SKU:	MS0300.86.014	Modelo:	SOFTGEL 320P
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	550 x 600 x 820 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	SOFTGEL 320P

Descricao Resumida

Máquina de gelados semifrios profissional com capacidade para 180 cones/h. Controlo eletrónico de consistência e temperatura para qualidade superior.

Descricao Completa

Máquina de Gelados Semifrios — Principais Vantagens

Esta sorveteira profissional é a solução ideal para criar os mais deliciosos gelados semifrios, perfeitos para qualquer estabelecimento de restauração. Com a sua capacidade de produção de 180 cones por hora, garante uma resposta eficaz à procura, mesmo em períodos de grande afluência, otimizando o fluxo de trabalho no seu negócio.

A tecnologia avançada de controlo eletrónico permite gerir de forma precisa a consistência, a conservação e a temperatura da mistura, assegurando um produto final de qualidade superior. A longevidade da mistura na cuba, até três dias a uma temperatura de +4 °C, minimiza o desperdício e maximiza a rentabilidade. O sistema de extração por bomba aumenta o volume do produto em aproximadamente 50%, oferecendo uma textura mais aerada e cremosa, que certamente irá encantar os seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é indispensável para gelatarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e snack-bares que pretendam oferecer gelados semifrios de elevada qualidade. A sua robustez e facilidade de operação tornam-na adequada para uso contínuo, adaptando-se perfeitamente a ambientes de produção intensiva. Permite expandir a sua oferta de sobremesas e satisfazer os paladares mais exigentes, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Produção	180 Cones/h
Sistema de Extração	Bomba (aumento de volume ± 50%)
Controlo Eletrónico	Consistência, conservação e temperatura da mistura
Conservação da Mistura	Até 3 dias a +4 °C

Característica	Detalhe
Sabores	2 sabores + 1 mistura
Condensação	A ar
Dimensões (LPA)	550x600x820 mm
Suporte	Não incluído

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta sorveteira?

A sorveteira tem uma capacidade de produção de 180 cones por hora, o que a torna ideal para estabelecimentos com alta demanda de gelados.

Como funciona o sistema de extração por bomba?

O sistema de extração por bomba permite incorporar mais ar na mistura, resultando num aumento de aproximadamente 50% no volume do produto, que adquire uma textura mais leve e cremosa.

É possível conservar a mistura na máquina?

Sim, a máquina permite conservar a mistura na cuba por um período de até 3 dias, a uma temperatura controlada de +4 °C, garantindo a sua frescura e segurança alimentar.

Que tipo de controlo eletrónico possui?

Está equipada com um dispositivo eletrónico de última geração que controla a consistência, a conservação e a temperatura da mistura, assegurando a qualidade e a padronização do produto.

Que tipos de sabores posso produzir?

Esta máquina permite produzir dois sabores distintos e uma mistura, oferecendo versatilidade para criar diversas opções de gelados semifrios e agradar a todos os gostos.