

# 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 Gelados Profissional 6 litros

### Informacoes do Produto

|               |              |                   |                    |
|---------------|--------------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHB-CREAM1HD | <b>Modelo:</b>    | B-CREAM1HD         |
| <b>Marca:</b> | CLIMA        | <b>EAN:</b>       | N/D                |
| <b>Peso:</b>  | 27 kg        | <b>Dimensões:</b> | 200 x 490 x 620 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |            |
|---------------|------------|
| <b>Modelo</b> | B-CREAM1HD |
| <b>Marca</b>  | CLIMA      |

### Descricao Resumida

Máquina de gelados e sorvetes profissional com 6 litros de capacidade. Ideal para pastelarias e restaurantes, oferece controlo de densidade.

## Descricao Completa

### máquina de gelados profissional — Máquina de Gelados — Principais Vantagens

Esta avançada máquina de gelados e sorvetes foi concebida para satisfazer as necessidades de estabelecimentos que ambicionam oferecer sobremesas geladas de qualidade superior. Compacta e intuitiva, a sua estética sóbria e elegante garante que se integra harmoniosamente em qualquer ambiente profissional, destacando a beleza do produto final. Representando a excelência do fabrico italiano, esta máquina é perfeita para negócios que procuram um equipamento versátil e de alto desempenho.

Distingue-se no mercado pela sua capacidade de refrigeração superior, permitindo a preparação de uma vasta gama de produtos, desde gelados e sorvetes com texturas suaves a cremes frios, expandindo as opções da ementa do seu negócio. A sua construção robusta em aço lacado e o depósito em copoliéster sem BPA asseguram durabilidade e higiene, enquanto a sua eficiência energética otimiza os custos operacionais.

### Aplicações Profissionais

Ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e cafeterias que desejam produzir gelados, sorvetes e cremes frios in loco, oferecendo frescura e personalização. A sua facilidade de uso e desmontagem para limpeza rápida fazem dela uma escolha funcional para ambientes de restauração movimentados, garantindo a máxima higiene e eficiência no serviço diário.

### Características Técnicas

| Característica | Detalhe  |
|----------------|----------|
| Cubas          | 1        |
| Capacidade     | 6 litros |
| Tensão         | 230 V    |
| Potência       | 460 W    |
| Peso           | 27 kg    |

| Característica       | Detalhe                                   |
|----------------------|---|
| Dimensões (LxPxA)    | 200x490x620 mm                            |
| Material do corpo    | Aço lacado                                |
| Material do depósito | Copoliéster sem BPA                       |
| Compressor           | Hermético com condensador arrefecido a ar |
| Gás refrigerante     | R-134a                                    |

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipos de estabelecimentos esta máquina é recomendada?**

Esta máquina é ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e cafeterias que procuram produzir gelados e sorvetes frescos com consistência profissional, elevando a qualidade das sobremesas oferecidas.

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

A máquina dispõe de uma cuba com capacidade para 6 litros, permitindo uma produção contínua e eficiente para negócios com volume médio de clientes.

### **Como é controlada a densidade do produto?**

O equipamento permite regular a densidade do produto de forma eletrónica e intuitiva, garantindo a textura perfeita para gelados, sorvetes ou cremes frios, conforme a preferência do utilizador.

### **A limpeza da máquina é fácil?**

Sim, o depósito e a torneira são facilmente desmontáveis sem necessidade de ferramentas especiais, o que facilita uma limpeza rápida e completa, assegurando a máxima higiene.

### **Quais são as vantagens do sistema ECOAT?**

O sistema ECOAT do depósito, com parede dupla, evita a condensação e proporciona uma poupança significativa de energia, tornando a máquina mais eficiente e sustentável a longo prazo.