

# 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: 06/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Panini de Gelado Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO18195	<b>Modelo:</b>	18195
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	18195

## Descricao Resumida

Crie paninis de gelado quentes e crocantes em segundos com esta máquina profissional, ideal para gelatarias, cafeterias e restauração rápida.

## Descricao Completa

### máquina panini gelado — Panini de Gelado — Principais Vantagens

Este equipamento inovador permite criar paninis de gelado quentes e crocantes em questão de segundos, selando eficientemente o gelado no interior para uma experiência de sabor única. A sua conceção robusta e as placas antiaderentes de tripla camada garantem uma utilização intensiva, ideal para ambientes de restauração movimentados.

As placas com revestimento triplo facilitam a limpeza e asseguram uma rápida remoção dos paninis, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene na cozinha. Além disso, o elemento aquecedor integrado sela perfeitamente o gelado, evitando derrames e garantindo um produto final impecável. A durabilidade é reforçada pela tampa em ferro fundido de alta resistência e pelo painel de controlo eletrónico. Os indicadores sonoros e LED avisam quando a unidade está pronta para usar e quando o processo de cozedura está concluído, proporcionando eficiência e facilidade de operação.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade desta máquina torna-a um complemento valioso para diversos estabelecimentos, desde gelatarias e cafeterias a restaurantes e buffets. Permite expandir a oferta de sobremesas com um produto diferenciado e atrativo, impulsionando as vendas e a satisfação do cliente.

A rapidez de preparação do panini de gelado é um fator crucial em negócios com elevado volume, onde a agilidade no serviço é essencial. A sua construção robusta garante um desempenho fiável e consistente, mesmo sob pressão, tornando-a uma aposta segura para qualquer chef ou empresário do setor alimentar que procure qualidade, inovação e eficiência.

### Características Técnicas

Potência	1200W
Tempo de Cozedura	5 a 15 segundos
Placas	Antiaderentes, tripla camada

Elemento Aquecedor	Integrado para selagem perfeita
Cobertura	Ferro fundido de alta resistência
Controlo	Painel eletrónico
Sinais	Sonoros e Indicadores LED
Corrente	5,2A
Certificações	CE, RoHS
Dimensões (L x P x A)	279 x 432 x 254 mm
Peso	6.25 kg

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual é o tempo médio de preparação de um panini de gelado com este equipamento?**

R: O equipamento é capaz de produzir um panini de gelado perfeito em apenas 5 a 15 segundos, o que é ideal para operações de alto volume e serviço rápido.

**P: As placas de cozedura são fáceis de limpar?**

R: Sim, as placas são revestidas com tripla camada antiaderente, foram concebidas para uma limpeza rápida e fácil remoção dos produtos, garantindo uma higiene impecável.

**P: Posso usar esta máquina para outros tipos de paninis ou sanduíches?**

R: Embora seja otimizada para paninis de gelado, a sua versatilidade permite preparar outros tipos de sanduíches quentes que beneficiem de selagem e aquecimento rápido.

**P: O equipamento é seguro para uso contínuo em ambientes profissionais?**

R: Sim, é construído com uma cobertura de ferro fundido de alta resistência e possui certificações CE e RoHS, o que assegura a sua segurança e durabilidade em uso intensivo profissional.

**P: Como sei quando o panini está pronto ou a máquina está à temperatura ideal?**

R: O equipamento está equipado com sinais sonoros e indicadores LED que informam o utilizador quando a unidade atinge a temperatura desejada e quando o panini está pronto, facilitando a operação e evitando falhas.