

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelados Profissional READYCHEF 14/20

Informacoes do Produto

SKU:	TF59216	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Máquina de gelados profissional READYCHEF 14/20 para produção eficiente de gelados e sobremesas em gelatarias e pastelarias. 440x730x1280mm.

Descricao Completa

A Máquina de Gelados Profissional READYCHEF 14/20 foi concebida para estabelecimentos que procuram excelência e eficiência na produção de sobremesas geladas. Este equipamento robusto garante a confecção de gelados e sorvetes com uma textura e consistência perfeitas, essenciais para satisfazer os clientes mais exigentes. O seu desempenho otimizado traduz-se em ciclos de produção rápidos e consistentes, permitindo responder a elevados volumes de procura durante o serviço.

máquina de gelados profissional — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	440 x 730 x 1280 mm
Peso (Bruto / Líquido)	162 / 142 kg
Gás Refrigerante	R452A
Potência	2000 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
GTIN / EAN	5708181743253

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para gelatarias artesanais que primam pela qualidade e diversidade de sabores, permitindo criar gelados frescos e cremosos. Também se integra perfeitamente em cozinhas de restaurantes gourmet e pastelarias de renome, onde a oferta de sobremesas caseiras de alta qualidade é um diferencial. Hotéis e unidades de catering beneficiam da sua capacidade de produção consistente, ideal para buffets ou eventos com grande número de convidados.

Porquê Escolher Este Equipamento

A produtora de gelados READYCHEF 14/20 distingue-se pela sua construção pensada para o uso intensivo profissional, assegurando durabilidade e fiabilidade a longo prazo. O uso do refrigerante R452A demonstra um cuidado com a sustentabilidade e eficiência energética, fatores cruciais para a gestão moderna de qualquer negócio. Investir neste modelo significa garantir a produção de gelados com a qualidade e consistência que os seus clientes esperam, elevando o padrão da sua oferta de pastelaria e sobremesas.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção da máquina de gelados READYCHEF 14/20??

A READYCHEF 14/20 é concebida para produção de gelados em volume, ideal para negócios com elevada procura. O modelo 14/20 indica a sua capacidade otimizada para ciclos contínuos, garantindo um rendimento constante durante o serviço.

Que rotinas de limpeza e manutenção são recomendadas para a READYCHEF 14/20??

Para prolongar a vida útil e assegurar a higiene, é crucial limpar a máquina diariamente após o uso. Recomenda-se a utilização de detergentes específicos para equipamento de gelataria e seguir o manual do fabricante para a desmontagem e limpeza das peças removíveis.

Que tipo de refrigerante utiliza este equipamento e quais as suas implicações ambientais??

A Máquina READYCHEF 14/20 utiliza o refrigerante R452A, uma solução moderna com baixo potencial de aquecimento global (GWP). Esta escolha reflete o compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade ambiental, cumprindo as normas europeias mais recentes.

Como posso integrar eficientemente a Máquina de Gelados READYCHEF 14/20 na minha cozinha profissional??

Com dimensões de 440 x 730 x 1280 mm, a READYCHEF 14/20 oferece um design compacto que se adapta a diversos layouts de cozinha. Considere a área de trabalho para a preparação de misturas e o acesso para manutenção ao planear a sua localização.

Quais os principais benefícios de investir numa produtora de gelados como esta para o meu negócio??

Investir na READYCHEF 14/20 permite-lhe controlar a qualidade dos ingredientes, criar sabores únicos e otimizar os custos de produção. Garante a confeção de gelados frescos e artesanais que podem diferenciar a sua ementa e atrair mais clientes.