

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Placa Enfriadora de Gelado para Rolos, Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB699600	<b>Modelo:</b>	699600
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922481730

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	699600

EAN

8411922481730

## Descrição Resumida

Placa enfriadora em aço inoxidável para a criação de gelados em rolo ao estilo tailandês. Ideal para sobremesas personalizadas e preparadas no momento.

## Descrição Completa

Transforme sobremesas tradicionais em criações geladas únicas com esta placa de arrefecimento rápida, ideal para fazer gelados em rolo com a textura perfeita. Simples de usar, permite criar bases cremosas a partir de laticínios e adicionar os ingredientes favoritos para uma confeção personalizada.

### placa de arrefecimento para gelado — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Número de Imagens	3

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, gelatarias e cafés que procuram inovar na oferta de sobremesas. O Chef de cozinha que gere um restaurante com serviço de buffet ou um snack-bar criativo pode usar esta placa para oferecer um show cooking diferenciado e sobremesas geladas personalizadas em poucos minutos, surpreendendo clientes durante o serviço contínuo.

### Placa Enfriadora — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável de alta durabilidade, garante segurança alimentar e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais. Permite uma congelação rápida e homogénea da base cremosa, essencial para a produção eficiente de gelados em rolo, mesmo em horários de pico.

### Perguntas Frequentes

### **Como funciona esta placa para fazer gelado em rolo?**

A placa é previamente congelada e depois utilizada para arrefecer rapidamente uma base líquida cremosa, permitindo raspar e enrolar o gelado com a textura desejada.

### **Que tipo de ingredientes posso usar para criar os meus sabores de gelado?**

Pode utilizar uma vasta gama de ingredientes, como frutas frescas, frutos secos, cremes, xaropes, cacau, café, matcha, caramelo, chocolate e bolachas esmigalhadas, misturados numa base láctea como natas, leite condensado ou iogurte.

### **A limpeza da placa é complicada?**

Não, a placa é feita de aço inoxidável, um material liso e não poroso que facilita a limpeza após cada utilização, bastando uma lavagem simples para remover resíduos.

### **Este equipamento requer alguma instalação especial?**

Não é necessária qualquer instalação complexa. A placa apenas necessita de ser colocada no congelador para atingir a temperatura ideal de confeção antes de ser utilizada.

### **Qual a capacidade de produção desta placa?**

A capacidade de produção depende da velocidade de congelamento da placa e da rapidez com que a base é preparada e moldada. Cada ciclo permite criar um gelado em rolo, sendo ideal para unidades de pequeno a médio porte ou para oferecer opções de personalização num menu de sobremesas.