

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Produtora de Gelado Vertical 50L/H com Condensação a Ar

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0305.86.010	<b>Modelo:</b>	PRATICA 35-50
<b>Marca:</b>	Telme	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	490 x 700 x 1120 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Telme
<b>Modelo</b>	PRATICA 35-50

### Descricao Resumida

Produtora de gelado vertical profissional com capacidade de 50L/H. Garante refrigeração rápida, controlo preciso e aumento de volume de 25-30%.

## Descricao Completa

### Produtora de Gelado — Principais Vantagens

Este equipamento inovador é concebido para otimizar a produção de sobremesas geladas, oferecendo uma capacidade notável de 50 litros por hora. A sua condensação a ar garante uma eficiência energética superior, tornando-o uma escolha sustentável para a sua cozinha profissional. O cilindro vertical facilita o enchimento e permite uma monitorização constante do produto, assegurando a máxima qualidade em cada remessa de gelado. Desfrute da flexibilidade de adicionar ingredientes a qualquer momento, enriquecendo as suas criações e personalizando sabores.

A tecnologia avançada de refrigeração, com evaporador inteligentemente posicionado nas paredes e no fundo do cilindro, assegura uma distribuição uniforme do frio. Isso traduz-se numa refrigeração mais rápida e homogénea, crucial para a consistência e textura do gelado. O controlo preciso de tempo e temperatura permite obter resultados idênticos, independentemente da quantidade de mistura utilizada. A inversão do sentido de rotação e a duplicação da velocidade do misturador garantem uma extração eficiente e um aumento médio de volume de 25% a 30%, dependendo do tipo de produto.

### Aplicações Profissionais

A máquina é ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes e hotéis que procuram elevar a qualidade das suas ofertas de gelado. A sua robustez e capacidade de produção tornam-na adequada para estabelecimentos com alta demanda. Perfeita para a criação de gelados artesanais, sorvetes e outros produtos congelados, esta produtora agrega valor ao seu negócio, permitindo a experimentação de novas receitas e a satisfação dos clientes mais exigentes. A facilidade de operação e manutenção mínima são características que simplificam o dia a dia numa cozinha com ritmo acelerado.

### Características Técnicas

Capacidade de Produção	50 L/H
Sistema de Condensação	A ar (disponível a água ao mesmo preço)

<b>Tipo de Cilindro</b>	Vertical
<b>Características do Evaporador</b>	Nas paredes e no fundo do cilindro
<b>Controlo</b>	Tempo e temperatura
<b>Funcionalidades Adicionais</b>	Adição de ingredientes a qualquer momento, inversão do sentido de rotação, duplicação da velocidade do misturador
<b>Aumento Médio de Volume</b>	25-30%
<b>Dimensões (LPA)</b>	490 x 700 x 1120 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem do cilindro vertical?**

O cilindro vertical oferece facilidade no enchimento da mistura e permite uma constante visualização do produto durante o processo de fabrico, assegurando controlo total e qualidade.

### **É possível adicionar ingredientes enquanto a máquina está a produzir gelado?**

Sim, esta produtora permite a adição de ingredientes a qualquer momento, proporcionando maior flexibilidade para criar diferentes sabores e texturas no seu gelado.

### **Como é que a produtora garante um gelado homogéneo?**

A refrigeração é assegurada por um evaporador estrategicamente posicionado nas paredes e no fundo do cilindro, o que promove uma distribuição rápida e uniforme da temperatura e do frio.

### **Que tipo de controlo de produção está disponível?**

O equipamento dispõe de controlo rigoroso de tempo e temperatura, permitindo obter um resultado padrão e consistente em todas as produções, independentemente da quantidade de mistura.

### **Qual é o aumento de volume esperado na produção de gelado?**

Com a inversão do sentido de rotação e a duplicação da velocidade do misturador, a máquina consegue um aumento médio de volume entre 25% a 30%, otimizando a rentabilidade do seu produto.