

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Gelado Semifrio 120 Cones/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0300.86.008	Modelo:	SOFTGEL 112
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 550 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	SOFTGEL 112

Descricao Resumida

Máquina de gelados semifrios para produção de 120 cones/h, com controlo eletrónico de consistência e conservação da mistura até 3 dias.

Descricao Completa

máquina de gelado profissional — Produção de Gelado — Principais Vantagens

Esta avançada produtora de gelados é um equipamento essencial para qualquer negócio de restauração ou hotelaria que pretenda oferecer gelados frescos de elevada qualidade. Com um design robusto e funcionalidades inteligentes, garante uma produção eficiente e a manutenção ideal da consistência e sabor do produto. É uma solução de alto desempenho que se adapta às exigências de estabelecimentos com elevado volume de clientes.

A sua tecnologia de ponta permite um controlo eletrónico preciso da consistência do gelado, otimizando o processo de produção e minimizando o desperdício. Além disso, a capacidade de conservação da mistura refrigerada por até três dias a +4 °C oferece flexibilidade e poupança, permitindo preparar lotes maiores e reduzir a frequência de reabastecimento. A durabilidade e fiabilidade deste equipamento asseguram uma operação contínua e sem preocupações.

Aplicações Profissionais

Ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e cafeterias que procuram expandir a sua oferta de sobremesas com gelados artesanais. Este equipamento versátil permite a criação de gelados de um sabor, com opções de extração por bomba para um maior volume ou por gravidade para uma textura mais densa. A sua capacidade de produzir até 120 cones por hora garante um serviço rápido e eficiente, mesmo em períodos de maior afluência.

Desde eventos especiais a menus diários, a produtora de gelados semi-frio integra-se perfeitamente em diversas operações comerciais, proporcionando um retorno sobre o investimento através da qualidade do produto final e da satisfação do cliente. A condensação a ar torna a instalação e manutenção mais simples, sendo uma escolha prática para espaços profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x550x720 mm
Capacidade de Produção	120 cones/hora
Conservação da Mistura	Até 3 dias a +4 °C

Tipo de Condensação	Ar
Opções de Extração	Bomba (SOFTGEL 112P) ou Gravidade (SOFTGEL 112)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de produção de gelados por hora para este equipamento?

A máquina foi concebida para produzir até 120 cones de gelado por hora, garantindo uma resposta eficaz mesmo em momentos de maior procura. Esta capacidade otimiza o serviço e a satisfação dos clientes em estabelecimentos movimentados.

É possível conservar a mistura de gelado diretamente na máquina? Por quanto tempo?

Sim, o equipamento permite a conservação da mistura na cuba por um período de até 3 dias, a uma temperatura controlada de +4 °C. Esta funcionalidade reduz as perdas e aumenta a conveniência na preparação diária.

Quais as diferenças entre a extração por bomba e por gravidade?

A extração por bomba (modelo SOFTGEL 112P) incrementa o volume do produto em cerca de 50%, resultando num gelado mais leve. A extração por gravidade (modelo SOFTGEL 112) aumenta o produto em aproximadamente 30%, para uma textura mais densa e cremosa.

Este equipamento é adequado para uso em cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria?

Sim, a sua construção e funcionalidades foram desenvolvidas a pensar no uso intensivo em cozinhas profissionais, gelatarias e outros estabelecimentos de hotelaria e restauração. A sua durabilidade e eficiência são características valorizadas no ambiente profissional.

O suporte para a máquina está incluído na compra?

Não, o suporte não está incluído no preço base do equipamento. Recomendamos que nos consulte para obter informações sobre opções de suporte compatíveis e a respetiva disponibilidade.