

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



Produtora de Gelados Industrial 10-35 L/h Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS0305.86.049	Modelo:	PASTOGEL T 3-6 A
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	490 x 600 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	PASTOGEL T 3-6 A

Descricao Resumida

Produtora de gelados profissional com capacidade de 10-35 L/h e visor multilingue. Ideal para gelados, pastelaria e gastronomia. Dimensões compactas.

Descricao Completa

Produtora de Gelados — Principais Vantagens

Esta máquina confeccionadora de gelados foi desenvolvida para atender às rigorosas exigências do setor HORECA e hotelaria, garantindo uma produção diversificada e de alta qualidade. Com um design robusto e funcionalidades avançadas, permite-lhe criar uma vasta gama de gelados, pastelaria e preparações gastronómicas, oferecendo versatilidade inigualável para a sua cozinha profissional. A sua interface intuitiva e os programas predefinidos simplificam a operação, assegurando resultados consistentes e excelentes. Invista na eficiência e inovação para elevar a qualidade dos seus produtos e satisfazer os paladares mais exigentes dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, hotéis, gelatarias e outros negócios de restauração que procuram expandir a sua oferta de produtos frescos e diferenciados. A capacidade de produzir entre 10 a 35 litros por hora torna-o perfeito para operações de médio a grande volume, garantindo que o seu negócio consegue responder à procura sem comprometer a qualidade. Seja para a criação de gelados artesanais, cremes de pastelaria complexos ou bases gastronómicas, esta máquina adapta-se perfeitamente às necessidades criativas da sua equipa, impulsionando a inovação na ementa.

Características Técnicas

Produção de Gelados	10-35 L/h
Visor	Vários idiomas, 18 programas predefinidos (9 para gelados, 7 para pastelaria, 2 para gastronomia) e programas livres de série
Variação de Temperatura	-16 °C a +105 °C
Agitação Variável	0 a 250 rpm

Tipo de Agitação	Contínua e intermitente com tempo de pausa programável (0 a 1250 segundos)
Tipo de Refrigeração	Compressor contínuo ou compressor intermitente
Cilindros	1
Dimensões (LPA)	490x600x1100 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipos de estabelecimentos esta produtora de gelados é mais adequada?

Esta máquina é ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes e hotéis que necessitam de uma solução versátil para a produção de gelados, produtos de pastelaria e bases gastronómicas com capacidade entre 10 a 35 litros por hora.

Quais as principais vantagens dos programas pré-definidos?

Os 18 programas pré-definidos (9 para gelados, 7 para pastelaria e 2 para gastronomia) simplificam o processo de produção, assegurando consistência e permitindo um controlo preciso de temperatura e agitação para diferentes receitas.

É possível ajustar a temperatura e a velocidade de agitação?

Sim, o equipamento permite uma variação de temperatura ampla, entre -16 °C e +105 °C, e uma agitação variável de 0 a 250 rpm, oferecendo flexibilidade total para diferentes tipos de preparações e texturas.

Qual a dimensão compacta deste equipamento?

Com dimensões de 490x600x1100 mm (LPA), esta máquina foi concebida para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, sendo fácil de integrar mesmo em ambientes com área limitada, sem comprometer a sua capacidade de produção.

A máquina permite a produção de produtos de pastelaria e gastronomia ou é apenas para gelados?

Para além de gelados, esta produtora combinada é também indicada para pastelaria e gastronomia, graças aos 18 programas pré-definidos que abrangem uma vasta gama de preparações culinárias, tornando-a uma verdadeira aliada multifuncional na sua cozinha.