

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina Produção de Gelados Industriais 20-60 L/h - Água

Informacoes do Produto

SKU:	MS0305.86.050	Modelo:	PASTOGEL T 4-8 W
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	510 x 700 x 1150 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	PASTOGEL T 4-8 W

Descricao Resumida

Máquina profissional para produção de gelados, pastelaria e gastronomia (20-60 L/h).
Painel multilingue com programas predefinidos.

Descricao Completa

Produtora de Gelados – Principais Vantagens

Concebida para o setor hoteleiro e de restauração, esta máquina combinada de gelados oferece uma versatilidade excepcional na produção. Permite a criação de gelados, produtos de pastelaria e gastronomia, adaptando-se às necessidades mais exigentes da sua cozinha profissional. O painel intuitivo e multilingue simplifica a operação, enquanto os programas predefinidos garantem resultados consistentes e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento de preparação de gelados é ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais. Desde a produção artesanal de gelados em gelatarias e pastelarias, passando pela criação de sobremesas elaboradas em restaurantes e buffets, até à preparação de cremes e emulsões para pratos gastronómicos sofisticados. É a solução perfeita para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade e a oferta dos seus preparados frios e quentes.

Características Técnicas

Produção de Gelados, Pastelaria e Gastronomia	Sim
Visor Multilingue	Sim
Programas Predefinidos	18 (9 para gelados, 7 para pastelaria, 2 para gastronomia)
Programas Livres	Sim
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 intermitente

Cilindros	1
Dimensões (LPA)	510x700x1150 mm

Perguntas Frequentes

Que tipos de produtos posso criar com esta máquina?

Esta máquina combinada permite a produção de uma vasta gama de produtos, incluindo gelados, sobremesas de pastelaria e diversas preparações gastronómicas, oferecendo grande flexibilidade à sua cozinha.

A máquina é fácil de utilizar para novos funcionários?

Sim, o visor intuitivo em vários idiomas e os 18 programas predefinidos tornam o manuseamento do equipamento simples e acessível, mesmo para quem tem menos experiência.

Qual é a gama de temperatura de trabalho do equipamento?

O aparelho permite trabalhar com temperaturas que variam de -16 °C para produtos frios até +105 °C para preparações quentes, cobrindo assim um vasto leque de receitas.

Posso ajustar a velocidade de agitação para diferentes texturas?

Absolutamente. A agitação variável de 0 a 250 rpm, juntamente com as opções contínua e intermitente com tempo de pausa programável, permite-lhe alcançar a textura ideal para cada criação.

Qual a capacidade de produção desta máquina?

Esta produtora de gelados tem uma capacidade de produção entre 20 a 60 litros por hora, o que a torna ideal para negócios com volume de produção médio a elevado.