

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina combinada para produção de gelados 20-60 l/h - ar

Informacoes do Produto

SKU:	MS0305.86.051	Modelo:	PASTOGEL T 4-8 A
Marca:	Telme	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	PASTOGEL T 4-8 A

Descricao Resumida

Indicada para a produção de gelados, pastelaria e gastronomia.

Visor em vários idiomas com 18 programas pré-definidos (9 programas para gelados, 7 programas

para pastelaria e 2 programas para a gastronomia) e programas livres de série.

Variação da temperatura entre -16 °C e +105 °C.

Agitação variável de 0 a 250 rpm.

Tipo de agitação: contínua e intermitente com tempo de pausa programável de 0 a 1250 ''.

Tipo de refrigeração: compressor contínuo ou compressor intermitente.

Equipada com 1 cilindro.

Descricao Completa

Dimensões (LPA) : 510x900x1150 mm

Potência : 7 kW

Alimentação elétrica : 400V/3/50 Hz

Mistura por cilindro : 4 - 8 l/ciclo | 4.5 - 9 kg/ciclo

Produção : 20 - 60 l/h

Duração ciclo : 8 - 40 min.

Peso : 275 kg

Condensação : ar