

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina Produção Gelados Combinada 15-30 L/h - Água

Informacoes do Produto

SKU:	MS0305.86.053	Modelo:	COMBIGEL 3 W
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	740 x 450 x 1050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	COMBIGEL 3 W

Descricao Resumida

Máquina combinada de produção profissional de gelados, sorvetes e granizados com capacidade de 15-30 L/h. Permite pasteurização e arrefecimento.

Descricao Completa

Produtora de Gelados — Principais Vantagens

Equipe o seu negócio com uma máquina combinada de alto desempenho, ideal para a produção de gelados, sorvetes e granizados de forma eficiente e contínua. Este equipamento foi concebido para otimizar os seus processos culinários, permitindo-lhe oferecer produtos de qualidade superior com a consistência desejada. A sua versatilidade torna-a uma solução indispensável para estabelecimentos que procuram excelência na confeção de produtos frios.

Aplicações Profissionais

Esta produtora de gelados é perfeita para gelatarias, pastelarias, restaurantes de alta cozinha e hotéis que desejam produzir os seus próprios gelados artesanais. Com a capacidade de realizar ciclos de pasteurização e arrefecimento de forma independente ou simultânea, assegura a máxima higiene e a melhor textura para os seus produtos. A facilidade de controlo da temperatura garante que cada lote seja perfeito, independentemente da mistura utilizada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Produção	15-30 litros/hora
Sistema de Arrefecimento	Água
Cilindros	2 independentes (pasteurização e arrefecimento)
Temperatura de Aquecimento	Ajustável entre +65 e +90 °C
Temperatura de Arrefecimento	Ajustável entre -12 e +6 °C
Função de Conservação	Sim, no final do ciclo
Compressor	Semi hermético
Dimensões (LPA)	740x450x1050 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção desta máquina?

Esta máquina tem uma capacidade de produção variável entre 15 e 30 litros de gelado por hora, sendo ideal para atender a diferentes volumes de procura no seu estabelecimento.

2. É possível produzir vários tipos de produtos simultaneamente?

Sim, com os dois cilindros independentes, um para pasteurização e outro para arrefecimento, é possível trabalhar com ciclos quentes e frios para produzir gelado, sorvete e granizado ao mesmo tempo.

3. Quais as temperaturas que posso ajustar para aquecimento e arrefecimento?

Pode ajustar a temperatura de aquecimento entre +65 e +90 °C e a de arrefecimento entre -12 e +6 °C, garantindo a flexibilidade necessária para diversas receitas.

4. A máquina possui alguma função para conservar o produto após a confeção?

Sim, o equipamento dispõe de uma funcionalidade de conservação que mantém o produto na temperatura ideal após a conclusão do ciclo de produção, assegurando a sua frescura.

5. Que tipo de compressor esta produtora de gelados utiliza?

Esta máquina está equipada com um compressor semi hermético, conhecido pela sua robustez e eficiência na manutenção das temperaturas desejadas para a produção e conservação.