

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina Profissional de Gelados 6L Sobremesas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2016.222	Modelo:	UD2016.222
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	195 x 480 x 615 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2016.222
FAQ	Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a Máquina de Gelados Minigel 1? A: A Máquina de Gelados Minigel 1 tem dimensões compactas de 195x480x615 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de pouco espaço no balcão da sua cozinha profissional ou área de serviço. É ideal para estabelecimentos com espaço limitado., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento de gelataria? A: Este equipamento requer uma tensão de 230 V para operar. A sua instalação é simples, necessitando apenas de uma tomada elétrica comum. Recomenda-se a consulta de um eletricitista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança locais., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta máquina de gelados profissional? A: A Máquina de Gelados Minigel 1 foi projetada para uma limpeza fácil e rápida. Os componentes em contacto com os alimentos são desmontáveis, permitindo uma higienização eficaz. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para equipamentos alimentares, garantindo a sua durabilidade e segurança alimentar., Q: Existe garantia e serviço de assistência técnica para a Máquina de Gelados Minigel 1? A: Sim, a máquina de gelados Minigel 1 está abrangida por garantia de fabricante. Para questões de assistência técnica, dispomos de uma rede de serviços autorizados. Contacte o nosso apoio ao cliente para mais detalhes sobre os termos da garantia e como acionar a assistência.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Máquina de Gelados Profissional, Máquina de Sobremesas HORECA, Equipamento para Gelataria
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	11623
Alt Text Imagens	Maquina Gelados Minigel 1 — vista 2 Maquina Gelados Minigel 1 — vista 1
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Gelados Minigel 1
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	Vitrines > Congelador / Gelados
Categorias Secundárias	GELATARIA
Upsells (SKU Título)	HRFD10L10L600E,HRFD15L15L750E,HRFDG12L12L750E

Uso Profissional - Dicas	Otimize a pré-refrigeração da mistura base para reduzir o tempo de batimento e melhorar a textura final do gelado, evitando a formação de cristais de gelo., Experimente com diferentes níveis de overrun (incorporação de ar) para controlar a densidade e cremosidade do gelado, ajustando-o ao perfil desejado para cada sobremesa., Implemente um plano de limpeza diário rigoroso, seguindo os procedimentos HACCP, para assegurar a máxima higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Considere a utilização de bases pré-misturadas de alta qualidade para padronizar o sabor e agilizar o processo de produção, mantendo a consistência entre lotes.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha (Restaurantes), Responsável de F&B (Hotéis), Pasteleiro Chefe (Pastelarias)
Descrição Curta Original	Tecnicamente avançado, nascido das necessidades daqueles que querem satisfazer seus clientes com um sorvete de sobremesa. Compacto, projetado para fácil uso, com um design sóbrio e elegante que nasceu para ser notado e apresentar melhor o sorvete. Um produto exclusivo para os locais que desejam excelência.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 195x480x615 mm Capacidade Cuba:: 6 lt Peso Líquido: - Bruto: 25/27 kg Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000757,EX19058896
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes de Alta Gastronomia: Neste ambiente, a máquina é indispensável para a produção de gelados e sorvetes artesanais que complementam pratos de autor. Permite aos chefs criar texturas e sabores únicos, com controlo preciso sobre os ingredientes, garantindo sobremesas frescas e personalizadas que elevam a experiência gastronómica do cliente., Hotéis com Serviço de Pequeno-Almoço e Eventos: Em hotéis, a máquina de gelados de 6L é utilizada para preparar uma variedade de gelados e sorvetes que podem ser servidos no buffet de pequeno-almoço, em coffee breaks ou em eventos especiais. A sua capacidade permite responder a picos de procura, assegurando a frescura e qualidade do produto, enquanto a facilidade de operação minimiza a necessidade de supervisão constante., Pastelarias e Cafetarias Premium: Para pastelarias e cafetarias que pretendem diferenciar a sua oferta, esta máquina possibilita a produção diária de gelados artesanais para acompanhamento de bolos, waffles ou simplesmente para consumo individual. Garante um produto final com a cremosidade e temperatura ideais, atraindo clientes pela qualidade superior e personalização dos sabores.

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Gelados Profissional 6L é um equipamento robusto e eficiente, concebido para otimizar a produção de sobremesas geladas em ambientes HORECA. Com capacidade para 6 litros, permite a confeção contínua de gelados, sorvetes e cremes gelados, garantindo consistência de textura e temperatura, essenciais para a excelência na oferta de doçaria em restaurantes, hotéis e pastelarias de alta exigência. A sua operação intuitiva e manutenção simplificada asseguram um fluxo de trabalho eficaz e a conformidade com rigorosas normas de higiene.

Capacidade (L)

Até 6 L

Instalação

De Chão

Descrição Resumida

Máquina de gelados profissional e compacta de 6L para sobremesas, ideal para restaurantes e hotéis. Produz gelados e sorvetes com facilidade e eficiência energética.

Descrição Completa

Máquina de Gelados — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o dinâmico setor da restauração e hotelaria, esta máquina de confeção de gelados destaca-se pela sua notável capacidade produtiva e um design compacto. Um equipamento perfeito para estabelecimentos que ambicionam servir sobremesas geladas de excelência, elevando a experiência dos seus clientes. O seu aspeto moderno e atraente integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente, valorizando a apresentação final dos seus produtos.

Equipada com um sistema de utilização simplificado, esta unidade de produção de gelados oferece uma operação intuitiva, o que minimiza a necessidade de formação aprofundada para a sua equipa. A sua construção robusta garante uma longa durabilidade e um desempenho consistente, tornando-a num investimento eficaz e fiável para hotéis, restaurantes, pastelarias e cafetarias que procuram o requinte em cada detalhe.

No que concerne à eficiência energética, este aparelho foi desenvolvido para otimizar o consumo elétrico, contribuindo significativamente para a redução dos custos operacionais do seu negócio. A sua estrutura facilita os processos de higienização e manutenção, garantindo a máxima limpeza e a conformidade rigorosa com as normas sanitárias aplicáveis, como o sistema HACCP.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de gelado é perfeitamente adequada para uma diversidade de estabelecimentos comerciais, abrangendo restaurantes de alta gastronomia, hotéis de luxo, cafetarias modernas, pastelarias artesanais e bares com uma oferta de sobremesas sofisticada. Revela-se indispensável para elaborar gelados de sobremesa, sorvetes e cremes gelados, proporcionando um valor acrescentado à sua ementa e elevando a satisfação dos seus clientes.

Com uma capacidade de cuba de 6 litros e dimensões otimizadas, adapta-se com flexibilidade tanto a espaços exíguos quanto a cozinhas profissionais com elevado volume de produção. Assegura a primorosa frescura e a qualidade inconfundível do gelado, funcionando como um elemento de destaque para qualquer negócio que aspire a uma oferta distintiva e memorável no mercado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	195 x 480 x 615 mm
Capacidade da cuba	6 litros
Peso Líquido	25 kg
Peso Bruto	27 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a Máquina de Gelados?

É um equipamento compacto que mede 195x480x615 mm (largura x profundidade x altura), ideal para otimizar o espaço no seu estabelecimento. O seu design foi pensado para se adaptar a diferentes configurações de cozinha ou balcão.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta máquina profissional?

Este equipamento requer uma tensão de 230 V para funcionar. A instalação é direta, necessitando apenas de uma tomada elétrica padrão, mas é sempre aconselhável consultar um eletricista qualificado para assegurar todas as normas de segurança.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta máquina de gelados?

A máquina foi concebida para uma limpeza e manutenção rápidas e descomplicadas. Os seus componentes em contacto com os alimentos são facilmente desmontáveis, permitindo uma higienização eficaz e a conformidade com as diretrizes HACCP.

Q: Que tipo de produtos é possível preparar com esta máquina?

Com esta máquina, pode preparar uma vasta gama de gelados de sobremesa, bem como diversos sorvetes e refrescantes cremes gelados. A sua versatilidade permite inovar e enriquecer a oferta de doçaria do seu negócio.

Q: Existe garantia e serviço de assistência técnica disponível para este equipamento?

Sim, a máquina de gelados está coberta por garantia do fabricante, garantindo tranquilidade na sua aquisição. Para qualquer questão de assistência técnica, a nossa rede de serviços autorizados está pronta para o apoiar; por favor, contacte-nos para mais informações.