

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 rápido
ao produto



Produtora de Gelado Móvel Manual 10 L/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.492	Modelo:	UD2061.492
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	66 kg	Dimensões:	435 x 710 x 950 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2061.492
Marca	UDI
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Produtora de gelado móvel para uso profissional, com capacidade de 10 L/h de gelado. Ideal para sorvetes e granizados em restaurantes e hotéis.

Descricao Completa

Produtora de Gelado — Principais Vantagens

Esta produtora de gelado compacta e eficiente é a solução ideal para estabelecimentos que procuram flexibilidade na confeção de sobremesas geladas e refrescantes. Com uma capacidade de produção de até 10 litros por hora de gelado, adapta-se rapidamente às necessidades de qualquer negócio, seja um restaurante, hotel ou pastelaria, permitindo-lhe servir sempre produtos frescos e de elevada qualidade.

A sua operação manual confere controlo total sobre cada ciclo de confeção, assegurando a textura e consistência desejada. Este robusto e fiável equipamento é concebido para um uso intensivo profissional, garantindo durabilidade e uma performance consistente a longo prazo na sua cozinha ou espaço de venda.

Aplicações Profissionais

A produtora de gelado é perfeita para gelatarias artesanais, pastelarias que desejam oferecer gelados de fabrico próprio, restaurantes de alta cozinha que criam sobremesas personalizadas, hotéis com serviço de pequeno-almoço e esplanadas que servem sorvetes e granizados sazonais. A sua mobilidade facilita a utilização em diferentes pontos de venda ou eventos, otimizando o serviço e a rentabilidade do seu negócio. É especialmente adequada para estabelecimentos com um volume de produção diário médio a alto, onde a frescura e a versatilidade são essenciais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	435x710x950+130 mm
Produção de Gelado	10 L/h (2 L por ciclo/min)
Produção de Sorvete	14 L/h (3 L por ciclo/min)
Produção de Granizado	14 L/h (4 L por ciclo/min)
Peso Líquido	66 kg

Característica	Detalhe
Peso Bruto	79 kg
Potência	1100 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta produtora de gelado?

Este equipamento robusto permite produzir até 10 litros de gelado por hora, sendo também capaz de confeccionar 14 litros de sorvete por hora e 14 litros de granizado por hora, oferecendo grande versatilidade.

Onde pode ser utilizada esta máquina de gelado profissional?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, gelatarias, pastelarias e esplanadas, devido à sua versatilidade, mobilidade e elevada capacidade de produção, adaptando-se a diferentes ambientes e eventos.

Esta produtora de gelado requer alguma instalação especial?

A produtora de gelado funciona com uma ligação elétrica padrão de 230 V e foi projetada para ser móvel, o que facilita a sua adaptação a diversos espaços sem a necessidade de instalações fixas e complexas. Basta uma tomada adequada e estará pronta a operar.

Quais as dimensões desta produtora de gelado e qual o espaço mínimo necessário para a sua operação?

As dimensões do equipamento são 435x710x950 mm (largura x profundidade x altura). Para uma operação eficiente e segura, é recomendável um espaço mínimo de 600 mm de largura, 800 mm de profundidade e 1100 mm de altura, garantindo boa ventilação e acessibilidade. Deve considerar ainda espaço adicional para a circulação dos operadores e para a movimentação do equipamento, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária e periódica deste equipamento?

A limpeza diária deve ser feita com água morna e detergente neutro, desmontando as peças que têm contacto com o produto, enxaguando bem e secando antes da remontagem. A manutenção periódica envolve a verificação de juntas e vedantes, e a lubrificação de peças móveis, seguindo o manual do utilizador, para garantir a segurança alimentar e prolongar a vida útil do equipamento na sua operação diária.