

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



Hotelequip.pt

Produtora de Gelados Automática de Bancada 15 L/h Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.496	Modelo:	UD2061.496
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	68 kg	Dimensões:	435 x 592 x 571 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2061.496
Marca	UDEX
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Produtora de gelados automática de bancada elétrica, capacidade de 15 L/h. Painel ergonómico, display multilingue e controlo PID.

Descricao Completa

Produtora de Gelados — Principais Vantagens

A produtora de gelados automática é a solução ideal para estabelecimentos que buscam eficiência e qualidade na criação de pastelaria gelada artesanal. Equipada com um painel de comandos ergonómico e um display gráfico multilingue, a sua operação é intuitiva, facilitando a adaptação rápida a diversas receitas.

Este equipamento permite gerir mais de 50 programas predefinidos, oferecendo ainda a liberdade de criar e ajustar milhões de receitas personalizadas. O controlo de temperatura avançado, com tecnologia PID, garante a consistência e a perfeição na textura do gelado em cada ciclo de produção, resultando em sobremesas de excelência.

Concebida para um desempenho contínuo e elevada produção, esta máquina de gelados assegura um rendimento excecional. É um elemento fundamental para otimizar os processos de confeção de gelados em qualquer cozinha profissional, elevando o padrão de qualidade e a satisfação dos clientes.

Aplicações Profissionais

Esta sorveteira profissional é perfeitamente adequada para uma ampla gama de estabelecimentos no setor de restauração e hotelaria, incluindo gelatarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e bares que desejam oferecer gelados frescos e de alta qualidade. É ideal para cozinhas com médio a grande volume de produção que exigem consistência e personalização nas suas criações.

O modelo de bancada é particularmente vantajoso para espaços onde a otimização do espaço é crucial, sem comprometer a capacidade de produção. A sua automatização proporciona maior liberdade e criatividade a chefes e pasteleiros, garantindo resultados superiores e um diferencial competitivo no mercado.

Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Dimensões (LxPxA)	435x592x571+24 mm
Volume por Ciclo	1-2 Litros
Produção de Gelado	15 Litros/hora
Peso Líquido/Bruto	58-68 kg
Potência	1600 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta máquina?

Esta produtora de gelados automática possui uma capacidade de produção de 15 litros por hora, com ciclos de 1-2 litros, tornando-a ideal para negócios com elevada procura e necessidade de resposta rápida.

É fácil de operar e programar?

Sim, o painel de comandos ergonómico e o display gráfico multilingue permitem uma operação intuitiva. É possível programar mais de 50 receitas e criar novas, adaptando-se a qualquer exigência culinária.

É adequada para estabelecimentos com espaço limitado?

Sendo um modelo de bancada, foi concebida para otimizar o espaço em cozinhas profissionais. É a escolha perfeita para ambientes onde a área é um fator importante, sem comprometer a capacidade ou a eficiência.

Que tipo de controlo de temperatura oferece?

A máquina dispõe de um controlo de temperatura avançado com sistema PID, que garante uma precisão e consistência excecionais na confeção do gelado. Este sistema resulta em texturas perfeitas e um produto final de alta qualidade.

É possível adaptar os programas de produção de gelado ou criar novas receitas?

Sim, a produtora de gelados BTX 150A destaca-se pela sua flexibilidade. Com um display gráfico multilingue e sistema de controlo PID de temperatura, permite adaptar e personalizar mais de 50 programas predefinidos, além de possuir funcionalidades para criar milhões de receitas distintas. Esta versatilidade é crucial para satisfazer as necessidades específicas de cada negócio, desde gelados tradicionais a opções vegan ou sem lactose.