

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



Produtora de Gelado Automática – 60 L/h, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.517	Modelo:	UD2061.517
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	207 kg	Dimensões:	600 x 850 x 1205 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2061.517
FAQ	Q: Quais são as dimensões da produtora de gelado e o espaço necessário para instalação? A: A produtora de gelado automática BFX600-AW tem dimensões de 600x850x1205+130 mm (Largura x Profundidade x Altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança para ventilação adequada e manutenção, especialmente na parte traseira e laterais do equipamento. Certifique-se de que o local de instalação tem robustez suficiente para suportar o peso do equipamento, que é de 207 kg (líquido)., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar esta produtora de gelado profissional? A: Esta produtora de gelado requer uma tensão de 400 V e tem uma potência de 5800 W. É essencial que a instalação elétrica no local seja trifásica e esteja em conformidade com as normas de segurança elétricas aplicáveis, incluindo um disjuntor adequado para a potência total do equipamento. Aconselha-se a instalação por um eletricitista qualificado., Q: Como é feita a limpeza e manutenção da produtora de gelado automática? A: A limpeza e manutenção diárias são cruciais para garantir a higiene e longevidade do equipamento. Recomenda-se a desmontagem e lavagem das peças em contacto com o gelado após cada ciclo de produção, utilizando produtos de limpeza específicos para equipamentos de restauração. A manutenção preventiva regular deve ser agendada com um técnico especializado para verificar componentes mecânicos e elétricos., Q: Existe garantia e assistência técnica disponível para a produtora de gelado BFX600-AW? A: Sim, a máquina de gelado BFX600-AW possui garantia de fabricante, cujos termos e duração podem ser consultados no manual do equipamento. Oferecemos também assistência técnica especializada em Portugal, com equipas qualificadas para realizar reparações e manutenções, assegurando o bom funcionamento do seu investimento a longo prazo.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	produtora de gelado automática, máquina de gelado profissional, equipamento para gelataria
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12345
Alt Text Imagens	Produtor Gelado Automatico Bfx600-aw 60lts/h Produtor de gelado automático BFX600-AW em aço inoxidável, capacidade de 60 lts/h, equipamento profissional de hotelaria.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Produtor Gelado Automatico Bfx600-aw 60lts/h
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	Vitrines > Congelador / Gelados

Categorias Secundárias	GELATARIA
Upsells (SKU Título)	HRBME9004E,HRBMG9004E,HRBMG9008E
Uso Profissional - Dicas	Implemente um rigoroso plano de manutenção preventiva para os compressores e sistemas de refrigeração, assegurando a longevidade do equipamento e a eficiência energética., Desenvolva um calendário de produção que otimize os ciclos da máquina, agrupando sabores compatíveis para minimizar a necessidade de limpeza interciclos e maximizar a produção horária., Utilize misturas de base de alta qualidade e pré-preparadas para garantir a consistência do produto final e reduzir o tempo de preparação, focando a equipa na operação da máquina e serviço., Monitore os parâmetros de consistência e temperatura do gelado produzido para garantir que o 'overrun' (incorporação de ar) está nos níveis ideais, influenciando diretamente a textura e a rentabilidade do produto.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria e Gelataria, Gestor de F&B (Food & Beverage) em Hotelaria, Empresário de Gelataria Artesanal
Descrição Curta Original	PRODUTOR GELADO AUTOMÁTICO BFX600-AW 60LTS/H
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 600x850x1205+130 mm Gelado Ciclo Ciclo/ Min/Máx 2-7 Lt Produção: de Gelado 60 Lt/h Peso Líquido:-Bruto 207-224 kg Potência: 5800 w Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000757,EX19000758,EX19000759
Uso Profissional - Casos de Uso	Gelatarias Artesanais de Elevado Volume: Em gelatarias com grande fluxo de clientes, especialmente em zonas turísticas ou centros urbanos, esta produtora permite manter os expositores sempre abastecidos com uma vasta gama de sabores frescos. A capacidade de 60 Lt/h garante que mesmo nos dias de maior movimento, a produção acompanha a venda, evitando ruturas de stock e maximizando o lucro por metro quadrado., Hotéis 5 Estrelas e Resorts de Luxo: Para hotéis que oferecem buffets de sobremesas, serviço de quartos ou gelatarias internas, a consistência e qualidade do gelado são cruciais para a experiência do hóspede. Este equipamento permite a criação de gelados e sorvetes gourmet personalizados, desde opções clássicas a criações exclusivas com ingredientes locais, assegurando frescura e um elevado padrão de higiene alimentar. A capacidade de resposta rápida é vital para eventos e banquetes., Catering para Eventos de Grande Escala: Empresas de catering que servem eventos como casamentos, conferências ou festivais necessitam de soluções de produção de gelado que combinem mobilidade (se aplicável), rapidez e fiabilidade. Esta produtora permite preparar grandes quantidades de gelado ou sorvete com antecedência, ou in loco, garantindo que a sobremesa gelada é servida na textura e temperatura ideais, mesmo para centenas de convidados.

Uso Profissional - Introdução

A produtora de gelado automática de 60 Lt/h representa um ativo estratégico para qualquer operação HORECA que vise a excelência na oferta de gelados e sorvetes artesanais em volume. Este equipamento robusto e de elevada capacidade assegura uma produção consistente e de qualidade superior, crucial para gerir picos de procura em estabelecimentos de grande afluência. A automação do processo minimiza a necessidade de intervenção manual, otimizando recursos humanos e garantindo um produto final uniforme, fundamental para a reputação e rentabilidade do negócio.

Capacidade (L)

51–200 L

Instalação

De Chão

Tensão

400V Trifásico

Descrição Resumida

Produtora de gelado automática de alta capacidade, com 60 L/h, ideal para hotelaria e restauração. Garante gelado fresco e consistente.

Descrição Completa

Produtora de Gelado – Principais Vantagens

Este equipamento para gelataria, com elevada capacidade produtiva, foi desenvolvido para responder às exigências do setor da restauração e hotelaria. Com uma força de trabalho de até 60 litros por hora, assegura uma resposta eficaz a picos de procura, melhorando a dinâmica de trabalho em cozinhas profissionais e nos negócios dedicados ao gelado. A sua operação automatizada simplifica o fabrico de gelados, garantindo consistência e qualidade superiores em cada ciclo. Assim, minimiza-se a necessidade de intervenção manual e potencializa-se a produtividade.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para gelatarias artesanais, estabelecimentos de alta cozinha, hotéis de grande envergadura e empresas de catering que ambicionam oferecer gelados e sorvetes frescos e de excelência. A sua robusta capacidade é indicada para ambientes com elevado volume de clientes, garantindo uma produção contínua e fiável. Integra-se facilmente também em pastelarias e cafés que procuram diversificar a sua oferta com sobremesas geladas de confeção própria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x850x1205+130 mm
Produção de Gelado	60 Lt/h
Ciclo Gelado	2-7 Lt
Peso Líquido	207 kg
Peso Bruto	224 kg
Potência	5800 W
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste equipamento para gelados?

Este equipamento industrial consegue produzir até 60 litros de gelado por hora, sendo idóneo para responder a uma procura elevada em estabelecimentos movimentados.

É de fácil limpeza e manutenção?

Sim, o design desta máquina de gelados profissional foi concebido para simplificar as operações de higienização e manutenção, garantindo a máxima limpeza e diminuindo o tempo de inatividade.

Para que tipo de estabelecimentos é mais recomendada?

É ideal para gelatarias, restaurantes, unidades hoteleiras e pastelarias que necessitam de uma produção de gelado eficiente e de alta qualidade em grandes volumes.

Quais são os requisitos elétricos para instalar esta produtora de gelado profissional?

Esta máquina necessita de uma tensão de 400 V e tem uma potência de 5800 W. É crucial que a instalação elétrica no local seja trifásica e esteja em conformidade com as normas de segurança elétricas aplicáveis, incluindo um disjuntor adequado à potência total do equipamento.

Existe garantia e assistência técnica disponível para esta máquina de gelados?

Sim, o equipamento possui garantia de fabricante, cujos termos e duração podem ser consultados no manual. Disponibilizamos também assistência técnica especializada em Portugal, com equipas qualificadas para realizar reparações e manutenções preventivas.