

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



Pasteurizador e Cozedor de Cremes RT51-A 15L/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.532	Modelo:	2061.532
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	58 kg	Dimensões:	435 x 592 x 571 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2061.532
Capacidade (L)	11–15 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Pasteurizador e cozedor de cremes RT51-A com capacidade de 15L/h, ideal para pastelarias, gelatarias e cozinhas profissionais. Garante qualidade.

Descricao Completa

Pasteurizador de Creme — Principais Vantagens

Concebido para padarias, pastelarias e outras cozinhas profissionais, este equipamento versátil permite realizar a pasteurização e cozedura de cremes de forma eficiente. O seu design compacto otimiza o espaço, tornando-o ideal para estabelecimentos com volume de produção moderado. A precisão no controlo da temperatura garante a segurança alimentar e a consistência dos seus produtos, contribuindo para a reputação do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Um aparelho cozedor e pasteurizador é indispensável para negócios na área da gelataria, pastelaria e restauração, permitindo a preparação de bases de gelado, cremes de pasteleiro, bechamel e outros molhos delicados. A sua capacidade de 15 litros por hora é perfeita para operações que procuram um equilíbrio entre produção e espaço. É a escolha ideal para gelatarias artesanais, pastelarias que produzem os seus próprios recheios e até restaurantes que desejam inovar na criação de sobremesas e molhos.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	435x592x571 mm (+24 mm)
Capacidade de Ciclo (Min/Máx)	1-2 Litros
Produção Horária	15 Litros/hora
Ciclo Térmico (It/min)	5/50
Peso Líquido/Bruto	58 kg / 68 kg
Potência	2000 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de produtos posso utilizar este pasteurizador?

Este equipamento é ideal para pasteurizar e cozer uma vasta gama de produtos, incluindo bases de gelado, cremes de pastelaria, molhos e xaropes, garantindo a sua segurança e prolongando a validade.

2. Qual a capacidade de produção deste modelo?

O pasteurizador RT51-A tem uma capacidade de produção de 15 litros por hora, o que o torna adequado para pequenas e médias produções. Permite ciclos de preparação entre 1 a 2 litros por vez, ajustando-se às necessidades do seu estabelecimento.

3. É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, o design deste pasteurizador facilita a limpeza diária, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais. A sua construção robusta também assegura uma manutenção simplificada e maior durabilidade. As superfícies lisas e os componentes de fácil acessos tornam a higienização um processo rápido e eficaz.

4. Consome muita energia?

Com uma potência de 2000W e tensão de 230V, este equipamento foi otimizado para um consumo eficiente de energia. O isolamento térmico avançado contribui para a sua eficiência energética, reduzindo os custos operacionais a longo prazo.

5. Posso ajustar as temperaturas e tempos de cozedura?

Sim, o aparelho oferece um controlo preciso sobre os parâmetros de aquecimento e arrefecimento, permitindo ajustar as temperaturas e os tempos de acordo com a receita específica e as necessidades de cada produto. Isso oferece grande flexibilidade na criação de diferentes preparações com as suas consistências ideais.