

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Pasteurizador Industrial de Cremes 60 L/h R151AW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2061.547	Modelo:	UD2061.547
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	232 kg	Dimensões:	600 x 850 x 1205 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2061.547

FAQ

Q: Quais são as dimensões do pasteurizador de cremes R151AW? A: O pasteurizador R151AW tem dimensões de 600x850x1205+130 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para cozinhas profissionais com espaço limitado. Certifique-se de que dispõe do espaço necessário para a sua instalação e operação eficientes., Q: Que requisitos de instalação são necessários para o pasteurizador R151AW? A: Este equipamento requer uma ligação elétrica de 400 V. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança do equipamento, além de cumprir as normas elétricas aplicáveis., Q: Como é feita a manutenção e limpeza do pasteurizador de cremes R151AW? A: O pasteurizador possui peças em aço inoxidável em contacto com a mistura, o que facilita a limpeza e higiene. O agitador com raspagem da lâmina em polietileno (PE) de longa duração também contribui para a durabilidade e fácil manutenção. Recomenda-se a limpeza regular após cada utilização para prolongar a vida útil do equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos com o pasteurizador de cremes R151AW? A: O pasteurizador é fornecido com um agitador com raspagem da lâmina em polietileno (PE) de longa duração. Todas as peças em contacto com a mistura de creme ou gelado são em aço inoxidável, garantindo a qualidade e durabilidade., Q: Qual é a capacidade de produção de gelado do pasteurizador de cremes R151AW? A: Este pasteurizador permite uma produção de gelado de 20 L/h e um ciclo térmico de 15/60 L/min, sendo ideal para gelatarias e pastelarias que necessitam de um equipamento com alta capacidade e eficiência na produção de gelados e cremes.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

pasteurizador de cremes, máquina de gelado, cozedor de cremes

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12357

Alt Text Imagens

Pasteurizador Prod Cozedor Creme R151aw Max 60lt/h

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Pasteurizador Prod Cozedor Creme R151aw Max 60lt/h

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

GELATARIA > Pasteurizadoras

Categorias Secundárias

GELATARIA

Upsells (SKU | Título)

MS1.115.824.011,MS1.116.824.008,MS1.115.824.014

Uso Profissional - Dicas	Aproveite a variação de velocidade do agitador para adaptar a intensidade da mistura a diferentes viscosidades de produtos, desde bases de gelado mais líquidas a cremes de pasteleiro mais densos, otimizando a homogeneização e prevenindo a formação de grumos., Implemente um protocolo de limpeza diário rigoroso, focando nas peças em aço inoxidável e no agitador removível, para manter a máxima higiene e prolongar a vida útil do equipamento, em conformidade com as normas HACCP., Utilize a capacidade de cozedura e arrefecimento rápido para criar um 'workflow' eficiente, permitindo a preparação de vários lotes de diferentes bases ao longo do dia, maximizando a produtividade e a diversidade da oferta., Explore as funcionalidades de cozedura para além da pasteurização, como a preparação de xaropes, coberturas de chocolate ou pré-misturas para sobremesas, transformando o equipamento num centro de produção versátil na sua cozinha.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria e Gelataria, Responsável de F&B em Hotelaria, Gestor de Produção em Cozinhas Centrais
Descrição Curta Original	Agitador com raspagem da lamina em polietileno(PE) longa duracao.Todas as peças em contacto c/ a mistura de creme ou gelo são em aço inoxidavel.Painel de controlo com variaçao de velocidade.Dispositivo micro magnetico,pára o agitador se a tampa é aberta
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 600x850x1205+130 mm Gelado Ciclo Ciclo Min/Máx 2-4 Lt Produção: de Gelado 20 Lt/h Ciclo térmico 15/60 lt/ min Peso Líquido:-Bruto 215-232 kg Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000756,HRBMG9004E

Uso Profissional - Casos de Uso

Produção de Gelado Artesanal em Gelatarias de Volume: Em gelatarias que servem um grande número de clientes diariamente, este pasteurizador permite preparar bases de gelado em lotes de 60 litros por hora, garantindo a pasteurização exigida pelas normas sanitárias. A capacidade de cozedura e arrefecimento rápido otimiza o tempo de preparação, essencial para manter um stock diversificado e fresco de sabores, sem comprometer a qualidade ou a segurança.

Cozinhas Centrais de Hotéis e Resorts: Para hotéis e resorts com produção própria de pastelaria e sobremesas, o R151AW é indispensável na criação de cremes de pasteleiro, natas cozidas e outras bases lácteas. A precisão no controlo de temperatura e a homogeneidade da mistura, assegurada pelo agitador de polietileno, resultam em produtos finais de qualidade superior e consistência replicável, independentemente do volume de produção, desde o pequeno-almoço buffet à pastelaria fina do restaurante Michelin.

Otimização em Pastelarias e Padarias de Produção Diária: Em pastelarias e padarias com elevada rotatividade, a capacidade de cozer grandes volumes de cremes de ovos, recheios e coberturas de forma eficiente e higiénica é um fator crítico. Este equipamento não só acelera o processo de confeção, como também garante a segurança microbiológica dos ingredientes, reduzindo o risco de contaminação e prolongando a vida útil dos produtos, um benefício operacional significativo na gestão de stocks e desperdício.

Uso Profissional - Introdução

O pasteurizador e cozedor de cremes R151AW é uma solução robusta e multifuncional, projetada para otimizar a produção de gelados e cremes em operações de hotelaria e restauração com elevado volume. Com uma capacidade de 60 L/h, este equipamento assegura a standardização de processos, a segurança alimentar através da pasteurização controlada e a consistência na textura e qualidade dos produtos finais, elementos cruciais para a reputação e eficiência de qualquer negócio profissional.

Capacidade (L)

51–200 L

Instalação

De Chão

Descricao Resumida

Pasteurizador e cozedor de gelados e cremes de alta performance, 60 L/h, com agitador em PE e controlo de velocidade. Ideal para gelatarias e pastelarias.

Descricao Completa

Pasteurizador de Cremes — Principais Vantagens

Este equipamento multifuncional foi concebido para a produção exigente de gelados e outras bases. A sua capacidade de 60 litros por hora assegura uma produção contínua e eficiente, adaptando-se perfeitamente às necessidades de estabelecimentos com elevado volume de trabalho. Ter uma máquina versátil como esta otimiza o seu tempo de produção, permitindo uma maior rentabilidade para o seu negócio.

A construção robusta em aço inoxidável em todas as peças em contacto com os alimentos garante a máxima higiene e durabilidade, essencial para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar. Além disso, o agitador com lâmina de polietileno (PE) de longa duração minimiza o desgaste e otimiza a mistura, resultando em produtos de textura suave e homogénea. O painel de controlo preciso com variação de velocidade permite um ajuste fino do processo, oferecendo flexibilidade para diferentes receitas e consistências.

A segurança dos seus colaboradores é uma prioridade, por isso, este aparelho inclui um dispositivo micro-magnético que pára o agitador imediatamente ao abrir a tampa, protegendo o seu pessoal durante a operação. Trata-se de uma solução fiável que irá modernizar a sua confeção diária.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para gelatarias artesanais e industriais que procuram otimizar a produção de gelados e cremes de alta qualidade. É perfeito para pastelarias que necessitam de preparar grandes volumes de cremes, natas e outras bases. Representa também uma adição valiosa para hotéis e restaurantes de grande escala com produção própria de sobremesas e gelados, garantindo consistência e eficiência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x850x1205+130 mm
Capacidade por ciclo (Gelado)	2-4 Litros
Produção de Gelado	20 L/h
Ciclo térmico	15-60 L/min
Peso Líquido/Bruto	215 / 232 kg
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de produção por hora deste pasteurizador?

Este pasteurizador e cozedor de cremes tem uma capacidade máxima de produção de 60 litros por hora, tornando-o ideal para operações com volume elevado.

Que tipo de produtos alimentares pode este equipamento processar?

É perfeitamente adequado para o fabrico de gelados e uma vasta gama de cremes de pastelaria, garantindo sempre a pasteurização adequada para a segurança alimentar, essencial em qualquer cozinha profissional.

Quais as características de segurança que possui?

O equipamento integra um dispositivo micro-magnético que interrompe o funcionamento do agitador imediatamente sempre que a tampa é aberta, prevenindo acidentes de trabalho e garantindo um ambiente seguro.

Quais as dimensões do pasteurizador de cremes R151AW?

O pasteurizador R151AW tem dimensões de 600x850x1205+130 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para cozinhas profissionais com espaço limitado. Certifique-se de que dispõe do espaço necessário para a sua instalação e operação eficientes.

Que requisitos de instalação são necessários para o pasteurizador R151AW?

Este equipamento requer uma ligação elétrica de 400 V. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança do equipamento, além de cumprir as normas elétricas aplicáveis.