

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

Máquina Manual para Gelado Esparguete - Gelataria Profissional 200x220mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2089.052	Modelo:	MAQUINA MANUAL PARA GELADO SPAGETI (ES2017)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA MANUAL PARA GELADO SPAGETI (ES2017)
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Máquina manual para criar gelado esparguete profissional. Inclui moldes especiais refrigerados para diversas formas como tagliatelle ou lasanha. Dimensões: 200x220x630 mm.

Descricao Completa

máquina gelado esparguete — Máquina Manual para Gelado Esparguete
— Principais Vantagens

Desenvolvida para um desempenho superior em ambientes profissionais, esta máquina manual permite a criação de gelados especiais com formatos inovadores. É a solução ideal para gelatarias, restaurantes e hotéis que procuram oferecer uma experiência única aos seus clientes com sobremesas criativas e de alta qualidade.

A sua construção robusta e o design user-friendly garantem uma preparação eficiente e consistente. Com moldes especializados em material refrigerado, assegura que o gelado mantenha a sua consistência perfeita durante o processo de modelagem, resultando em apresentações impecáveis.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes. Além do formato "esparguete", existe a possibilidade de utilizar outros moldes para criar gelados em "tagliatelle" ou "lasanha", expandindo as opções de menu e a personalização das sobremesas frias.

Aplicações

Esta máquina é perfeitamente adequada para gelatarias artesanais, pastelarias de alta-cozinha, restaurantes de sobremesas exclusivas e hotéis com serviços de *catering* ou buffet. É ideal para estabelecimentos que desejam destacar-se através da criatividade na apresentação de gelados, oferecendo formas e texturas que surpreendem o paladar e a visão.

Pode ser utilizada para preparar pequenas ou médias quantidades de gelado esparguete ou lasanha, tornando-o um complemento valioso para eventos, jantares especiais ou para o serviço diário, adicionando um toque de originalidade às sobremesas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	200 x 220 x 630 mm

Característica	Detalhe
Velocidade	Manual (N RPM)
Peso Bruto	5 kg
Moldes	Esparguete (Moldes adicionais para tagliatelle ou lasanha disponíveis)
Material dos Moldes	Material refrigerado especial
Base	Design adequado para colocação de uma placa