

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



Hotelequip.pt

Máquina de Gelado Semi-Frio 120 Cones/h - SOFTGEL 112P

Informacoes do Produto

SKU:	MS0300.86.017	Modelo:	SOFTGEL 112 P
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	450 x 600 x 820 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	SOFTGEL 112 P

Descricao Resumida

Máquina de gelado soft profissional, produz 120 cones/h. Controlo eletrónico de consistência e temperatura. Conserva a mistura até 3 dias. Extração por bomba.

Descricao Completa

máquina de gelado soft profissional — Produção de Gelado – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o seu negócio de gelataria, esta máquina profissional garante a elaboração de gelados soft com máxima eficiência. Equipada com tecnologia eletrónica avançada, permite um controlo preciso sobre a consistência, conservação e temperatura da mistura, assegurando que o produto final seja sempre de elevada qualidade e sabor.

A funcionalidade de conservação da mistura na cuba até 3 dias a +4 °C minimiza o desperdício e maximiza a rentabilidade, ideal para operações com alto volume de vendas. A sua extração por bomba não só agiliza o processo, como também contribui para um aumento significativo do volume do produto, tornando cada porção mais apelativa e suave.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram um desempenho fiável e uma produção constante de gelado soft. Perfeita para gelatarias, pastelarias, restaurantes, buffets, cantinas e hotéis, a sua robustez e funcionalidades avançadas permitem satisfazer a procura em períodos de pico, garantindo um serviço rápido e eficiente aos seus clientes.

A sua capacidade de produzir até 120 cones por hora, aliada à facilidade de manutenção e controlo, torna-a num ativo valioso para qualquer negócio de restauração que pretenda diversificar a sua oferta com gelados de alta qualidade e com margens de lucro atrativas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Produção	120 cones/hora
Tipo de Extração	Bomba
Controlo	Eletrónico (consistência, conservação, temperatura)
Conservação da Mistura	Até 3 dias a +4 °C

Característica	Detalhe
Aumento do Produto (Extração por Bomba)	± 50 %
Condensação	A ar
Dimensões (LPA)	450x600x820 mm
Modelo	SOFTGEL 112P

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta máquina de gelado?

Esta máquina tem uma capacidade de produção de 120 cones de gelado soft por hora, ideal para responder a períodos de alta procura em estabelecimentos profissionais.

Por quanto tempo a mistura pode ser conservada na cuba?

A mistura pode ser conservada na cuba por um período de até 3 dias, a uma temperatura controlada de +4 °C, garantindo frescura e minimizando o desperdício.

Qual a diferença entre extração por bomba e por gravidade?

A extração por bomba, presente neste modelo, aumenta o volume do gelado em aproximadamente 50%, resultando numa textura mais leve e aerada. A extração por gravidade, por outro lado, proporciona um aumento de cerca de 30%.

O que significa ter um controlo eletrónico avançado?

O controlo eletrónico de última geração permite ajustar e monitorizar a consistência, a temperatura e a conservação da mistura, assegurando a qualidade ideal do gelado e a eficiência operacional.

Este equipamento inclui suporte ou base?

Não, o suporte não está incluído com este equipamento. Deve ser adquirido separadamente, caso seja necessário, para garantir a instalação adequada e ergonómica da máquina.