

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelados Profissional 6 litros

Informacoes do Produto

SKU:	CHB-CREAM1HD	Modelo:	B-CREAM1HD
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	27 kg	Dimensões:	200 x 490 x 620 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	B-CREAM1HD
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Máquina de gelados e sorvetes profissional com 6 litros de capacidade. Ideal para pastelarias e restaurantes, oferece controlo de densidade.

Descricao Completa

máquina de gelados profissional — Máquina de Gelados — Principais Vantagens

Esta avançada máquina de gelados e sorvetes foi concebida para satisfazer as necessidades de estabelecimentos que ambicionam oferecer sobremesas geladas de qualidade superior. Compacta e intuitiva, a sua estética sóbria e elegante garante que se integra harmoniosamente em qualquer ambiente profissional, destacando a beleza do produto final. Representando a excelência do fabrico italiano, esta máquina é perfeita para negócios que procuram um equipamento versátil e de alto desempenho.

Distingue-se no mercado pela sua capacidade de refrigeração superior, permitindo a preparação de uma vasta gama de produtos, desde gelados e sorvetes com texturas suaves a cremes frios, expandindo as opções da ementa do seu negócio. A sua construção robusta em aço lacado e o depósito em copoliéster sem BPA asseguram durabilidade e higiene, enquanto a sua eficiência energética otimiza os custos operacionais.

Aplicações Profissionais

Ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e cafeterias que desejam produzir gelados, sorvetes e cremes frios in loco, oferecendo frescura e personalização. A sua facilidade de uso e desmontagem para limpeza rápida fazem dela uma escolha funcional para ambientes de restauração movimentados, garantindo a máxima higiene e eficiência no serviço diário.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Cubas	1
Capacidade	6 litros
Tensão	230 V
Potência	460 W
Peso	27 kg

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	200x490x620 mm
Material do corpo	Aço lacado
Material do depósito	Copoliester sem BPA
Compressor	Hermético com condensador arrefecido a ar
Gás refrigerante	R-134a

Perguntas Frequentes

Para que tipos de estabelecimentos esta máquina é recomendada?

Esta máquina é ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e cafeterias que procuram produzir gelados e sorvetes frescos com consistência profissional, elevando a qualidade das sobremesas oferecidas.

Qual a capacidade máxima de produção desta máquina?

A máquina dispõe de uma cuba com capacidade para 6 litros, permitindo uma produção contínua e eficiente para negócios com volume médio de clientes.

Como é controlada a densidade do produto?

O equipamento permite regular a densidade do produto de forma eletrónica e intuitiva, garantindo a textura perfeita para gelados, sorvetes ou cremes frios, conforme a preferência do utilizador.

A limpeza da máquina é fácil?

Sim, o depósito e a torneira são facilmente desmontáveis sem necessidade de ferramentas especiais, o que facilita uma limpeza rápida e completa, assegurando a máxima higiene.

Quais são as vantagens do sistema ECOAT?

O sistema ECOAT do depósito, com parede dupla, evita a condensação e proporciona uma poupança significativa de energia, tornando a máquina mais eficiente e sustentável a longo prazo.