

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



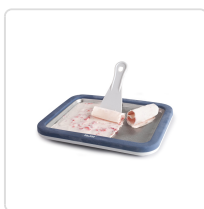
Hotelequip.pt

Placa Enfriadora de Gelado para Rolos, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	IB699600	Modelo:	699600
Marca:	IBILI	EAN:	8411922481730

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	699600

EAN	8411922481730
Material	Inox

Descricao Resumida

Placa enfriadora em aço inoxidável para a criação de gelados em rolo ao estilo tailandês. Ideal para sobremesas personalizadas e preparadas no momento.

Descricao Completa

Transforme sobremesas tradicionais em criações geladas únicas com esta placa de arrefecimento rápida, ideal para fazer gelados em rolo com a textura perfeita. Simples de usar, permite criar bases cremosas a partir de laticínios e adicionar os ingredientes favoritos para uma confeção personalizada.

placa de arrefecimento para gelado — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Número de Imagens	3

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, gelatarias e cafés que procuram inovar na oferta de sobremesas. O Chef de cozinha que gere um restaurante com serviço de buffet ou um snack-bar criativo pode usar esta placa para oferecer um show cooking diferenciado e sobremesas geladas personalizadas em poucos minutos, surpreendendo clientes durante o serviço contínuo.

Placa Enfriadora — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável de alta durabilidade, garante segurança alimentar e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais. Permite uma congelação rápida e homogénea da base cremosa, essencial para a produção eficiente de gelados em rolo, mesmo em horários de pico.

Perguntas Frequentes

Como funciona esta placa para fazer gelado em rolo?

A placa é previamente congelada e depois utilizada para arrefecer rapidamente uma base líquida cremosa, permitindo raspar e enrolar o gelado com a textura desejada.

Que tipo de ingredientes posso usar para criar os meus sabores de gelado?

Pode utilizar uma vasta gama de ingredientes, como frutas frescas, frutos secos, cremes, xaropes, cacau, café, matcha, caramelo, chocolate e bolachas esmigalhadas, misturados numa base láctea como natas, leite condensado ou iogurte.

A limpeza da placa é complicada?

Não, a placa é feita de aço inoxidável, um material liso e não poroso que facilita a limpeza após cada utilização, bastando uma lavagem simples para remover resíduos.

Este equipamento requer alguma instalação especial?

Não é necessária qualquer instalação complexa. A placa apenas necessita de ser colocada no congelador para atingir a temperatura ideal de confeção antes de ser utilizada.

Qual a capacidade de produção desta placa?

A capacidade de produção depende da velocidade de congelamento da placa e da rapidez com que a base é preparada e moldada. Cada ciclo permite criar um gelado em rolo, sendo ideal para unidades de pequeno a médio porte ou para oferecer opções de personalização num menu de sobremesas.