

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Produtora de Gelado Profissional 5 L/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0305.86.002	Modelo:	GEL 5
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	410 x 460 x 320 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	GEL 5
Capacidade (L)	Até 6 L

Descricao Resumida

Produtora de gelado profissional de 5 L/h com condensação a ar. Design eletromecânico, fácil de usar e com manutenção mínima, ideal para qualquer cozinha.

Descricao Completa

Produtora de Gelados — Principais Vantagens

Esta fabulosa máquina de gelados oferece uma solução robusta e altamente eficiente para qualquer estabelecimento de restauração. Com a sua condensação a ar e design eletromecânico, garante uma produção contínua de 5 litros por hora, ideal para responder à procura em períodos de pico. A facilidade de instalação e a reduzida necessidade de manutenção significam um excelente retorno sobre o investimento e uma operação descomplicada para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Perfeita para gelatarias, restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram oferecer gelados frescos e de qualidade superior. A transparência da tampa permite aos seus clientes observarem a produção, adicionando um ponto de interesse e confiança no seu negócio. Este equipamento é versátil e adapta-se a diferentes conceitos de restauração, desde estabelecimentos de grande volume a cozinhas profissionais mais especializadas que valorizam a qualidade e frescura dos produtos.

Características Técnicas

Produção	5 litros/hora
Sistema de Condensação	A ar
Tipo de Modelo	Eletromecânico
Tampa	Transparente

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta máquina?

Esta produtora de gelados tem uma capacidade de produção de 5 litros por hora, tornando-a ideal para estabelecimentos com volume médio a alto de clientes.

A máquina é fácil de usar para operadores com pouca experiência?

Sim, o modelo eletromecânico foi concebido para ser simples de operar, exigindo mínima formação. A sua interface intuitiva permite que o pessoal a utilize facilmente.

É possível ver o processo de produção do gelado?

Com certeza. A máquina possui uma tampa transparente que permite acompanhar visualmente todas as fases da produção do gelado, um fator que pode ser um diferencial para o cliente final.

Quais os requisitos de manutenção para este equipamento?

Este equipamento foi desenvolvido para ter uma manutenção mínima. Recomenda-se apenas a limpeza regular das superfícies e componentes de contacto com os alimentos, conforme as normas de higiene.

Este equipamento é adequado para pastelarias ou apenas restaurantes?

Graças à sua versatilidade e velocidade de produção, é perfeitamente adequado tanto para restaurantes que desejam oferecer gelados de sobremesa quanto para pastelarias que necessitam de produção constante e eficiente.