

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Produtora de Gelado Vertical 50L/H com Condensação a Ar

Informacoes do Produto

SKU:	MS0305.86.010	Modelo:	PRATICA 35-50
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	490 x 700 x 1120 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	PRATICA 35-50
Capacidade (L)	26–50 L

Descricao Resumida

Produtora de gelado vertical profissional com capacidade de 50L/H. Garante refrigeração rápida, controlo preciso e aumento de volume de 25-30%.

Descricao Completa

Produtora de Gelado — Principais Vantagens

Este equipamento inovador é concebido para otimizar a produção de sobremesas geladas, oferecendo uma capacidade notável de 50 litros por hora. A sua condensação a ar garante uma eficiência energética superior, tornando-o uma escolha sustentável para a sua cozinha profissional. O cilindro vertical facilita o enchimento e permite uma monitorização constante do produto, assegurando a máxima qualidade em cada remessa de gelado. Desfrute da flexibilidade de adicionar ingredientes a qualquer momento, enriquecendo as suas criações e personalizando sabores.

A tecnologia avançada de refrigeração, com evaporador inteligentemente posicionado nas paredes e no fundo do cilindro, assegura uma distribuição uniforme do frio. Isso traduz-se numa refrigeração mais rápida e homogênea, crucial para a consistência e textura do gelado. O controlo preciso de tempo e temperatura permite obter resultados idênticos, independentemente da quantidade de mistura utilizada. A inversão do sentido de rotação e a duplicação da velocidade do misturador garantem uma extração eficiente e um aumento médio de volume de 25% a 30%, dependendo do tipo de produto.

Aplicações Profissionais

A máquina é ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes e hotéis que procuram elevar a qualidade das suas ofertas de gelado. A sua robustez e capacidade de produção tornam-na adequada para estabelecimentos com alta demanda. Perfeita para a criação de gelados artesanais, sorvetes e outros produtos congelados, esta produtora agrega valor ao seu negócio, permitindo a experimentação de novas receitas e a satisfação dos clientes mais exigentes. A facilidade de operação e manutenção mínima são características que simplificam o dia a dia numa cozinha com ritmo acelerado.

Características Técnicas

Capacidade de Produção	50 L/H
Sistema de Condensação	A ar (disponível a água ao mesmo preço)

Tipo de Cilindro	Vertical
Características do Evaporador	Nas paredes e no fundo do cilindro
Controlo	Tempo e temperatura
Funcionalidades Adicionais	Adição de ingredientes a qualquer momento, inversão do sentido de rotação, duplicação da velocidade do misturador
Aumento Médio de Volume	25-30%
Dimensões (LPA)	490 x 700 x 1120 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do cilindro vertical?

O cilindro vertical oferece facilidade no enchimento da mistura e permite uma constante visualização do produto durante o processo de fabrico, assegurando controlo total e qualidade.

É possível adicionar ingredientes enquanto a máquina está a produzir gelado?

Sim, esta produtora permite a adição de ingredientes a qualquer momento, proporcionando maior flexibilidade para criar diferentes sabores e texturas no seu gelado.

Como é que a produtora garante um gelado homogéneo?

A refrigeração é assegurada por um evaporador estrategicamente posicionado nas paredes e no fundo do cilindro, o que promove uma distribuição rápida e uniforme da temperatura e do frio.

Que tipo de controlo de produção está disponível?

O equipamento dispõe de controlo rigoroso de tempo e temperatura, permitindo obter um resultado padrão e consistente em todas as produções, independentemente da quantidade de mistura.

Qual é o aumento de volume esperado na produção de gelado?

Com a inversão do sentido de rotação e a duplicação da velocidade do misturador, a máquina consegue um aumento médio de volume entre 25% a 30%, otimizando a rentabilidade do seu produto.