

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

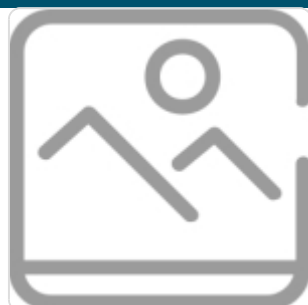


Pasteurizadora de Água Profissional 60 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	MS0305.86.030	Modelo:	EVOPASTO 60
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	420 x 780 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	EVOPASTO 60
Capacidade (L)	51–200 L

Descricao Resumida

Pasteurizadora de água profissional com 60L/ciclo e temperaturas ajustáveis (aquecimento 60-90°C, arrefecimento 0-20°C). Eficiente e higiénica.

Descricao Completa

pasteurizadora profissional — Pasteurizadora Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para o processamento térmico de produtos alimentares, garantindo a eliminação eficaz de microrganismos através de um controlo preciso de temperatura. A sua capacidade de 60 litros por ciclo é ideal para estabelecimentos que necessitam de uma produção consistente e de alta qualidade. Com aquecimento e arrefecimento ajustáveis, oferece flexibilidade para diversas aplicações, desde laticínios a sumos e caldos. Os componentes em contacto com o produto são facilmente removíveis, simplificando as operações de limpeza e mantendo os mais altos padrões de higiene no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeita para pastelarias, gelatarias artesanais, restaurantes e unidades de processamento de pequena a média escala. A máquina de pasteurizar adapta-se a diferentes necessidades, permitindo a preparação de bases para gelados, cremes, molhos, sumos de fruta e outros produtos líquidos. A sua operação versátil, com duas velocidades de agitação, assegura a homogeneidade e a conservação ideal dos alimentos, contribuindo para a otimização dos processos e a satisfação dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Valor
Capacidade	60 l/ciclo
Condensação	À água
Temperatura Aquecimento	+60 a +90 °C
Temperatura Arrefecimento	0 a +20 °C
Velocidade Agitação (Preparação)	1400 rpm
Velocidade Agitação (Conservação)	700 rpm

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	420x780x1100 mm

Perguntas Frequentes

Qual a flexibilidade de temperatura que este pasteurizador oferece?

Este pasteurizador permite ajustar a temperatura de aquecimento entre +60 e +90 °C e a de arrefecimento entre 0 e +20 °C, oferecendo grande versatilidade para diferentes tipos de produtos e processos.

É fácil de limpar e manter a higiene com este equipamento?

Sim, todos os componentes que entram em contacto direto com o produto são removíveis, o que facilita significativamente a limpeza profunda e garante os mais elevados padrões de higiene.

Para que tipo de contextos profissionais é este equipamento mais adequado?

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos profissionais, incluindo gelatarias, pastelarias, restaurantes e cozinhas de hotelaria, onde a pasteurização precisa é fundamental. A sua configuração industrial a torna robusta e durável.

Quais são as vantagens das duas velocidades de agitação?

As duas velocidades de agitação (1400 rpm para preparação e 700 rpm para conservação) permitem otimizar o processo de mistura e garantir uma consistência perfeita do produto, adequando-se a diversas fases de produção. Ambas são desenhadas para durar em ambientes profissionais.

É possível processar grandes volumes de produto com esta unidade?

Com uma capacidade de 60 litros por ciclo, esta pasteurizadora é capaz de processar volumes consideráveis de produto de forma eficiente, sendo uma solução de eleição para produção média a alta em cozinhas profissionais. A sua construção em inox assegura a durabilidade.