

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.

Máquina de Gelado Semi-Frio 180 Cones/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0300.86.009	Modelo:	SOFTGEL 320
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	500 x 550 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	SOFTGEL 320

Descricao Resumida

Máquina de gelados semi-frios de alta capacidade (180 cones/h) com controlo eletrónico de consistência e conservação da mistura até 3 dias. Ideal para negócios.

Descricao Completa

Máquina de Gelados — Principais Vantagens

Esta avançada máquina de gelado semi-frio foi projetada para otimizar a sua produção, oferecendo uma capacidade impressionante de até 180 cones por hora. A sua tecnologia eletrónica garante um controlo preciso da consistência do gelado, bem como a conservação da mistura, assegurando um produto final de excelência e satisfação para os seus clientes. É a solução ideal para estabelecimentos que buscam eficiência e qualidade superior no fabrico de gelados.

Equipada com um sistema de conservação da mistura que mantém a qualidade do preparado na cuba até 3 dias a uma temperatura de +4 °C, esta máquina minimiza o desperdício e maximiza o aproveitamento dos ingredientes. A flexibilidade nos modelos, com opções de extração por bomba ou por gravidade, permite ajustar o volume do produto em $\pm 50\%$ e $\pm 30\%$, respetivamente, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio. A condensação a ar contribui para a sua operação eficiente e fiável.

Aplicações Profissionais

Esta produtora de gelados é um ativo indispensável em qualquer ambiente de restauração profissional, desde gelatarias e pastelarias a hotéis, restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida. A sua alta capacidade de produção e a capacidade de manter a mistura conservada por longos períodos tornam-na perfeita para épocas de grande afluxo, eventos ou para satisfazer uma procura constante.

Com a opção de dois sabores mais uma mistura, pode diversificar a sua oferta e atrair uma clientela mais vasta. A robustez da construção e a facilidade de controlo garantem que a sua equipa poderá operar o equipamento com mínima formação, focando-se na criação de deliciosos gelados para os seus clientes. Invista em qualidade e inovação para o seu negócio.

Características Técnicas

Capacidade de Produção	180 cones/hora
------------------------	----------------

Controlo	Dispositivo eletrónico para consistência, conservação e temperatura de mistura
Conservação da Mistura	Até 3 dias a +4 °C na cuba
Sabores	2 sabores + 1 mistura
Extração	Bomba (SOFTGEL 320P - aumento $\pm 50\%$) ou Gravidade (SOFTGEL 320 - aumento $\pm 30\%$)
Refrigeração	Condensação a ar
Dimensões (LPA)	500x550x720 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta máquina?

A máquina de gelado semi-frio tem uma capacidade de produção de 180 cones por hora, ideal para atender a alta demanda em negócios movimentados.

Quanto tempo a mistura pode ser conservada na cuba?

Graças ao seu dispositivo eletrónico, a mistura pode ser conservada na cuba por um período de até 3 dias, mantendo a temperatura de +4 °C, otimizando o uso.

Quais os tipos de extração disponíveis e suas vantagens?

Existem dois tipos: por bomba (modelo SOFTGEL 320P), que permite um aumento do produto em aproximadamente 50%, e por gravidade (modelo SOFTGEL 320), com aumento de cerca de 30%, oferecendo flexibilidade de textura.

Esta máquina oferece quantos sabores?

A máquina permite servir dois sabores distintos, além de uma mistura, o que proporciona uma maior variedade para os seus clientes e diversifica o seu menu de gelados.

O suporte inferior vem incluído com a máquina?

Não, o suporte não está incluído com a máquina e deve ser adquirido separadamente, caso seja necessário para a instalação e utilização do equipamento.