

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 rapido
ao produto

Produtora de Gelado Combinada 5L de Condensação a Ar

Informacoes do Produto

SKU:	MS0305.86.046	Modelo:	CREMAGEL 5
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	460 x 600 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Máquina combinada de 5L para produção profissional de gelado e pastelaria com condensação a ar, garantindo eficiência e higiene.

Descricao Completa

Produtora de Gelado — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta máquina combinada de alta eficiência, ideal para a produção e congelação de gelados e de uma vasta gama de especialidades de pastelaria. Este equipamento inovador pasteuriza e congela diversas misturas, simplificando processos que normalmente exigem grande trabalho manual e tempo. Proporciona uma qualidade constante do produto e elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Este misturador profissional destaca-se pela sua versatilidade, sendo perfeito para pastelarias, gelatarias, restaurantes e hotéis. Permite preparar cremes clássicos, recheios para bolos e doces, e várias misturas para gelados, otimizando o seu negócio e garantindo a satisfação dos seus clientes. O cilindro vertical facilita o enchimento e permite a adição de ingredientes a qualquer momento, mantendo o produto sempre visível.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	460x600x1100 mm
Condensação	Ar
Capacidade	5 L
Cilindros	1
Velocidades	Lento, Rápido, Intermitente
Funcionalidades	Acesso automático ao último ciclo; Repetição do ciclo em caso de falha de energia

Perguntas Frequentes

Esta máquina é adequada para que tipo de misturas?

É perfeita para pasteurizar e congelar diversas misturas para gelados, bem como para preparar cremes e especialidades de pastelaria, incluindo ingredientes como leite, natas, farinha e frutas.

Qual a vantagem do cilindro vertical?

O cilindro vertical permite um enchimento mais fácil e mantém o produto sempre visível, facultando a adição de ingredientes a qualquer momento durante o processo.

Quais as velocidades disponíveis para o batedor?

O batedor possui três níveis de velocidade: lento, rápido e intermitente, adaptados para processar de forma ideal uma vasta gama de produtos.

Como esta máquina assegura a higiene?

Este equipamento foi concebido para automatizar operações, minimizando o contato manual e garantindo um trabalho de qualidade constante e um elevado padrão de higiene.

O que acontece em caso de falha de energia?

A máquina está equipada com uma funcionalidade de repetição automática do último ciclo em caso de falha de energia, assegurando a continuidade da produção sem perdas.