

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Produtora de Gelados Industrial 15-30 l/h - Ar

Informacoes do Produto

SKU:	MS0305.86.041	Modelo:	COMBIGEL 3 A
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	740 x 450 x 1050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	COMBIGEL 3 A
Capacidade (L)	26-50 L

Descricao Resumida

Máquina de gelados profissional com 2 cilindros independentes para ciclos quente e frio simultâneos. Produz 15-30 l/h de gelados, sorvetes e granizados com precisão na temperatura.

Descricao Completa

Produtora de Gelados — Principais Vantagens

Mágica e inovadora, esta máquina de gelados profissional foi concebida para redefinir a sua produção. Com dois cilindros independentes, este equipamento notável permite gerir o ciclo quente e o ciclo frio em simultâneo, otimizando a confeção de gelados, sorvetes e granizados com uma eficiência sem precedentes. A sua capacidade de ajustar a temperatura de aquecimento e arrefecimento assegura a consistência perfeita em cada lote, independentemente da quantidade de mistura utilizada. É uma peça central para qualquer estabelecimento que procure a excelência na doçaria refrigerada.

Aplicações Profissionais

Esta produtora de gelados é ideal para pastelarias, gelatarias, restaurantes de alta cozinha, hotéis e todos os espaços que desejem oferecer produtos de gelado fresco e de elevada qualidade. A funcionalidade de conservação no final do ciclo é perfeita para manter os produtos em condições ótimas até ao momento de servir. A robustez do compressor semi-hermético garante durabilidade e desempenho consistente, o que é crucial em ambientes de uso intensivo. Assegure a satisfação dos seus clientes com gelados artesanais de textura e sabor incomparáveis.

Características Técnicas

Capacidade de Produção	15-30 litros/hora
Tipo de Refrigeração	Ar
Cilindros	2 (independentes para pasteurização e arrefecimento)
Ciclo de Trabalho	Quente e Frio simultâneos (pasteurização, mistura, arrefecimento)
Temperaturas Ajustáveis	Aquecimento: +65 a +90 °C; Arrefecimento: -12 a +6 °C
Funcionalidade Adicional	Conservação no final do ciclo

Compressor	Semi-hermético
Dimensões (LPA)	740x450x1050 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta máquina de gelados?

Possui dois cilindros independentes, permitindo a execução simultânea dos ciclos quente e frio, o que agiliza o processo de produção e confere maior flexibilidade no fabrico de diferentes tipos de gelados e sorvetes.

Para que tipos de produtos é indicada esta máquina?

Este equipamento multifuncional é perfeito para a produção de gelados, sorvetes e granizados, garantindo sempre uma textura e sabor consistentes e de alta qualidade.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, oferece controlo ajustável da temperatura de aquecimento entre +65 e +90 °C, e de arrefecimento entre -12 e +6 °C, assegurando a adaptação a diversas receitas e necessidades de produção.

A máquina mantém os produtos após o ciclo de produção?

Sim, integra uma função de conservação que mantém os gelados e sorvetes na temperatura ideal após o término do ciclo de produção, otimizando a logística de trabalho e a frescura do produto.

Esta máquina é adequada para um uso intensivo?

Com um compressor semi-hermético robusto, esta produtora está preparada para suportar as exigências de uma utilização contínua em cozinhas profissionais e estabelecimentos de alto volume.