

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 rapido
ao produto



Produtora de Gelados/Sorvetes Profissional 35-60 L/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0305.86.052	Modelo:	COMBIGEL 8 A
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	530 x 970 x 1150 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Telme
Modelo	COMBIGEL 8 A
Capacidade (L)	51-200 L

Descricao Resumida

Produtora de gelados e sorvetes profissional com capacidade 35-60 L/h. Permite pasteurização, mistura e arrefecimento simultâneos.

Descricao Completa

produtora de gelados profissional — Produção de Gelados — Principais Vantagens

Este equipamento multifuncional foi concebido para revolucionar a confeção de sobremesas geladas em estabelecimentos de restauração. Com a sua capacidade de processar simultaneamente ciclos quentes e frios, permite a pasteurização, mistura e arrefecimento de gelado, sorbet e granizado, tudo numa única máquina. A flexibilidade na temperatura de aquecimento e arrefecimento garante a consistência ideal para qualquer receita, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para gelatarias, pastelarias, hotéis e restaurantes que procuram oferecer produtos de gelataria de alta qualidade com eficiência. A versatilidade desta máquina combinada é perfeita para negócios com alta demanda, permitindo uma produção contínua e variada de sobremesas geladas, desde os clássicos gelados artesanais até aos refrescantes granizados. A conservação integrada no final do ciclo assegura a frescura e qualidade dos produtos até ao momento de servir.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Produção	35-60 litros/hora
Dimensões (LPA)	530x970x1150 mm
Cilindros	2 independentes (pasteurização e arrefecimento)
Ciclo de Trabalho	Quente e frio simultâneos
Amplitude Térmica (Aquecimento)	+65 a +90 °C
Amplitude Térmica (Arrefecimento)	-12 a +6 °C
Compressor	Semi-hermético
Conservação	Sim, no final do ciclo

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade horária desta máquina?

A máquina tem uma capacidade de produção entre 35 e 60 litros por hora, o que a torna ideal para operações de média a alta demanda.

É possível produzir diferentes tipos de produtos lácteos gelados?

Sim, este equipamento é versátil e permite a produção de gelado, sorvete e granizado, adaptando-se a diversas necessidades e ementas.

Como funciona o ciclo quente e frio?

A máquina está equipada com dois cilindros independentes, um para pasteurização (ciclo quente) e outro para arrefecimento (ciclo frio), permitindo que ambos os processos ocorram simultaneamente.

Posso ajustar a temperatura de aquecimento e arrefecimento?

Sim, a temperatura de aquecimento é ajustável entre +65 e +90 °C, e a de arrefecimento entre -12 e +6 °C, proporcionando precisão na preparação.

A máquina mantém os produtos conservados após a produção?

Sim, o equipamento dispõe de uma função de conservação integrada que mantém o produto na temperatura ideal após a conclusão do ciclo, garantindo a sua qualidade.