

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 Industrial 35-60 L/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0305.86.042	Modelo:	COMBIGEL 8 W
Marca:	Telme	EAN:	N/D
		Dimensões:	530 x 770 x 1150 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Produtora de gelados industrial com capacidade de 35-60 L/h, operando com ciclos quentes e frios simultâneos para gelados, sorvetes e granizados de alta qualidade.

Descricao Completa

Produtora de Gelados — Principais Vantagens

Concebida para o mercado de restauração e hotelaria, esta máquina de gelados profissional oferece um desempenho superior na produção de gelado artesanal, sorvete e granizado. A sua configuração inovadora com dois cilindros independentes permite uma gestão térmica otimizada, trabalhando simultaneamente os ciclos de pasteurização e refrigeração. Assim, garante a máxima eficiência e qualidade, ideal para negócios com elevada procura. A conservação no final de cada ciclo assegura que o produto mantém a sua consistência perfeita, pronto a ser servido.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes e hotéis que procuram fabricar gelados de forma rápida e eficiente. A capacidade de produção de 35 a 60 litros por hora adapta-se a diferentes volumes de trabalho, desde pequenas produções diárias até grandes eventos. A versatilidade na preparação de gelados, sorvetes e granizados com consistência ajustável permite satisfazer os paladares mais exigentes e diversificar a sua ementa de sobremesas e refrescos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Produção	35-60 litros/hora
Sistema de Cilindros	2 cilindros independentes (pasteurização e arrefecimento)
Temperatura de Aquecimento	Ajustável entre +65 °C e +90 °C
Temperatura de Arrefecimento	Ajustável entre -12 °C e +6 °C
Função de Conservação	Após o ciclo de produção
Compressor	Semi hermético
Dimensões (LPA)	530x770x1150 mm

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem dos dois cilindros independentes?

Os dois cilindros permitem trabalhar simultaneamente os ciclos quente (pasteurização, mistura) e frio (arrefecimento), otimizando o processo de produção e garantindo a máxima higiene e qualidade do produto final.

Que tipo de produtos posso fazer com esta máquina?

Esta máquina é extremamente versátil, permitindo a produção de uma vasta gama de produtos, incluindo gelados, sorvetes e granizados, adaptando-se às necessidades da sua clientela.

É possível ajustar a consistência do produto final?

Sim, o ciclo por temperatura permite ajustar a quantidade de mistura e a temperatura, garantindo que o gelado, sorvete ou granizado atinja a consistência desejada para uma experiência gustativa perfeita.

Qual a capacidade máxima de produção por hora?

A máquina tem uma capacidade de produção variável entre 35 e 60 litros por hora, o que a torna adequada para estabelecimentos com diferentes níveis de procura diária.

Este equipamento inclui função de conservação?

Sim, após a conclusão do ciclo de produção, o equipamento dispõe de uma função de conservação integrada que mantém o gelado na temperatura ideal.