

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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Triturador de Gelo Profissional Inox 180 kg/h

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | UD2003.105 | Modelo: | UD2003.105 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 1 kg | Dimensões: | 180 x 330 x 320 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | UD2003.105 |

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste triturador de gelo e o espaço necessário para a sua instalação? A: Este triturador de gelo profissional tem dimensões de 180x330x320 mm. Recomenda-se um espaço adicional de segurança de alguns centímetros em cada lado para ventilação adequada e facilidade de manuseamento., Q: Que requisitos de energia e instalação são necessários para este triturador de gelo? A: O triturador de gelo requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 150 W. A instalação é elétrica, sendo necessário apenas ligá-lo a uma tomada elétrica compatível. Não exige ligações de gás ou água adicionais., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste triturador de gelo? A: A limpeza é simplificada devido à sua caixa em aço inoxidável polido. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies externas com um pano húmido e detergente suave. Para o interior, siga as instruções do manual para garantir a higiene e o bom funcionamento do equipamento. Desligue sempre o aparelho da corrente antes de qualquer limpeza., Q: Existe garantia e assistência técnica para este triturador de gelo profissional? A: Sim, este triturador de gelo possui garantia de fábrica. Para informações detalhadas sobre a garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou consulte o manual fornecido com o produto. Dispomos de uma rede de assistência técnica especializada para qualquer eventualidade.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Triturador de Gelo Profissional, Máquina de Gelo Picado, Triturador de Gelo Inox

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

11474

Alt Text Imagens

Triturad.gelo Inox C103

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Triturad.gelo Inox C103

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Trituradores de Gelo

Categorias Secundárias

GELO

Upsells (SKU | Título)

HRBMG9004E,HRBME9008E,HRMF9004E

| | |
|--|--|
| Uso Profissional - Dicas | <p>Posicione o triturador numa área de fácil acesso para a equipa do bar ou cozinha, garantindo que a distância percorrida para a recolha do gelo seja mínima, otimizando os tempos de preparação., Realize a limpeza diária do equipamento, seguindo os procedimentos indicados pelo fabricante para o aço inoxidável, a fim de prevenir a acumulação de resíduos e garantir a máxima higiene e durabilidade., Utilize sempre gelo em cubos de boa qualidade, preferencialmente de máquinas de gelo profissionais, para evitar a entrada de impurezas que possam comprometer o mecanismo de trituração ou a qualidade do produto final., Considere a aquisição de um segundo equipamento de menor capacidade como backup para situações de pico extremo ou como unidade de apoio em áreas secundárias do estabelecimento, maximizando a flexibilidade operacional.</p> |
| Uso Profissional - Perfis | <p>Chef de Bar/Barman Chefe, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel/Restaurante</p> |
| Descrição Curta Original | <p><p>Equipado com motor potente mas silencioso Com caixa em aço inoxidável polido Pensado para espaços de lazer e grandes consumos de bebidas</p></p> |
| Descrição Original (1/2) | <p><p>Dimensões: 180x330x320 mm Capacidade Depósito: 1 Kg Produção: 180 kg/h Potência: 150 w Tensão: 230 V Peso líquido: 10 kg Peso bruto: 12 kg</p> <p>Peso bruto: 12 kg</p></p> |
| Cross-sells (SKU Título) | <p>EX19000759,EX19000757,HRMF6004S</p> |
| Uso Profissional - Casos de Uso | <p>Bares de Cocktail de Alto Volume: Em bares com elevada afluência, especialmente em zonas turísticas ou durante eventos noturnos, a capacidade de produção de 180 kg/h assegura que os bartenders têm sempre gelo picado disponível para a confeção rápida de mojitos, caipirinhas, margaritas e outras bebidas que dependem da textura específica do gelo triturado, mantendo o ritmo de serviço e a satisfação do cliente., Buffets de Hotel e Catering: Para hotéis que servem pequenos-almoços, almoços ou jantares buffet, ou para empresas de catering em eventos, o gelo picado é essencial para manter marisco fresco, saladas e outras iguarias refrigeradas em expositores. A produção contínua e o depósito de 1 kg permitem uma reposição eficiente e constante, garantindo a conservação ideal dos alimentos e uma apresentação apelativa ao longo de todo o serviço., Restaurantes com Esplanada ou Zonas de Lazer: Restaurantes que operam com esplanadas ou áreas de lounge, particularmente no verão, beneficiam significativamente deste equipamento. A capacidade de produzir rapidamente gelo para bebidas refrescantes, granizados ou para o arrefecimento de garrafas de vinho e espumante diretamente na mesa, melhora a experiência do cliente e agiliza o serviço, sendo crucial para a rentabilidade nestes períodos de maior consumo.</p> |

Uso Profissional - Introdução

O Triturador de Gelo em Inox Profissional com capacidade de 180 kg/h é uma ferramenta indispensável para qualquer operação HORECA que exija gelo picado de forma consistente e em volume. A sua robustez em aço inoxidável e a elevada capacidade de produção garantem a eficiência operacional necessária para gerir picos de procura, otimizando a preparação de bebidas e a apresentação de alimentos, sem comprometer a durabilidade ou a higiene.

Descricao Resumida

Triturador de gelo profissional em aço inoxidável, com motor potente e silencioso. Ideal para bares e restaurantes, produz 180 kg/h.

Descricao Completa

Triturador de Gelo Profissional — Triturador de Gelo — Principais Vantagens

Concebido para responder às exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria, este equipamento de pica-gelo garante uma produção constante e eficiente, otimizando o serviço de bebidas em bares, discotecas e restaurantes de alto volume. A sua estrutura robusta em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e uma limpeza facilitada, características essenciais num ambiente profissional.

Equipado com um motor potente, mas notavelmente silencioso, esta máquina permite a operação contínua sem perturbar o ambiente dos seus clientes. É a solução ideal para a preparação de granizados, cocktails e outras bebidas que requerem gelo picado, assegurando sempre a textura perfeita para as suas criações. A sua elevada capacidade de produção, combinada com um depósito generoso, oferece a autonomia necessária durante os picos de consumo, garantindo que o gelo picado esteja sempre disponível, de forma rápida e segura.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de trituração de gelo é indispensável em bares de hotéis, restaurantes, discotecas, esplanadas e estabelecimentos de catering que necessitam de um desempenho fiável para grandes volumes de gelo picado. É perfeito para a confeção de uma vasta gama de bebidas, desde refrescos a cocktails elaborados, onde a qualidade e a consistência do gelo picado fazem toda a diferença para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------|----------------|
| Dimensões (LxPxA) | 180x330x320 mm |
| Capacidade do Depósito | 1 Kg |
| Produção Horária | 180 kg/h |
| Potência | 150 W |
| Tensão | 230 V |
| Peso Líquido | 10 kg |
| Peso Bruto | 12 kg |
| Material | Aço inoxidável |

Perguntas Frequentes

Este triturador de gelo é fácil de limpar e manter, dada a sua construção?

Sim, a caixa em aço inoxidável polido simplifica significativamente a limpeza e a manutenção do equipamento, o que é crucial para garantir a máxima higiene em qualquer ambiente profissional.

Que tipo de estabelecimentos são os mais adequados para a utilização deste modelo profissional?

Este triturador é especialmente concebido para espaços de lazer como bares, discotecas e restaurantes, que possuem um elevado consumo de gelo picado para a preparação de bebidas variadas.

Qual a capacidade de produção horária que este triturador de gelo oferece?

O equipamento permite uma produção horária de 180 kg de gelo picado, sendo uma solução eficaz para dar resposta a grandes picos de consumo em operações profissionais.

Este triturador de gelo requer que tipo de ligações adicionais para funcionar?

O equipamento é elétrico e funciona a 230 V com uma potência de 150 W, necessitando apenas de ser ligado a uma tomada compatível. Não são exigidas ligações adicionais de gás ou água, o que facilita a sua instalação.

Existe algum conselho prático para prolongar a vida útil e o bom funcionamento do equipamento?

Para otimizar a longevidade, recomenda-se a limpeza diária das superfícies em inox e do interior, seguindo as instruções do manual, e a utilização de gelo em cubos de boa qualidade para evitar sobrecargas no mecanismo.