

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Triturador de Gelo Profissional Inox 300 kg/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2003.110	<b>Modelo:</b>	UD2003.110
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	300 kg	<b>Dimensões:</b>	370 x 310 x 510 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2003.110

## FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para o triturador de gelo? A: O triturador de gelo apresenta as seguintes dimensões: 370 mm de largura, 310 mm de profundidade e 510 mm de altura. Recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm em todas as faces para garantir uma ventilação adequada e facilitar a operação, especialmente em ambientes de bar e hotelaria., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: Este triturador de gelo requer uma tensão de 230 V e potência de 150 W. A ligação elétrica deve ser efetuada a uma tomada com ligação à terra, exclusiva para o equipamento, e protegida por um disjuntor adequado, cumprindo as normas de segurança elétrica em vigor para equipamentos profissionais de cozinha., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do triturador de gelo? A: A limpeza do triturador de gelo profissional deve ser feita regularmente com um pano húmido e detergente neutro nas superfícies externas de aço inoxidável. O depósito de gelo deve ser esvaziado e limpo após cada turno de trabalho para evitar a acumulação de resíduos e garantir a higiene. Recomenda-se a verificação periódica das lâminas para assegurar o correto funcionamento., Q: Qual é a política de garantia e assistência técnica para o triturador? A: O triturador de gelo está coberto por uma garantia de 2 anos para defeitos de fabrico, conforme a legislação europeia. Para assistência técnica, por favor, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente, que o encaminhará para a rede de técnicos autorizados, assegurando um suporte rápido e eficaz para o seu negócio., Q: Quais acessórios estão incluídos com o triturador de gelo? A: Este triturador de gelo é fornecido com os acessórios essenciais para o seu funcionamento imediato. Não inclui acessórios adicionais para funcionalidades específicas, que poderão ser adquiridos separadamente, dependendo das necessidades específicas do seu negócio de hotelaria ou restauração.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Triturador de Gelo em Inox, Máquina de Gelo Triturado, Triturador de Gelo Profissional
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	11476
<b>Alt Text Imagens</b>	Triturad.gelo Inox C105
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Triturad.gelo Inox C105
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	Bar > Utensílios De Bar > Baldes Gelo
<b>Categorias Secundárias</b>	GELO > Triturador, GELO

<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HRFT7508SCR,HRFTE7508SCR,HRPR9008S,HRFT7508S
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Posicione o triturador estrategicamente na área de bar ou cozinha para minimizar o percurso e otimizar o fluxo de trabalho, preferencialmente próximo de fontes de gelo e áreas de serviço., Realize a limpeza diária do depósito e das lâminas para prevenir a acumulação de resíduos e garantir a higiene do gelo, prolongando a vida útil do equipamento e cumprindo as normas HACCP., Utilize gelo em cubos de tamanho adequado para evitar sobrecarga do motor e garantir uma trituração uniforme, otimizando a eficiência e reduzindo o desgaste do equipamento., Mantenha sempre um stock de gelo em cubos na máquina de gelo ou câmara fria para alimentar o triturador, assegurando uma produção contínua de 300 kg/h sem interrupções.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Bar/Bartender Chefe, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel, Chefe de Cozinha
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Equipado com motor potente mas silencioso Com caixa em aço inoxidável polido Pensado para espaços de lazer e grandes consumos de bebidas&lt;/p&gt; </p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 370x310x510 mm&lt;br /&gt; Capacidade Depósito: 5 Kg&lt;br /&gt; Produção: 300 kg/h&lt;br /&gt; Potência: 150 w&lt;br /&gt; Tensão: 230 V&lt;br /&gt; Peso líquido: 21 kg&lt;/p&gt; <p>&lt;p&gt;Peso bruto: 23 kg&lt;/p&gt; </p></p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19000758,EX19000756,EX19000755
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Bares e Discotecas de Alto Volume: Em bares e discotecas com elevada afluência, este triturador permite a preparação rápida e consistente de cocktails, granizados e outras bebidas que requerem gelo picado. A produção de 300 kg/h assegura que não há interrupções no serviço, mesmo nos picos noturnos, mantendo a temperatura ideal das bebidas e a satisfação do cliente., Catering para Grandes Eventos e Buffets: Para serviços de catering e buffets em hotéis ou eventos corporativos, a capacidade de 5 kg do depósito minimiza a necessidade de recargas constantes, enquanto a produção horária massiva garante gelo triturado suficiente para arrefecer expositores de marisco, manter saladas frescas ou servir em estações de bebidas self-service, assegurando a apresentação e conservação dos alimentos e bebidas durante todo o evento., Cozinhas Profissionais para Preparação Culinária: Em cozinhas de restaurantes e hotéis, o gelo triturado é fundamental não só para bebidas, mas também para a preparação e conservação de ingredientes. Utiliza-se para arrefecer rapidamente caldos, branquear vegetais, manter a frescura de peixe e marisco antes da confeção, ou para criar bases para sorvetes e sobremesas, contribuindo para a eficiência e segurança alimentar.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O triturador de gelo em inox com capacidade de 300 kg/h e depósito de 5 kg é uma solução robusta e eficiente, concebida para otimizar o fluxo de trabalho em operações de hotelaria, restauração e catering de alto volume. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade, fácil higienização e conformidade com as normas sanitárias mais exigentes, enquanto a elevada capacidade de produção garante um fornecimento contínuo de gelo triturado, essencial para a qualidade e rapidez do serviço em ambientes profissionais.

## Descricao Resumida

Triturador de gelo profissional em aço inoxidável com produção de 300 kg/h e depósito de 5 kg. Potente e silencioso, ideal para cozinhas profissionais e bar.

## Descricao Completa

### Triturador de Gelo Profissional — Triturador de Gelo — Principais Vantagens

Este picador de gelo foi desenvolvido para responder às exigências elevadas de estabelecimentos como restaurantes e hotelaria. Construído integralmente em aço inoxidável robusto, garante não só uma durabilidade superior face às condições de utilização diária, mas também uma integração harmoniosa em qualquer ambiente de cozinha industrial ou espaço de bar moderno.

Com uma notável capacidade de produção de 300 kg por hora, esta máquina trituradora é a solução ideal para locais com grande consumo de gelo, assegurando um fornecimento constante, mesmo durante os períodos de maior procura. O seu motor potente, mas silencioso, é um aspeto valioso, possibilitando a sua instalação em zonas de atendimento ao cliente, onde o conforto acústico é crucial.

Para otimizar a operacionalidade e a higiene, o equipamento integra um depósito de 5 kg, reduzindo a necessidade de reabastecimentos frequentes. Assim, este aparelho fiável mantém as bebidas sempre frescas e prontas a servir, valorizando a experiência do cliente.

### Aplicações Profissionais

Este desintegrador de gelo é essencial para diversas aplicações no setor de restauração. É uma peça fundamental para bares, discotecas e esplanadas que servem uma vasta quantidade de cocktails e bebidas geladas, garantindo um serviço ininterrupto e de qualidade superior. Hotéis e restaurantes beneficiarão igualmente da sua alta capacidade para suprir a procura de gelo picado, utilizado em bebidas, sobremesas e apresentações culinárias sofisticadas.

Em buffets e eventos de catering, a produção de 300 kg por hora assegura que o fluxo de trabalho nunca será comprometido. A sua robustez e facilidade de manuseamento tornam-no adequado tanto para grandes cozinhas como para estabelecimentos de menor porte que ambicionam eficiência e resultados consistentes.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	370x310x510 mm
Capacidade do Depósito	5 kg
Produção Horária	300 kg/h
Potência	150 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	21 kg
Peso Bruto	23 kg

## Perguntas Frequentes

### Qual é a capacidade de produção deste triturador de gelo?

Este equipamento tem uma capacidade de produção impressionante de 300 kg de gelo por hora, ideal para estabelecimentos com alto volume de consumo e que necessitam de um desempenho constante.

### É adequado para um bar ou discoteca com grande movimento?

Sim, o seu motor potente, mas silencioso, juntamente com a elevada produção, tornam-no perfeito para bares, discotecas e esplanadas com grande afluência, onde a qualidade do serviço é primordial.

### De que material é feito o triturador e quais as vantagens?

A caixa do triturador é integralmente construída em aço inoxidável polido, garantindo uma durabilidade excepcional, facilidade de higienização e uma aparência profissional que se adequa a qualquer espaço comercial.

### Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

Este triturador de gelo requer uma tensão de 230 V e potência de 150 W. A ligação elétrica deve ser efetuada a uma tomada com ligação à terra, exclusiva para o equipamento, e protegida por um disjuntor adequado, cumprindo as normas de segurança elétrica em vigor para equipamentos profissionais de cozinha.

### Como realizar a manutenção e limpeza do triturador de gelo?

A limpeza deve ser feita regularmente com um pano húmido e detergente neutro nas superfícies

externas de aço inoxidável. O depósito de gelo deve ser esvaziado e sanitizado após cada utilização para evitar a acumulação de resíduos e garantir a máxima higiene.