

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Gelo Industrial 300Kg/24h 33g 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2116.227	<b>Modelo:</b>	UD2116.227
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	300 kg	<b>Dimensões:</b>	1250 x 580 x 848 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2116.227
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção de 300 kg/24h e cubos de 33g. Ideal para restaurantes e hotéis, garante gelo puro e cristalino em ambientes exigentes.

## Descricao Completa

### Máquina de Gelo Profissional — Máquina de Gelo Industrial — Principais Vantagens

Este gerador de gelo com capacidade de 300 kg/24h é a escolha primordial para estabelecimentos de hotelaria e restaurantes de grande volume que exigem uma produção ininterrupta e de excelência. Projetado para suportar ambientes de trabalho exigentes, assegura um fornecimento constante de cubos de gelo puro e cristalino, indispensável para a preparação de bebidas e a correta conservação de alimentos frescos. Oferece desempenho otimizado mesmo em altas temperaturas ambiente, garantindo a qualidade do gelo sob quaisquer condições.

A sua impressionante capacidade é complementada por um design que promove a higiene. O método de pulverização de água no evaporador horizontal reduz a acumulação de minerais, resultando em cubos de gelo de 33 gramas com uma pureza excepcional. A durabilidade do equipamento é assegurada pelo acabamento robusto em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite, que também facilita a limpeza, tornando-o num investimento perspicaz a longo prazo para o seu negócio.

Equipado com um sistema eletromecânico, o equipamento garante uma operação fiável e um controlo exato da produção. A sua classificação tropical +43 °C confirma o desempenho superior, mesmo em climas mais quentes. Este aparelho personifica a excelência na fabricação de gelo para operações que dependem de qualidade e quantidade inigualáveis.

### Aplicações Profissionais

Este gerador de gelo de alta performance é ideal para restaurantes de elevada afluência, bares movimentados, hotéis de grande dimensão, discotecas e cozinhas industriais que requerem uma capacidade de produção diária substancial de cubos de gelo. Também é perfeitamente adequado para empresas de catering e organizadores de eventos que necessitam de um abastecimento constante de gelo para a refrigeração de bebidas e a elaboração de cocktails sofisticados. A sua robustez foi pensada para servir diversos tipos de clientes com necessidades variadas a nível de volume de gelo.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (AxLxP)	1250x580x848 mm
Produção de gelo por 24h	300 Kg
Tipo de cubo	33 gr
Consumo de água	2,6 Litros
Gás refrigerante	R452A
Peso Líquido / Bruto	152 / 178 kg
Potência	2600 W
Tensão	400 V
Classificação	Tropical +43 °C
Acabamento	Aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite
Operação	Eletromecânica

## Perguntas Frequentes

**Q: Qual é a capacidade de produção diária desta máquina de gelo e para que tipo de estabelecimentos é indicada?**

A: Esta máquina tem uma capacidade de produção de 300 kg de gelo por cada 24 horas, sendo perfeita para restaurantes, bares, hotéis e discotecas com elevada procura. É uma solução robusta para quem precisa de um fornecimento constante e de alta qualidade.

**Q: Que tipo de cubos de gelo este aparelho produz e qual a sua qualidade?**

A: O equipamento produz cubos de gelo de 33 gramas de forma consistente. Graças ao seu sistema de pulverização e remoção de minerais, os cubos são puros, cristalinos e com uma diluição mais lenta, mantendo a integridade das bebidas.

**Q: Esta máquina de gelo funciona bem em ambientes de elevada temperatura?**

A: Sim, foi concebida com uma classificação tropical de até +43 °C, o que lhe permite operar eficientemente mesmo em ambientes quentes. O desempenho é otimizado para assegurar a produção contínua de gelo de qualidade, independentemente do clima.

**Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e hídrica para esta máquina de gelo?**

A: Esta unidade requer uma ligação elétrica de 400 V e um consumo de 2600 W. Em termos hídricos, é essencial uma ligação contínua de água potável, com um consumo de 2,6 litros por ciclo. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o cumprimento das normas de segurança.

**Q: Como se realiza a manutenção e limpeza para garantir a higiene e eficiência do equipamento?**

A: A limpeza externa deve ser feita diariamente com um pano húmido. A manutenção periódica inclui a descalcificação e higienização do sistema interno. O acabamento em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite facilita a limpeza, sendo crucial para a qualidade do gelo e a longevidade do investimento.