

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



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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD2116.227 |
| Marca | 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.