

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

Máquina de Gelo Split Escamas Industrial 2200 kg/24h, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.242	Modelo:	UD2116.242
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	2200 kg	Dimensões:	736 x 832 x 1075 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.242
Marca	UDI

Descricao Resumida

Máquina de gelo split industrial, 400V, com produção de 2200 kg/24h de gelo em escama. Ideal para hotelaria e restauração com alta demanda.

Descricao Completa

máquina de gelo split — Gerador de Gelo em Escama — Principais Vantagens

Este inovador sistema de produção de gelo em escama foi concebido para atender às elevadas exigências de estabelecimentos de restauração e cozinhas profissionais, garantindo uma capacidade robusta de até 2200 kg de gelo por dia. A sua estrutura dividida oferece flexibilidade de instalação excepcional, permitindo otimizar o espaço disponível e simplificar a manutenção em ambientes de trabalho intensivo.

A eficiência energética e a avançada capacidade de refrigeração promovem um funcionamento económico e fiável. Este equipamento assegura a produção contínua de gelo de qualidade superior para manter bebidas e produtos frescos refrigerados em buffets, ou controlar a temperatura em diversos processos de confeção. Representa, sem dúvida, a solução ideal para empresas que requerem um volume significativo e constante de gelo em escama.

Aplicações Profissionais

O equipamento de gelo em escama é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais. É imprescindível em grandes restaurantes e hotéis com elevada procura de gelo para bebidas, bem como em peixarias e supermercados que necessitam de preservar a frescura dos seus produtos em exposição. A sua capacidade de produção de 2200 kg/24h torna-o indispensável para cozinhas industriais e serviços de catering de grande escala, onde a consistência e a quantidade de gelo são cruciais. É igualmente uma ferramenta fundamental para bares e discotecas com consumo intensivo de gelo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	736x832x1075 mm
Produção de Gelo (24h)	2200 kg
Capacidade Frigorífica	12000 W (-27°C)

Característica	Detalhe
Gás Refrigerante	R-452A
Peso Líquido/Bruto	300/328 kg
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária de gelo desta máquina?

Esta máquina profissional está apta a produzir fantásticamente 2200 kg de gelo em escama por cada período de 24 horas, garantindo um suprimento ininterrupto para as suas operações.

Para que tipo de estabelecimentos esta unidade de gelo é mais adequada?

É ideal para hotéis, restaurantes de grande volume de trabalho, peixarias, supermercados, cozinhas industriais e qualquer negócio do setor de alimentos que necessite de uma produção contínua e elevada de gelo em escama.

Quais as vantagens principais de um equipamento de gelo com design split?

O modelo split oferece uma flexibilidade superior na instalação, pois a unidade de refrigeração pode ser separada do gerador de gelo. Isto permite otimizar consideravelmente o espaço, além de reduzir o ruído e o calor no ambiente de trabalho principal, melhorando o conforto e a eficiência.

Quais as dimensões exatas desta máquina de gelo split?

A máquina de gelo split possui as seguintes dimensões: Comprimento 736 mm x Largura 832 mm x Altura 1075 mm. Certifique-se de que dispõe de espaço adequado para a sua instalação na cozinha profissional.

Como é realizada a manutenção e limpeza desta máquina de fazer gelo em escamas?

A manutenção regular e a limpeza adequada são cruciais para o bom desempenho e higiene da máquina. Aconselha-se a consulta do manual de instruções para os procedimentos específicos de limpeza e desinfecção, bem como a realização de manutenções periódicas por técnicos especializados para garantir a longevidade do equipamento.