

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo Encastrável 26kg/24h, Cubo 18g, Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.252	Modelo:	UD2116.252
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	6 kg	Dimensões:	595 x 510 x 502 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.252
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Máquina de gelo encastrável de alta performance, compacta e eficiente, ideal para bares e restaurantes, produz 26 kg/24h de cubos de 18g.

Descricao Completa

máquina de gelo encastrável — Máquina de Gelo — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o setor da restauração e hotelaria, este equipamento gerador de gelo de encastrar proporciona uma produção contínua de cubos puros e cristalinos, essenciais para realçar a qualidade das suas bebidas. A sua robusta construção em aço inoxidável AISI 304 com acabamento Scotch Brite assegura não só uma longevidade excecional e higiene exemplar, como também uma integração estética harmoniosa em qualquer ambiente de trabalho.

O inovador sistema de produção pulveriza a água num evaporador horizontal, separando eficientemente os minerais e garantindo um formato de gelo de 18 gramas que se destaca pela sua pureza e transparência. A classificação tropical de +43 °C permite um desempenho fiável, mesmo nas condições ambientais mais exigentes, complementada por uma operação eletromecânica que facilita a manutenção.

Com um design compacto e a capacidade de ser embutida, esta máquina de gelo otimiza o espaço disponível na sua cozinha industrial, bar ou cafetaria, sem nunca comprometer a eficiência ou a qualidade da produção de gelo. Representa uma solução sólida e de elevado desempenho para negócios que valorizam a excelência das suas bebidas e a máxima satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, bares, hotéis, discotecas e outros espaços de restauração, onde a necessidade de uma produção constante e fiável de gelo de alta qualidade é crucial. É perfeita para ser instalada em balcões de bar, onde o aproveitamento eficiente do espaço é uma prioridade e a integração estética é fundamental. A sua resistência robusta garante um uso intensivo, tornando-a adequada para locais com um elevado volume de clientes, assegurando sempre a disponibilidade de gelo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	595x510x502 mm

Característica	Detalhe
Capacidade do depósito	6 kg
Produção de cubos de gelo/24h	26 kg
Tipo de cubo	18 gr
Consumo de água	5,1 Lt/kg
Gás refrigerante	R452A
Peso (Líquido / Bruto)	41 / 48 kg
Potência	350 W
Tensão	230 V
Classe Tropical	+43 °C
Acabamento	AISI 304 SS Scotch Brite
Funcionamento	Eletromecânico

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade de produção diária desta máquina e o tipo de cubo que produz?

R: Esta máquina de gelo produz até 26 kg de cubos por cada 24 horas, em cubos de 18 gramas, ideais para o seu negócio.

P: Onde pode ser instalada esta máquina de gelo?

R: Graças ao seu design encastrável, é perfeita para ser integrada em balcões de bar ou em cozinhas profissionais, otimizando o espaço disponível.

P: Quais são as dimensões desta máquina de gelo e qual o espaço necessário para a instalação?

R: A máquina tem dimensões de 595x510x502 mm (LxPxA). Recomenda-se um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e traseira para ventilação e acesso.

P: Que tipo de manutenção e limpeza são recomendados para este equipamento?

R: Para manter a higiene e desempenho, recomenda-se a limpeza regular do depósito e do evaporador. Deve ser consultado o manual para instruções detalhadas de descalcificação e sanitização periódica.

P: Esta máquina de gelo é adequada para ambientes com temperaturas elevadas?

R: Sim, com uma classe tropical de +43 °C, garante um desempenho fiável mesmo nas condições ambientais mais exigentes e quentes.