

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



Hotelequip.pt

Máquina de Cubos de Gelo Comercial 44kg/24h, Cuba 12kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.254	Modelo:	UD2116.254
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	44 kg	Dimensões:	500 x 630 x 920 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.254
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Máquina profissional de produção de cubos de gelo 44kg/24h, com depósito de 12 kg. Ideal para bares, restaurantes e hotelaria. Produz cubos de 13g.

Descricao Completa

Máquina de Cubos de Gelo — Produção de Gelo de Qualidade Superior — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o segmento de restauração e hotelaria, este equipamento gerador de gelo destaca-se pela sua notável eficiência e inquestionável fiabilidade. Produz pedras de gelo densas e cristalinas, perfeitamente adequadas para uma ampla gama de bebidas, garantindo a satisfação e a experiência premium dos seus clientes. O design inovador do sistema de pulverização em evaporador horizontal assegura a pureza e a formação impecável do gelo, enquanto a água rica em minerais é removida de forma eficaz em cada ciclo de produção.

Com uma capacidade diária considerável e um compartimento de armazenamento generoso, este aparelho minimiza a necessidade de reabastecimentos constantes, otimizando as dinâmicas de serviço do seu estabelecimento. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, com acabamento tipo Scotch Brite, confere-lhe uma durabilidade excepcional e resistência superior à corrosão. Adicionalmente, a superfície facilita a higienização e a manutenção, características essenciais em ambientes profissionais de elevada exigência.

O funcionamento eletromecânico simplificado e a solidez da sua estrutura garantem uma operação contínua e sem sobressaltos. A classe tropical de +43 °C assegura um desempenho consistente e fiável, mesmo nas condições ambientais mais adversas, garantindo que o seu negócio nunca fique sem gelo de excelência.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de produção de gelo é a opção ideal para uma diversidade de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, bares com grande afluência, hotéis com serviço completo e cozinhas industriais que requerem um fornecimento ininterrupto de gelo premium. É particularmente indicada para a confeção de cocktails, para o arrefecimento de bebidas e para a conservação de alimentos frescos, suportando operações de médio a grande volume.

Revela-se indispensável em locais onde a procura por gelo é elevada e onde a qualidade estética e funcional do cubo de gelo é crucial para a experiência do consumidor. Capaz de gerar até 44 kg de gelo por dia, com cubos de 13 gramas, satisfaz as exigências mais elevadas do sector, assegurando que o seu serviço decorre sem interrupções indesejadas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Dimensões (LxPxA)	500x630x920 mm
Capacidade do Depósito	12 kg
Produção por 24h	44 kg
Tipo de Cubo	13 gr
Consumo de Água	15 L/kg
Gás Refrigerante	R452A
Peso Líquido/Bruto	66/74 kg
Potência	450 W
Tensão	230 V
Classe Tropical	+43 °C
Construção	AISI 304 SS Scotch Brite
Operação	Eletromecânica

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária e as dimensões desta máquina de gelo?

Esta máquina de gelo industrial consegue produzir até 44 kg de cubos de gelo a cada 24 horas. As suas dimensões são 500x630x920 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a integração em diversos espaços profissionais.

Que tipo de cubos de gelo são produzidos e para que aplicações são mais adequados?

A máquina produz cubos de gelo maciços de 13 gramas, que são ideais para o arrefecimento rápido de bebidas, sem diluição excessiva, sendo bastante apreciados em bares e para a preparação de cocktails.

Como o sistema garante a pureza e a qualidade do gelo?

O sistema de pulverização em evaporador horizontal assegura que apenas a água mais pura forma gelo, enquanto a água rica em minerais é eficientemente removida no final de cada ciclo, resultando em cubos puros e cristalinos.

Quais os requisitos de instalação e manutenção para um funcionamento otimizado?

Requer uma ligação elétrica de 230 V e uma hídrica com consumo de 15 L/kg de gelo. Para otimizar

a qualidade e prolongar a vida útil do equipamento, recomenda-se a instalação de um filtro de água.

É possível utilizar esta máquina em ambientes com temperaturas elevadas?

Sim, a máquina foi concebida com uma classe tropical de +43 °C, o que lhe permite operar de forma eficaz e fiável mesmo em ambientes de cozinha mais quentes, garantindo a produção contínua de gelo de qualidade.