

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



Máquina de Gelo em Escama Industrial 250 kg/24h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.256A	Modelo:	UD2116.256A
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	250 kg	Dimensões:	870 x 550 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.256A
Marca	UDI

Descricao Resumida

Máquina profissional de gelo em escama, produção de 250 kg/24h. Gelo super-refrigerado (-5 °C a -10 °C) para cozinhas e indústria. Construção robusta em aço inox AISI 304.

Descrição Completa

Máquina de Gelo em Escama — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de gelo em escama destaca-se pela sua robustez inigualável e design otimizado para ambientes comerciais exigentes, como unidades de hotelaria e estabelecimentos de restauração. Produz gelo super-refrigerado e seco, uma característica essencial para a conservação de uma vasta gama de produtos, garantindo a sua máxima frescura e qualidade de forma consistente.

O sistema de fabrico com evaporador fixo assegura a integridade total do circuito, proporcionando assim uma operação contínua e extremamente fiável. Uma lâmina rotativa de alta precisão permite a formação de flocos de gelo com temperaturas entre -5 °C e -10 °C e espessuras ajustáveis de 1,5 mm a 3 mm, ideal para diversas aplicações que requerem um controlo rigoroso da temperatura.

Construído com materiais de qualidade superior, incluindo aço inoxidável AISI 304 com um distinto acabamento Scotch Brite, o aparelho é altamente resistente à corrosão e incrivelmente fácil de higienizar. Esta combinação contribui significativamente para a manutenção dos mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar no seu negócio, tornando-o um investimento excepcionalmente duradouro.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é ideal para uma vasta gama de aplicações profissionais, incluindo as indústrias de pesca, química, construção civil, lacticínios e processamento de carne. Nestes setores, o gelo em escama é fundamental para manter a cadeia de frio, arrefecer processos específicos e preservar a qualidade intrínseca dos produtos. A sua versatilidade garante um desempenho superior em qualquer contexto que exija arrefecimento eficiente e constante.

É igualmente perfeita para balcões de exposição de peixe e marisco em supermercados e peixarias, permitindo uma apresentação impecável enquanto garante a conservação ótima dos produtos. Em bares e restaurantes, este equipamento pode ser utilizado para manter bebidas e alimentos frescos durante eventos ou serviços com maior afluência, elevando a experiência do cliente e a qualidade do serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	870x550x600 mm
Produção de gelo	250 Kg/24h
Consumo de água	1 litro por kg de gelo
Gás refrigerante	R-452A
Peso líquido/bruto	100 kg / 120 kg
Tensão	230 V
Classe tropical	+43 °C
Material	AISI 304 SS (aço inoxidável) com acabamento Scotch Brite
Tipo de refrigeração	Ar
Temperatura do gelo	-5 °C a -10 °C
Espessura do gelo	1,5 mm a 3 mm

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta máquina de gelo em escama e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: Esta máquina de gelo em escama tem as seguintes dimensões: 870x550x600 mm (comprimento, profundidade e altura, respetivamente). É crucial considerar este espaço para uma instalação adequada, garantindo também a circulação de ar necessária para o compressor funcionar eficientemente.

Q: Que requisitos de instalação são necessários para operar a máquina de gelo em escama?

A: Para o funcionamento desta máquina, é necessária uma ligação elétrica de 230 V. Em termos de refrigeração, utiliza gás refrigerante R-452A. Quanto ao consumo de água, é de 1 litro por cada quilo de gelo produzido, o que exige uma ligação fiável à rede hídrica. Um profissional qualificado deve ser consultado para a instalação correta e segura.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta máquina de gelo profissional?

A: A máquina possui acabamento em aço inoxidável AISI 304 SS Scotch Brite, que facilita bastante a limpeza. Recomenda-se a limpeza regular do evaporador e a verificação periódica do circuito para assegurar a produção de gelo higienicamente seguro. Consulte sempre o manual de instruções para obter detalhes específicos sobre a manutenção preventiva.

Q: Quais são as aplicações recomendadas para este tipo de gelo em escama de alta potência?

A: Este gelo em escama, com temperaturas entre -5 °C e -10 °C e espessura de 1,5 mm a 3 mm, é

particularmente adequado para indústrias como a pesca, química, construção, laticínios e processamento de carne. A sua alta potência de arrefecimento e características secas tornam-no ideal para preservar produtos sensíveis e processos industriais.

Q: O que significa a classificação de classe tropical +43 °C para este equipamento?

A: A classificação de classe tropical +43 °C indica que esta máquina foi concebida para operar eficientemente em ambientes com temperaturas ambiente até 43 °C. Esta capacidade assegura que o equipamento mantém a sua produção nominal de 250 kg/dia mesmo em cozinhas profissionais com elevada carga térmica ou climas mais quentes, garantindo um desempenho consistente.