

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 Gelo em Escama Industrial 620 kg/24h 900x588x705 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.267	Modelo:	UD2116.267
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	620 kg	Dimensões:	900 x 588 x 705 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.267
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Máquina de gelo em escama potente (620 kg/24h) para uso industrial, hotelaria e restauração, produzindo gelo seco de -5 °C a -10 °C (90x58.8x70.5 cm).

Descricao Completa

Máquina de Gelo em Escama — Principais Vantagens

Este gerador de gelo em escama de elevado desempenho foi concebido para satisfazer as exigências rigorosas do setor da restauração e hotelaria, garantindo uma produção contínua e eficiente de gelo de qualidade superior. É a solução perfeita para o seu negócio que necessita de volume e durabilidade.

Equipado com um evaporador fixo robusto, este aparelho assegura a integridade do circuito de arrefecimento e produz escamas de gelo super-refrigeradas e secas. A tecnologia de lâmina rotativa otimiza a formação do gelo, resultando em escamas uniformes e perfeitas para uma vasta gama de aplicações comerciais.

Com uma notável capacidade de produção de 620 kg de gelo a cada 24 horas e um baixo consumo de água de 1 litro por kg de gelo gerado, esta máquina representa uma solução económica e de alta produtividade para qualquer estabelecimento que necessite de gelo em grandes quantidades, como peixarias ou cozinhas industriais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais, restaurantes de grande porte, complexos hoteleiros, mercados de peixe e indústrias de processamento de alimentos, onde a necessidade de grandes volumes de gelo em escama é constante e crítica. É perfeito para a conservação de produtos frescos devido às suas escamas particularmente frias, que garantem temperaturas entre -5 °C e -10 °C, mantendo os alimentos em ótimas condições por mais tempo.

As escamas de gelo são também amplamente utilizadas em laboratórios químicos e na indústria da construção civil para o arrefecimento de misturas específicas. A sua versatilidade torna este aparelho um investimento valioso para diversas operações que priorizam a qualidade e a eficiência na produção de gelo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	900x588x705 mm

Produção de gelo em escama	620 kg/24h
Consumo de água	1 L/kg
Gás refrigerante	R-452A
Peso Líquido/Bruto	151 kg / 166 kg
Tensão	400 V
Classe tropical	+43 °C
Material	AISI 304 SS (acabamento Scotch Brite)
Temperatura do gelo	-5 °C a -10 °C
Espessura do gelo	1,5 mm a 3 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária desta máquina?

Este equipamento industrial é capaz de produzir até 620 kg de gelo em escama por cada 24 horas, o que o torna ideal para operações de grande volume.

Para que tipos de negócios é este equipamento mais adequado?

É especialmente vocacionado para indústrias como a pesca, química, construção, laticínios e processamento de carne, bem como para o setor de restauração e hotelaria na apresentação e conservação de alimentos e bebidas.

Qual a espessura do gelo produzido?

O gelo em escama produzido por esta máquina tem uma espessura que varia entre 1,5 mm e 3 mm, proporcionando uma cobertura e refrigeração eficazes.

Este equipamento é energeticamente eficiente?

Sim, com um consumo otimizado de apenas 1 litro de água para cada quilograma de gelo produzido, esta máquina promove uma operação mais sustentável e económica.

Esta máquina de gelo pode ser integrada em ambientes com altas temperaturas?

Com uma classe tropical de +43 °C, este sistema de gelo foi desenvolvido para operar eficazmente mesmo em cozinhas profissionais com elevada carga térmica, garantindo o bom funcionamento e a produção contínua.