

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 5000 kg/24h Split 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.270B	Modelo:	UD2116.270B
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	5000 kg	Dimensões:	1270 x 1015 x 1076 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.270B
Marca	UDI

Descricao Resumida

Máquina de gelo em escama industrial com capacidade de 5000 kg/24h e sistema split 400V. Produz flocos entre 1.5 e 3 mm. Ideal para grandes cozinhas e indústrias.

Descricao Completa

máquina de gelo em escama — Produção de Gelo em Escama — Principais Vantagens

Este gerador de gelo de alta performance foi projetado para responder às exigências mais rigorosas do setor de restauração e hotelaria. Com uma impressionante capacidade de produção de 5000 kg por 24 horas, garante um fornecimento contínuo de gelo para operações intensivas, otimizando a eficiência e minimizando a necessidade de reabastecimentos frequentes.

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 com acabamento Scotch Brite assegura uma durabilidade superior e facilidade de limpeza, configurando-se como uma solução higiênica e resiliente para qualquer ambiente profissional. Produz flocos de gelo super-refrigerados e secos, perfeitamente adequados para uma vasta gama de aplicações que requerem um controlo preciso da temperatura.

O sistema split oferece uma flexibilidade notável na instalação, ao permitir a separação do condensador. Tal característica otimiza o espaço e a dissipação de calor na área de confeção, contribuindo para um ambiente de trabalho mais confortável e produtivo. Com um baixo consumo de água de apenas 1 litro por quilo de gelo, este equipamento destaca-se pela sua notável eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de gelo é particularmente recomendada para grandes cozinhas industriais, hotéis com elevado volume de clientes, restaurantes de grande dimensão, indústrias de processamento de carne e peixe, assim como para aplicações químicas e da construção civil que necessitam de gelo a temperaturas entre -5 °C e -10 °C. É a escolha ideal para preservar a frescura de produtos sensíveis, refrigerar grandes quantidades de alimentos ou bebidas, e manter a temperatura em processos industriais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1270x1015x1076 mm

Característica	Detalhe
Capacidade de Produção	5000 kg/24h (gelo em escama)
Capacidade Frigorífica	25000 W (-27°C)
Consumo de Água	1 L/kg (refrigerado a ar)
Gás Refrigerante	R452A
Potência	360 W
Tensão	400 V
Classe Tropical	+43 °C
Acabamento	AISI 304 SS Scotch Brite
Temperatura do Gelo	-5 °C a -10 °C
Espessura do Gelo	1,5 mm a 3 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade diária de produção de gelo deste aparelho?

Este equipamento tem a capacidade de produzir até 5000 kg de gelo em escama por cada período de 24 horas, assegurando um fornecimento constante para as mais exigentes operações.

Que tipo de gelo é produzido e quais são as suas aplicações ideais?

A máquina fabrica gelo em escama super-refrigerado e seco, com temperaturas entre -5 °C e -10 °C. É ideal para indústrias de pesca, química, construção, laticínios e processamento de carne, além de ser perfeito para grandes estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Quais os benefícios de possuir um equipamento de gelo com sistema "Split"?

Um sistema "Split" permite que o condensador seja instalado separadamente do corpo principal da máquina. Isso proporciona maior flexibilidade na instalação, otimiza o espaço disponível e melhora a gestão térmica no ambiente de trabalho.

Este equipamento oferece alguma vantagem em termos de eficiência energética?

Sim, este gerador de gelo foi concebido para ser eficiente. Com um consumo de água de 1 litro por quilo de gelo e uma potência de 360 W para a sua grande capacidade, contribui para a otimização dos custos operacionais.

Que tipo de manutenção é necessária para garantir o bom funcionamento da máquina?

A manutenção inclui a verificação e limpeza regular do condensador, evaporador e filtros de água para garantir a máxima eficiência e qualidade do gelo. Um plano de manutenção preventiva e o manual do utilizador fornecerão todas as diretrizes necessárias.