

# 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 Flocos Granulados 113 kg/24h Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2116.300	<b>Modelo:</b>	UD2116.300
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	113 kg	<b>Dimensões:</b>	500 x 660 x 690 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDEX

<b>Modelo</b>	UD2116.300
<b>FAQ</b>	<p>Q: Quais são as dimensões desta máquina de gelo e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: A máquina de gelo em flocos granulados possui dimensões de 500x660x690 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de pés ajustáveis de 110/150 mm.</p> <p>Recomenda-se um espaço adicional de, pelo menos, 10 cm em todas as faces para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção., Q: Que requisitos de instalação são necessários para o funcionamento desta máquina de gelo? A: Para a correta instalação, a máquina requer uma ligação elétrica de 230 V e uma potência de 470 W. É também indispensável uma ligação à rede de água potável com pressão adequada para o consumo de 1 litro de água por cada kg de gelo produzido, bem como uma drenagem para o escoamento da água. O gás refrigerante utilizado é o R290., Q: Como se deve proceder à manutenção e limpeza da máquina de gelo em flocos? A: A manutenção regular inclui a limpeza do depósito de gelo e dos componentes internos. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para máquinas de gelo, seguindo as instruções do fabricante. A limpeza do condensador deve ser feita periodicamente para garantir a eficiência energética e a durabilidade do equipamento. O acabamento em AISI 304 SS Scotch brite facilita a higiene externa., Q: Esta máquina de gelo tem garantia e assistência técnica disponível? A: Sim, a máquina goza de garantia legal contra defeitos de fabrico. Para qualquer questão técnica ou necessidade de assistência, dispomos de uma rede de apoio especializada. Recomenda-se o contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente para obter informações detalhadas sobre a cobertura da garantia e os procedimentos de assistência técnica., Q: Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com esta máquina de gelo? A: Esta máquina de gelo é fornecida com os pés ajustáveis de 110/150 mm. Não estão incluídos acessórios adicionais para a produção de gelo, no entanto, recomendamos a consulta do nosso catálogo para a aquisição de pás de gelo, recipientes de armazenamento e outros utensílios que podem otimizar a sua utilização no dia a dia.</p>
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	máquina de gelo em flocos, máquina de gelo granulado, gelo para hotelaria
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	13201
<b>Alt Text Imagens</b>	Maquina Gelo Flocos Granulado Gb 902a Hc
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Maquina Gelo Flocos Granulado Gb 902a Hc
<b>Estado WooCommerce</b>	publish

<b>Estado Otimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	GELO > Flocos/Granular
<b>Categorias Secundárias</b>	GELO
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS0440.317.004B,MS0440.317.005B
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Instale um sistema de filtragem de água para prevenir a acumulação de calcário no sem-fim, garantindo a longevidade do motor e a transparência do gelo., Aproveite a densidade do gelo granulado para otimizar o transporte de produtos perecíveis entre a zona de recepção e as câmaras de conservação., Realize a higienização semanal do depósito de 20 kg para evitar a formação de biofilme, assegurando um gelo inodoro que não altera o perfil sensorial das bebidas., Mantenha as grelhas de ventilação desimpedidas para que o gás R290 opere com a máxima eficiência energética, especialmente em cozinhas com temperaturas elevadas.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chefes de Cozinha e Responsáveis de Peixaria, Gestores de F&B em Unidades Hoteleiras, Bar Managers e Mixologistas Profissionais
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;A combinação de um sem-fim e um quebra-gelo gera grãos com uma forma irregular. A simplicidade do processo de produção reduz os custos operacionais&lt;br /&gt; Os flocos são o verdadeiro protagonista da apresentação. As principais características são a temperatura abaixo de 0 ° C e a maleabilidade, o que permite uma criatividade no design da montra&lt;br /&gt; É usado nos setores de retalho, wellnes, desportos, medicina e peixe&lt;br /&gt; Tropical +43 °C&lt;br /&gt; Acabamento AISI 304 SS Scotch brite&lt;/p&gt; </p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 500x660x690 mm&lt;br /&gt; Pés 110/150 mm&lt;br /&gt; Capacidade Depósito: 20 kg&lt;br /&gt; Produção: de gelo /24h 113 kg&lt;br /&gt; Consumo de água Lt/kg 1 Lt/kg&lt;br /&gt; Gás refrigerante: - R290&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: 59/67 kg&lt;br /&gt; Potência: 470 w&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt; </p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRPLL6006E,HRPR7508E,HRPR2F7508E

### Uso Profissional - Casos de Uso

Bancadas de Pescado e Marisqueiras: O gelo granulado é essencial para a exposição de produtos frescos, pois a sua textura macia não danifica os tecidos delicados do peixe. A sua elevada capacidade de cobertura garante que a temperatura interna do produto se mantenha estável, prolongando a frescura comercial e reduzindo desperdícios por quebra térmica., Mixologia e Coquetelaria de Alto Volume: Em bares de cocktails, este tipo de gelo é utilizado para preparar bebidas que requerem diluição rápida e arrefecimento instantâneo, como Mojitos ou Caipirinhas. A granulação permite uma compactação perfeita no copo, otimizando o tempo de serviço e garantindo a consistência na apresentação visual da bebida., Buffets de Hotelaria e Catering: Utilizado como base em expositores de saladas, sobremesas frias ou garrafas de vinho, o gelo em flocos permite uma moldagem personalizada das taças e recipientes. Esta versatilidade operacional facilita a reposição rápida durante o serviço e mantém a temperatura de segurança alimentar exigida pelas normas HACCP.

### Uso Profissional - Introdução

A máquina de gelo em flocos granulados com capacidade de 113 kg/24h é um equipamento crítico para operações que exigem refrigeração de contacto imediata e maleabilidade na moldagem de superfícies frias. Graças ao sistema de sem-fim e quebra-gelo, produz grãos irregulares com temperatura negativa residual, ideais para garantir a segurança alimentar e a estética em ambientes de alta rotação, suportando condições tropicais até +43 °C sem comprometer a eficiência termodinâmica.

## Descricao Resumida

Máquina profissional de gelo em flocos granulados com produção de 113 kg/24h e depósito de 20 kg, ideal para uso intensivo em restauração.

## Descricao Completa

### Máquina de Gelo Granulado — Principais Vantagens

Este equipamento para criar gelo em flocos granulados é a solução ideal para empresas do setor de alimentação que necessitam de uma produção contínua e de excelência. A tecnologia avançada, que conjuga um sem-fim com um eficiente quebra-gelo, assegura a formação de pequenos grãos de gelo irregulares, perfeitamente adequados para uma diversidade de aplicações em cozinhas profissionais e balcões de exposição.

Com uma capacidade de produção diária de 113 kg e um reservatório espaçoso de 20 kg, garante que terá sempre gelo à disposição para ir ao encontro das exigências do seu negócio. O processo

otimizado de fabrico impacta diretamente na redução dos custos operacionais, representando um investimento sensato e duradouro a longo prazo para o seu estabelecimento.

O gelo em flocos é amplamente valorizado pela sua notável maleabilidade e pela temperatura constante abaixo de 0 °C, atributos que possibilitam uma apresentação de produtos apelativa e distinta. Seja para a preservação de alimentos frescos ou para a criação de montras visualmente impactantes, este tipo de gelo desempenha um papel fundamental na valorização da experiência do cliente.

## Aplicações Profissionais

Esta máquina de fazer gelo revela-se versátil e indispensável em múltiplos segmentos profissionais. É frequentemente utilizada em restaurantes, bares, hotéis e pastelarias para a eficaz refrigeração de bebidas e cocktails, assegurando que os seus clientes desfrutem sempre de produtos frescos e apetecíveis. A sua robustez, aliada a um design funcional, torna-a perfeita para ambientes de elevada exigência.

No setor do retalho alimentar, a sua importância é fulcral para a conservação e exposição de peixe fresco, marisco e outros produtos perecíveis, mantendo-os à temperatura ideal e com uma apresentação impecável que atrai o consumidor. Além disso, o gelo em flocos é aplicado em SPAs, centros de bem-estar e clínicas, onde o gelo é empregado em tratamentos específicos e para finalidades terapêuticas, demonstrando a sua multifuncionalidade e valor.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	500x660x690 mm
Pés	110/150 mm
Capacidade do Depósito	20 kg
Produção de Gelo / 24h	113 kg
Consumo de Água	1 L/kg
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido	59 kg
Peso Bruto	67 kg
Potência	470 W
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Acabamento	AISI 304 SS Scotch brite
Condições de Operação	Tropical (+43 °C)

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade de produção diária desta máquina de gelo?

Este equipamento produz até 113 kg de gelo em flocos granulados por cada 24 horas de operação, sendo perfeito para estabelecimentos com elevada demanda por gelo de qualidade.

### Em que tipos de estabelecimento posso utilizar o gelo em flocos?

O gelo em flocos é extremamente versátil, sendo ideal para a conservação de pescado e marisco em peixarias, refrigeração de bebidas em bares e restaurantes, ou até mesmo para aplicações terapêuticas em centros de bem-estar e spas.

### Quais as vantagens do gás refrigerante R290?

O R290 é um gás refrigerante com baixo impacto ambiental, contribuindo significativamente para a eficiência energética e sustentabilidade do equipamento. Adicionalmente, garante um desempenho de refrigeração superior, otimizando o funcionamento da máquina.

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

A máquina de gelo em flocos granulados possui dimensões de 500x660x690 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de pés ajustáveis com um alcance de 110 a 150 mm. Recomenda-se um espaço adicional de, pelo menos, 10 cm em todas as faces para garantir uma ventilação adequada e facilitar as rotinas de manutenção.

### Como se deve proceder à manutenção e limpeza da máquina de gelo em flocos?

A manutenção regular inclui a limpeza meticulosa do depósito de gelo e dos componentes internos. É aconselhável a utilização de produtos de limpeza específicos para este tipo de equipamento, seguindo sempre as instruções fornecidas pelo fabricante. A limpeza regular do condensador é essencial para preservar a sua eficiência energética e prolongar a vida útil do aparelho.