

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 Flocos Profissional 113 kg/24h 500x660x800mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.307	Modelo:	UD2116.307
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	113 kg	Dimensões:	500 x 660 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.307
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Máquina de gelo em flocos profissional com produção de 113 kg/24h e depósito de 30 kg, ideal para refrigeração e exposição em cozinhas e hotelaria.

Descricao Completa

Máquina de Gelo em Flocos — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, esta máquina geradora de gelo em flocos destaca-se pela sua eficiência e robustez. A sua tecnologia avançada assegura uma produção contínua de gelo com uma forma irregular, perfeita para diversas aplicações no setor alimentar e além. A combinação de um sem-fim e um quebra-gelo otimiza o ciclo de produção, resultando em custos operacionais reduzidos. O acabamento em aço inoxidável AISI 304 SS Scotch Brite garante uma durabilidade excepcional e uma manutenção simplificada.

O gelo em formato de floco é maleável e mantém a temperatura abaixo de 0 °C por mais tempo, tornando-o ideal para a conservação e apresentação de produtos frescos. Permite uma grande criatividade na exposição de alimentos em montras comerciais ou buffets, adaptando-se facilmente aos contornos dos produtos sem os danificar. A produção de 113 kg em 24 horas, complementada por um depósito de 30 kg, garante a disponibilidade constante de gelo, mesmo em ambientes desafiantes com temperaturas até +43 °C.

Aplicações Profissionais

- **Bancadas de Peixaria e Marisqueiras:** O gelo em flocos adapta-se perfeitamente aos contornos do pescado fresco, maximizando a superfície de contacto sem danificar os tecidos delicados. Esta cobertura uniforme mantém a temperatura de segurança e a humidade necessária para preservar o brilho e o aspeto comercial do produto durante todo o serviço.
- **Cocktail Bars de Alto Débito:** Essencial para a preparação de cocktails que exigem diluição rápida ou para a técnica de 'frappé', o gelo granular permite um arrefecimento instantâneo das bebidas. A maleabilidade do gelo facilita o manuseamento com colheres de bar e agiliza o serviço de balcão em contextos de grande afluência.
- **Buffets de Hotel e Pequenos-Almoços:** Utilizado para criar camas de gelo consistentes em expositores de iogurtes, sumos naturais e charcutaria fresca. A sua textura permite que taças e garrafas fiquem estáveis e devidamente imersas, garantindo que a cadeia de frio é mantida conforme as normas HACCP durante todo o período de exposição.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	500x660x800 mm
Pés	110/150 mm
Capacidade do Depósito	30 kg
Produção de Gelo/24h	113 kg
Consumo de Água	1 L/kg
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido/Bruto	67/76 kg
Potência	470 W
Tensão	230 V
Acabamento	AISI 304 SS Scotch Brite
Clima	Tropical +43 °C

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta máquina de gelo?

A: A máquina de gelo em flocos possui dimensões de 500x660x800 mm (largura x profundidade x altura), sem contar com os pés ajustáveis de 110/150 mm. Garanta espaço suficiente para ventilação e manutenção, especialmente na parte traseira e laterais.

Q: Quais são os requisitos de instalação para esta máquina de gelo?

A: Esta máquina requer uma ligação elétrica de 230 V e uma ligação de água com consumo de 1 litro por kg de gelo produzido. O gás refrigerante utilizado é o R290. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança.

Q: Que tipo de manutenção esta máquina requer?

A: A manutenção da máquina é simplificada pelo seu acabamento em aço inoxidável AISI 304 SS Scotch Brite, que facilita a limpeza. Recomenda-se a limpeza regular do depósito e dos componentes internos, conforme as diretrizes do fabricante, para garantir a higiene e a eficiência do equipamento. O uso do gás refrigerante R290 também contribui para uma menor pegada ambiental e potencial de manutenção simples por técnicos qualificados.

Q: Este equipamento é adequado para ambientes de alta temperatura?

A: Sim, a máquina de gelo em flocos possui um clima tropical, o que significa que foi concebida para operar eficazmente em ambientes com temperaturas até +43 °C. É perfeita para cozinhas comerciais e áreas de produção exigentes, garantindo um desempenho fiável.

Q: Qual a vantagem do gelo em flocos em comparação com outros tipos de gelo?

A: O gelo em flocos, devido à sua forma irregular e maleabilidade, oferece uma excelente capacidade de arrefecimento e adapta-se facilmente a qualquer produto. É ideal para exposição de alimentos frescos e aplicações médicas, além de se integrar bem em bebidas, pois não congela as superfícies com as quais entra em contacto direto de forma brusca.