

# 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 Granular 153kg/24h 738x690x920mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2116.310	<b>Modelo:</b>	UD2116.310
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	738 x 690 x 920 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2116.310
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional em flocos, produz 153 kg/24h e tem depósito de 40 kg. Ideal para hotelaria e restauração, em aço inoxidável.

## Descricao Completa

### Máquina de Gelo em Flocos — Gelo Flocado Profissional — Principais Vantagens

Concebida para atender às rigorosas exigências da produção contínua, este equipamento para produção de gelo flocado oferece robustez e performance excepcional. O seu design, que integra um sistema de sem-fim e um quebra-gelo, assegura a obtenção de gelo de forma irregular, ideal para diversas aplicações em ambientes profissionais. Este método de fabrico inovador não só otimiza os custos operacionais como também garante uma temperatura constante abaixo de 0°C, essencial para a conservação. A maleabilidade dos flocos confere uma liberdade criativa sem precedentes na apresentação de produtos, valorizando montras e buffets.

Fabricado com aço inoxidável AISI 304 SS Scotch Brite, o aparelho destaca-se pela sua durabilidade superior, facilidade de higienização e resistência à corrosão, sendo perfeitamente adequado para as cozinhas e serviços de restauração mais exigentes. A sua construção robusta garante uma longa vida útil e desempenho fiável, mesmo em condições de utilização intensiva e com temperaturas ambiente elevadas.

### Aplicações Profissionais

Este gerador de gelo em flocos é a solução ideal para uma vasta gama de setores comerciais. Em peixarias e marisqueiras, o gelo granular é indispensável para manter os produtos frescos e apelativos, sem danificar a sua delicada textura. Em spas e centros de bem-estar, fornece gelo perfeitamente adequado para tratamentos de crioterapia e elementos decorativos.

A sua adaptabilidade estende-se a áreas como o desporto, para compressas e recuperação de atletas, e à medicina, para usos laboratoriais ou hospitalares. Em estabelecimentos de hotelaria e restauração, desde restaurantes a hotéis, é crucial para a conservação de alimentos, buffets e preparação de bebidas, garantindo sempre a máxima qualidade e uma apresentação impecável. Utilize este equipamento para criar bancadas de peixaria atraentes, manter buffets refrigerados e arrefecer bebidas de forma eficiente.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	738x690x920 mm
Pés	110/150 mm
Capacidade do depósito	40 kg
Produção de gelo/24h	153 kg
Consumo de água	1 L/kg
Gás refrigerante	R290
Peso Líquido/Bruto	85/95 kg
Potência	700 W
Tensão	230 V
Condições ambiente	Tropical +43 °C
Acabamento	AISI 304 SS Scotch Brite

## Perguntas Frequentes

**Q: Qual é a capacidade de produção diária e as dimensões desta máquina de gelo em flocos?**

A: Esta unidade, com dimensões de 738x690x920 mm, é capaz de produzir até 153 kg de gelo flocado por cada 24 horas de funcionamento contínuo. É uma solução robusta para estabelecimentos com grande volume de necessidades.

**Q: O gelo em flocos é adequado para que tipo de aplicações em contextos profissionais?**

A: O gelo em flocos é extremamente versátil e ideal para a exposição de peixe fresco, marisco, buffets refrigerados, terapias de bem-estar, e aplicações médicas. Também é perfeito para o arrefecimento rápido de bebidas e a conservação geral de alimentos.

**Q: Qual é o material de construção principal e quais os requisitos de instalação elétrica e de água para este equipamento?**

A: A máquina é fabricada em aço inoxidável AISI 304 SS com acabamento Scotch Brite, garantindo durabilidade e higiene. Requer uma ligação elétrica de 230 V e 700 W, e um fornecimento de água potável, consumindo aproximadamente 1 litro de água por cada quilo de gelo produzido.

**Q: São necessários acessórios adicionais para o funcionamento ou a manutenção desta máquina?**

A: Para otimizar a qualidade do gelo e prolongar a vida útil do equipamento, pode ser vantajoso instalar filtros de água adicionais. A limpeza e descalcificação periódica, conforme o manual, com produtos específicos, são cruciais para a durabilidade e higiene.

**Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza da máquina de gelo para garantir a sua durabilidade e higiene?**

A: Recomenda-se a limpeza regular do exterior com um pano húmido e detergente neutro. A limpeza do interior e do depósito de gelo deve ser realizada periodicamente, seguindo as instruções do manual, utilizando produtos específicos para descalcificação e sanitização, para evitar a acumulação de calcário e a proliferação de bactérias.