

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Gelo em Flocos Industrial 400 Kg/dia

### Informacoes do Produto

|               |             |                   |                    |
|---------------|-------------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | UD2116.336A | <b>Modelo:</b>    | UD2116.336A        |
| <b>Marca:</b> | UDI         | <b>EAN:</b>       | N/D                |
| <b>Peso:</b>  | 400 kg      | <b>Dimensões:</b> | 560 x 569 x 695 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Modelo</b> | UD2116.336A |
| <b>Marca</b>  | UDI         |

### Descricao Resumida

Máquina de gelo em flocos de alta capacidade para uso industrial, produz 400 Kg/dia com refrigeração a ar. Em aço inoxidável e 400V.

## Descricao Completa

### máquina de gelo em flocos — Gerador de Gelo — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de produção de gelo em flocos foi pensado para as mais rigorosas necessidades de restaurantes, cozinhas profissionais e estabelecimentos hoteleiros. A sua robustez e sistema de refrigeração a ar otimizado garantem uma produção contínua de até 400 kg de gelo por dia, satisfazendo elevadas exigências de volume.

A sua confeção em aço inoxidável AISI 304 não só garante uma longevidade excepcional, mas também simplifica significativamente a sua limpeza e manutenção. A eficiência energética é assegurada pela tecnologia avançada e pelo uso do gás refrigerante R290, um componente ecológico que está em linha com as mais recentes diretrizes ambientais, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este gerador de gelo é uma ferramenta essencial em cozinhas profissionais que requerem grandes quantidades de gelo granulado, como restaurantes, snack-bares, hotéis, peixarias, supermercados e laboratórios. É ideal para preservar a frescura de alimentos e bebidas em expositores, para a preparação de cocktails ou para processos laboratoriais que necessitem de arrefecimento constante.

### Características Técnicas

| Característica     | Detalhe                             |
|--------------------|-------------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)  | 560x569x695 mm                      |
| Produção de Gelo   | 400 Kg/dia                          |
| Consumo de Água    | 1 Lt/kg de gelo                     |
| Gás Refrigerante   | R290 (Primário), R452A (Secundário) |
| Peso Líquido/Bruto | 102 Kg / 113 Kg                     |
| Tensão             | 400 V                               |

| Característica          | Detalhe                                       |
|-------------------------|---|
| Sistema de Refrigeração | A ar  |
| Acabamento              | Aço inoxidável AISI 304                       |
| Filtro de Ar            | Removível e lavável                           |
| Evaporador              | Aço inoxidável AISI 304                       |
| Controlo                | Interruptor ON-OFF                            |
| Segurança               | Sensor de rotação no eixo de baixa velocidade |
| Alimentação de Água     | Automática                                    |
| Estrutura               | Em inox                                       |

## Perguntas Frequentes

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

A: Esta máquina de gelo em flocos possui dimensões de 560x569x695 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, é aconselhável prever espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento. Certifique-se de que o local de instalação permite a dissipação de calor.

**Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e hídrica para esta máquina de gelo?**

A: A máquina opera com uma tensão de 400V (trifásico). É fundamental que a instalação elétrica cumpra as normas de segurança vigentes e seja realizada por um técnico qualificado. Relativamente à instalação hídrica, a máquina requer uma ligação à rede de água potável que forneça água com pressão adequada. O consumo de água é de 1 litro por kg de gelo produzido.

**Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta máquina de gelo em flocos?**

A: A manutenção regular inclui a limpeza do filtro de ar removível e lavável, que deve ser verificada periodicamente para evitar a acumulação de pó e garantir a eficiência do sistema de refrigeração. O evaporador em aço inoxidável AISI 304 deve ser limpo conforme as instruções do manual, utilizando produtos adequados para evitar danos. É recomendada uma descalcificação e sanitização profissional periódica para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a qualidade do gelo.

**Q: Esta máquina de gelo oferece alguma garantia ou serviço de assistência técnica?**

A: Sim, a máquina de gelo beneficia de uma garantia padrão contra defeitos de fabrico. Para informações detalhadas sobre a cobertura da garantia e os serviços de assistência técnica disponíveis, incluindo peças de substituição e suporte técnico especializado, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Estamos disponíveis para esclarecer todas as suas dúvidas e assegurar o bom funcionamento do seu equipamento.

**Q: Que tipo de gás refrigerante utiliza esta máquina e qual a sua importância?**

A: Esta máquina utiliza gás refrigerante R290, um hidrocarboneto natural com baixo potencial de aquecimento global (GWP), o que a torna uma opção mais ecológica. Importa saber que o manuseamento de gases refrigerantes deve ser feito exclusivamente por técnicos certificados, garantindo assim a segurança e o correto funcionamento do equipamento, bem como o cumprimento das normativas ambientais.