

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 Flocos 510kg/24h Industrial

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | UD2116.339 | Modelo: | 2116.339 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |
| Peso: | 510 kg | Dimensões: | 560 x 569 x 695 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | 2116.339 |

Descricao Resumida

Máquina industrial de gelo em flocos com produção de 510 kg/24h. Ideal para refrigeração e apresentação de alimentos em diversos setores.

Descricao Completa

Esta máquina de flocos de gelo profissional é a solução ideal para empresas que exigem produção contínua e eficiente. Concebida para otimizar processos em ambientes de retalho, hotelaria, bem-estar, desporto, medicina e restauração, garante um desempenho superior mesmo em condições de alta temperatura ambiente (até +43 °C). A sua tecnologia de sem-fim e quebra-gelo produz grãos de formato irregular, perfeitos para uma apresentação criativa e sofisticada dos seus produtos.

A simplicidade do processo de produção de flocos contribui para uma redução significativa dos custos operacionais, tornando este equipamento uma escolha económica e sustentável a longo prazo. O gelo com temperatura abaixo de 0 °C e a sua maleabilidade facilitam a moldagem, permitindo a criação de exposições atrativas e a conservação eficaz de alimentos e outros itens que exigem refrigeração constante.

Produção de Gelo Profissional — Principais Vantagens

- Gelo em flocos de alta qualidade com temperatura abaixo de 0 °C, ideal para múltiplas aplicações.
- Processo de produção simplificado que minimiza os custos operacionais.
- Design robusto e fiável em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite, resistente à corrosão.
- Capacidade de operar em temperaturas ambientes elevadas, até +43 °C, garantindo consistência.
- Versatilidade para uso em pastelarias, peixarias, spa, estabelecimentos de saúde, entre outros.

Aplicações Profissionais

Um equipamento produtor de gelo em flocos é indispensável para diversos negócios. No setor de retalho, é perfeito para a conservação e apresentação de peixe fresco, marisco e outros produtos perecíveis. Em hotéis e spas, o seu gelo maleável é excelente para terapias frias e aplicações de bem-estar. Clínicas e hospitais beneficiam da sua capacidade de produzir gelo de forma higiénica para fins médicos e desportivos. Em restaurantes e bares, eleva a qualidade das bebidas e a apresentação dos pratos.

Características Técnicas

| Característica | Valor |
|-----------------------------|--------------------------|
| Dimensões | 560x569x695 mm |
| Capacidade frigorífica | 2300 W |
| Produção de gelo | 510 kg/24h |
| Consumo de água | 1 Lt/kg |
| Gás Refrigerante | R452A |
| Peso (Líquido - Bruto) | 67/77 kg |
| Potência | 175 W |
| Tensão | 230 V |
| Acabamento | AISI 304 SS Scotch Brite |
| Temperatura ambiente máxima | +43 °C |

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do gelo em flocos?

O gelo em flocos, com a sua maleabilidade e temperatura abaixo de 0°C, é ideal para uma conservação otimizada e uma apresentação estética de produtos, adaptando-se facilmente a diversas formas e usos. É altamente eficaz na manutenção da frescura sem danificar a superfície dos itens.

Em que tipos de estabelecimentos este equipamento é mais útil?

Esta máquina é amplamente utilizada em peixarias e supermercados para exibição de produtos frescos, em clínicas e centros desportivos para aplicações médicas e terapêuticas, e no setor de restauração para bebidas e bufetes. A sua versatilidade torna-a valiosa em qualquer ambiente que necessite de grandes volumes de gelo.

Como a máquina otimiza os custos operacionais?

A máquina foi concebida com um processo de produção de gelo simplificado. Isso resulta numa menor complexidade mecânica e, conseqüentemente, em menos manutenção e maior eficiência energética, traduzindo-se em custos operacionais reduzidos a longo prazo para o seu negócio.

Este equipamento é resistente a ambientes exigentes?

Sim, o acabamento em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite confere ao equipamento uma elevada resistência à corrosão e durabilidade. Além disso, foi concebido para funcionar eficientemente em condições tropicais, tolerando temperaturas ambientes de até +43 °C sem comprometer a sua performance.

A manutenção deste tipo de máquina é complexa?

A manutenção é relativamente simples devido ao design focado na funcionalidade e na durabilidade. A limpeza regular e a verificação dos componentes são as principais tarefas, assegurando um funcionamento contínuo e a qualidade do gelo produzido. É recomendada a manutenção preventiva por técnicos qualificados.