

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: 06/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Gelo Flocos 1400kg CO2 Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.339B	Modelo:	2116.339B
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1400 kg	Dimensões:	765 x 600 x 695 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2116.339B

Descricao Resumida

Produtor industrial de gelo em flocos com capacidade de 1400kg/24h. Ideal para retalho, bem-estar e medicina. Ecológico com gás CO2.

Descricao Completa

Máquina de gelo flocos — Produtor de Flocos de Gelo — Eficiência e Versatilidade

Este inovador produtor de flocos de gelo destaca-se pela alta capacidade de produção e eficiência energética. Concebido para setores como retalho, bem-estar, desporto, medicina e restauração de peixe, garante flocos de gelo com uma temperatura inferior a 0 °C e uma maleabilidade excepcional, permitindo uma apresentação criativa e atrativa dos seus produtos.

O seu processo de fabrico simplificado, baseado num sem-fim e um quebra-gelo, não só minimiza os custos operacionais, como também assegura a consistência na forma irregular e suave dos flocos. O design robusto, com acabamento em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais exigentes.

A utilização de CO2 como gás refrigerante sublinha o compromisso com soluções mais sustentáveis e eficientes, tornando-o uma escolha inteligente para negócios que procuram otimizar o consumo e reduzir o impacto ambiental. A sua versatilidade permite aplicações diversas, desde a preservação de alimentos frescos à criação de experiências únicas em áreas de bem-estar e saúde.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de produção de gelo em flocos é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem gelo de alta qualidade para conservação ou exposição. Em supermercados e peixarias, garante que o peixe e marisco se mantêm frescos e apetecíveis. Spas e clínicas médicas podem utilizá-lo para terapias frias ou aplicações específicas, beneficiando das propriedades únicas do gelo em flocos.

Hotéis e restaurantes com buffets de marisco ou estações de bebidas necessitam de uma fonte fiável de gelo que se adapte facilmente a diferentes formatos de apresentação. Centros desportivos e ginásios podem oferecer gelo para recuperação muscular ou para refrescar bebidas. A capacidade de operar em temperaturas ambientes até +43 °C faz deste equipamento a solução ideal para climas quentes ou cozinhas com elevadas temperaturas ambiente.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	765x600x695
----------------	-------------

Capacidade Frigorífica (W)	4600
Produção de Gelo (kg/24h)	1400
Consumo de Água (Lt/kg)	1
Gás Refrigerante	CO2 (R744)
Peso Líquido - Bruto (kg)	118/132
Potência (W)	350
Tensão (V)	230
Temperatura Ambiente (Máx.)	+43 °C
Acabamento	AISI 304 SS Scotch Brite

Perguntas Frequentes

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

O gelo em flocos, pela sua forma irregular e maleabilidade, é ideal para a apresentação de produtos frescos, como peixe e marisco, permitindo uma cobertura total e um arrefecimento mais eficiente e uniforme. Além disso, a sua temperatura abaixo de 0 °C prolonga a frescura dos alimentos.

Este produtor de gelo é adequado para ambientes com temperaturas elevadas?

Sim, este equipamento foi concebido para operar de forma eficiente mesmo em condições tropicais, suportando temperaturas ambiente até +43 °C, garantindo a produção contínua de gelo de alta qualidade.

Que tipo de manutenção requer esta máquina de gelo?

A simplicidade do processo de produção, aliada ao acabamento de aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite, facilita a limpeza e manutenção. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies e a verificação periódica do sistema de refrigeração para garantir o desempenho ideal.

A utilização de CO2 como gás refrigerante oferece alguma vantagem?

Sim, o CO2 (R744) é um refrigerante natural com um baixo impacto ambiental e excelente eficiência energética, o que se traduz em menores custos operacionais e uma pegada ecológica reduzida, alinhando-se com as preocupações modernas de sustentabilidade.

Esta máquina é apenas para o setor alimentar?

Embora seja excelente para o setor alimentar, como retalho e restauração de peixe, a sua versatilidade permite aplicações em áreas de bem-estar (spas, clínicas) para terapias frias, desporto para recuperação, e medicina, devido à higiene e maleabilidade do gelo em flocos.