

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Depósito de Gelo Profissional 240kg para Máquinas VM500-900

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.369	Modelo:	UD2116.369
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	240 kg	Dimensões:	942 x 795 x 1053 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.369
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Depósito de gelo profissional de 240kg em polietileno de alta qualidade e isolamento superior. Compatível com máquinas VM500/900. Ideal para restaurantes e hotelaria.

Descrição Completa

Depósito de Gelo — Principais Vantagens

Este contentor de gelo foi desenvolvido para suprir as exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria de alta performance, assegurando uma armazenagem eficaz e higiénica do seu gelo. O seu material em polietileno de elevado desempenho é ideal para o contacto alimentar, um aspeto crucial para a segurança e conformidade no setor alimentar.

A construção robusta, complementada por um isolamento térmico de excelência, minimiza significativamente a fusão do gelo. Este fator resulta numa maior durabilidade do produto armazenado e otimiza o consumo energético da sua unidade de produção de gelo, traduzindo-se em redução de custos operacionais e uma maior rentabilidade para o seu negócio.

Com compatibilidade perfeita com os modelos de máquinas VM500 e VM900, este recipiente oferece uma integração simplificada e um desempenho fiável, adaptando-se às necessidades de produção intensiva de gelo em qualquer ambiente profissional de cozinha ou bar.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes de grande dimensão, bares com elevado volume de clientes, hotéis, cozinhas industriais, discotecas e serviços de catering que necessitam de uma solução de armazenamento de gelo de grande capacidade. É particularmente adequado para estabelecimentos com alta procura de gelo, garantindo que as bebidas se mantêm sempre frescas e que as operações cumprem todas as exigências do serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	942x795x1053 mm
Modelos Compatíveis	VM500/900
Capacidade do Depósito	240 kg
Peso Líquido	61 kg

Característica	Detalhe
Peso Bruto	92 kg
Material	Polietileno
Adequação	Contacto com alimentos

Isolamento

Alta performance

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de gelo que este depósito pode armazenar?

Este depósito foi concebido para armazenar até 240 kg de gelo, tornando-o ideal para operações que exigem grandes volumes de gelo e um fornecimento constante.

É seguro utilizar este equipamento para o contacto direto com alimentos?

Sim, o depósito é fabricado em polietileno de alta qualidade, um material certificado e totalmente seguro para o contacto direto com produtos alimentares, cumprindo todas as diretrizes de higiene e segurança.

De que forma o isolamento térmico deste depósito contribui para a poupança de custos?

O isolamento de alta performance deste equipamento diminui consideravelmente a fusão do gelo. Assim, há menos desperdício de gelo e a máquina de gelo necessita de trabalhar menos para manter os níveis desejados, o que se traduz numa significativa poupança de energia e custos operacionais.

Este depósito é compatível com outros modelos de máquinas de gelo além dos VM500 e VM900?

Este depósito foi otimizado para uma compatibilidade perfeita com as máquinas de gelo dos modelos VM500 e VM900. Embora possa ser usado como um reservatório genérico, a máxima eficiência e um encaixe ideal são garantidos com os modelos recomendados.

Quais são os principais benefícios do material em polietileno para o armazenamento de gelo?

O polietileno é um material excepcionalmente durável, resistente a impactos e corrosão, o que o torna ideal para ambientes profissionais exigentes. É também seguro para alimentos e as suas propriedades isolantes ajudam a prolongar a conservação do gelo, reduzindo o derretimento e garantindo a qualidade.