

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo em Flocos 90kg/24h para Bar e Caipirinha

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.546	Modelo:	MAQUINA DE GELO P/ CAIPIRINHA TB 852A HC 90kg
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA DE GELO P/ CAIPIRINHA TB 852A HC 90kg

Descricao Resumida

Máquina de gelo em flocos profissional, 500x660x690 mm, produção de 90kg/24h com depósito de 20kg. Ideal para bares, restaurantes e hotelaria. Gelo 91% seco.

Descricao Completa

Máquina de Gelo em Flocos – Principais Vantagens para o Setor HORECA

Esta máquina de gelo em flocos foi concebida para ir ao encontro das exigências do setor HORECA, garantindo uma produção contínua e eficiente. A sua tecnologia avançada, que combina um sem-fim e uma extrusora, assegura um ciclo de produção estável, ideal para estabelecimentos com elevado volume de trabalho.

A fiabilidade dos componentes internos traduz-se em baixos custos operacionais e uma elevada eficiência, permitindo otimizar o consumo de recursos. Adicionalmente, o acabamento em aço inoxidável AISI 304 com tratamento Scotch Brite não só confere durabilidade, como facilita a limpeza e manutenção, essencial em ambientes profissionais.

Com uma capacidade de produção de 90 kg de gelo por cada 24 horas e um depósito de 20 kg, este equipamento garante gelo seco e compacto (91% seco), perfeito para diversas aplicações, desde caipirinhas a expositores de produtos frescos, suportando temperaturas ambientes até +43 °C.

Aplicações

Este equipamento é a solução ideal para bares, restaurantes, hotéis e discotecas que necessitam de uma produção constante e de grande volume de gelo em flocos. É particularmente adequada para a preparação de cocktails, como caipirinhas, onde a qualidade e a quantidade do gelo são cruciais.

Além disso, a sua versatilidade permite o uso em buffets de marisco, balcões de peixaria e expositores refrigerados, garantindo a conservação ideal de alimentos frescos. A robustez e eficiência tornam-na indispensável em cozinhas industriais e estabelecimentos com ambientes exigentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	500x660x690 mm

Característica	Detalhe
Capacidade do Depósito	20 kg
Produção de Gelo (24h)	90 kg
Consumo de Água	1 Lt/kg de gelo (refrigeração a ar)
Gás Refrigerante	R290
Peso (Líquido/Bruto)	59 kg / 67 kg
Potência	440 W
Tensão	230 V
Acabamento	AISI 304 SS Scotch Brite
Classe Tropical	+43 °C
Qualidade do Gelo	Seixos compactos, 91% secos