

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo em Cubos 42 kg/24h 33g Profissional

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|--|
| SKU: | UD2116.612 | Modelo: | MAQUINA GELO CUBOS CB 416A HC 42Kg/33g 230V |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---|
| Marca | UDI |
| Modelo | MAQUINA GELO CUBOS CB 416A HC 42Kg/33g 230V |

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção de 42 kg/24h e depósito de 16 kg. Cubos de 33g, estrutura em aço inox AISI 304, sistema de lavagem automática.

Descricao Completa

Máquina de Gelo em Cubos — Principais Vantagens

Desenvolvida para o exigente mercado Horeca e hotelaria, esta máquina de gelo em cubos destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua capacidade de produção de 42 kg de gelo por dia garante um fornecimento constante, ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço. Os cubos de 33 gramas são perfeitos para bebidas, garantindo uma refrigeração prolongada e uma experiência de consumo superior.

A construção em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite assegura não só uma durabilidade excepcional, contrapondo os ambientes mais agressivos, como também facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene. A isolação HCFC-Free do depósito e o gás refrigerante R290 reforçam o compromisso com a sustentabilidade e a eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais e para o respeito pelo meio ambiente.

Graças à sua classe tropical +43°C e ao inovador sistema de lavagem automática, esta máquina foi projetada para operar de forma fiável mesmo nas condições mais quentes e para minimizar a intervenção manual na sua limpeza. A porta isolada com abertura oculta e as superfícies internas arredondadas facilitam o acesso e a higienização, otimizando o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional, bar ou restaurante.

Aplicações

Esta máquina de gelo é a solução ideal para uma vasta gama de aplicações profissionais, desde restaurantes, bares, hotéis e pastelarias, até cozinhas industriais e estabelecimentos de catering. É particularmente adequada para locais que requerem um fornecimento contínuo de gelo, essencial para a preparação de bebidas, cocktails, exposição de alimentos refrigerados ou qualquer outra necessidade que exija gelo de alta qualidade em grande volume. A sua eficiência e facilidade de manutenção tornam-na indispensável para operações de média e grande escala que priorizam a higiene e a fiabilidade.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

| | |
|--|--------------------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 500x580x690 mm |
| Pés | 110/150 mm |
| Capacidade Depósito | 16 kg |
| Produção de Cubos de Gelo (24h) | 42 kg |
| Tipo de Cubo | 33 gr |
| Consumo de Água | 3 Lt/kg |
| Gás Refrigerante | R290 |
| Peso (Líquido/Bruto) | 52/60 kg |
| Potência | 340 W |
| Tensão | 230 V |
| Estrutura Exterior | Aço Inox AISI 304 Scotch Brite |
| Classe Tropical | +43° C |
| Filtro | Removível e lavável |
| Limpeza Interna | Superfícies arredondadas |
| Isolamento Depósito | HCFC-Free |
| Porta | Isolada com abertura oculta |
| Controlo | Interruptor ON/OFF |
| Sistema de Limpeza | Lavagem automática |