

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Gelo em Flocos GB1555A HC 153kg/24h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.632	Modelo:	UD2116.632
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	153 kg	Dimensões:	738 x 690 x 1020 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2116.632

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta máquina de gelo em flocos e qual o espaço necessário para a sua instalação?
A: As dimensões da máquina de gelo são 738x690x1020 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma boa ventilação e acesso para manutenção, recomenda-se deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira, e 20 cm na parte superior., Q: Quais são os requisitos de instalação para a Máquina de Gelo Flocos GB1555A HC, nomeadamente no que diz respeito à alimentação elétrica e ligação de água?
A: A máquina requer uma ligação elétrica de 230 V e tem um consumo de potência de 700 W. É necessária uma ligação de água potável para o funcionamento, com uma pressão adequada, e também um dreno para a descarga da água residual e do degelo. Aconselha-se a instalação por um técnico qualificado., Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza desta máquina de gelo em flocos para assegurar o seu bom funcionamento e longevidade?
A: Para manter a máquina em ótimas condições de higiene e funcionamento, é crucial realizar limpezas regulares. Assegure-se de que o sem-fim e o depósito de gelo são limpos periodicamente com produtos específicos para máquinas de gelo, seguindo as instruções do fabricante. Verifique e limpe também os filtros de ar do condensador e o sistema de água para evitar a acumulação de calcário., Q: Quais as características do gás refrigerante utilizado nesta máquina de gelo e quais as implicações ambientais?
A: Esta máquina utiliza o gás refrigerante R290, um refrigerante natural que apresenta um baixo Potencial de Aquecimento Global (PAG), sendo uma opção mais ecológica em comparação com outros gases refrigerantes tradicionais. A sua utilização contribui para a redução do impacto ambiental do equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

máquina de gelo flocos, gelo em flocos, máquina gelo profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13311

Alt Text Imagens

Maquina Gelo Flocos Gb1555a Hc 153kg/33 230v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Maquina Gelo Flocos Gb1555a Hc 153kg/33 230v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

GELO > Flocos/Granular

Categorias Secundárias

GELO

Upsells (SKU | Título)

EX19058899,EX19058897,EX19058896

Uso Profissional - Dicas	<p>Instale um sistema de filtragem de água descalcificador para prolongar a vida útil do evaporador e garantir a pureza cristalina do flocos., Respeite o espaço de ventilação lateral para garantir que o gás R290 opere com máxima eficiência energética, especialmente em cozinhas com temperaturas ambiente elevadas., Realize a higienização semanal do depósito de 55kg para evitar a formação de biofilmes, assegurando a conformidade com os planos de HACCP., Utilize a produção noturna para garantir que o depósito está na capacidade máxima no início do turno de preparação.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Peixaria e Responsável de Compras de Frescos, Diretor de F&B de Unidades Hoteleiras, Gestor de Operações de Supermercados e Retalho Alimentar</p>
Descrição Curta Original	<p><p>A combinação de um sem-fim e um quebra-gelo gera grãos com uma forma irregular. A simplicidade do processo de produção reduz os custos operacionais.
 Os flocos são o verdadeiro protagonista da apresentação. As principais características são a temperatura abaixo de 0 ° C e a maleabilidade, o que permite uma criatividade no design da montra
 . É usado nos setores de retalho, laser , desportos, medicina e peixe
 tropical +43 °C.
 Acabamento AISI 304 SS Scotch brite</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 738x690x1020 mm
 Pés 110/150 mm
 Capacidade Depósito: 55 kg
 Produção: de gelo /24h 153 kg
 Consumo de água 1 Lt/kg
 Gás refrigerante: - R290
 Peso Líquido: - Bruto: 110/150 kg
 Potência: 700 w</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRPR7508E,HRPR2F7508E,HRPLL6006E,HRMF7504E</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Bancadas de Peixaria e Mercados de Frescos: Utilização do gelo em flocos para criar camas de exposição uniformes que se moldam à geometria do peixe e marisco. A textura irregular evita a queima por frio direto enquanto mantém a humidade superficial, prevenindo a perda de peso por desidratação do produto., Buffets de Hotelaria e Saladas: Manutenção térmica de recipientes em ilhas de buffet frio, onde a maleabilidade dos flocos permite o encaixe perfeito de taças de fruta, laticínios e charcutaria. Garante uma apresentação estética profissional e a conformidade com as normas de segurança alimentar durante todo o serviço., Cocktail Bars e Sushi Bars: Arrefecimento rápido de garrafas em baldes de gelo e preparação de bases decorativas para travessas de sashimi. O gelo granular permite uma maior superfície de contacto térmico, reduzindo drasticamente o tempo de descida da temperatura das bebidas sem danificar os rótulos.</p>

Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Gelo Flocos GB1555A HC é uma solução de alta performance para operações que exigem refrigeração de contacto imediata e maleável, produzindo até 153kg diários de gelo sub-zero. Construída em aço inoxidável AISI 304 com sistema de refrigeração eco-eficiente R290, este equipamento garante a manutenção da cadeia de frio e a hidratação de produtos perecíveis, otimizando os custos operacionais através de um rácio de consumo de água de 1:1.

Descricao Resumida

Máquina profissional de gelo em flocos, produção de 153kg/24h e depósito de 55kg. Ideal para restauração, conservação premium de alimentos e expositores.

Descricao Completa

máquina de gelo flocos — Gelo em Flocos — Principais Vantagens

Esta unidade de produção de gelo gera flocos de formato irregular, ideal para estimular a criatividade na apresentação de produtos frescos e refrigerados. É particularmente apta para expositores de peixe, marisco, frutas e vegetais. A sua temperatura abaixo de 0 °C e a maleabilidade do gelo garantem uma conservação superior dos alimentos, impedindo a desidratação e mantendo a sua frescura.

A simplicidade do processo de fabrico de gelo resulta em custos operacionais minimizados, tornando esta máquina uma opção económica para negócios com elevado consumo de gelo. O seu acabamento em aço inoxidável AISI 304 SS Scotch Brite não só oferece uma durabilidade excepcional, como também facilita a limpeza e assegura uma elevada resistência à corrosão, características essenciais em qualquer cozinha profissional.

Equipado com gás refrigerante R290, este gerador de gelo destaca-se pela sua eficiência energética e respeito pelo ambiente, alinhando-se com as mais recentes diretrizes de sustentabilidade. Representa um investimento estratégico para estabelecimentos que procuram otimizar a sua pegada ecológica sem comprometer a performance ou a qualidade do gelo produzido.

Aplicações Profissionais

Este equipamento tem uma vasta gama de aplicações no setor da restauração e hotelaria e retalho alimentar, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de buffet, peixarias, supermercados, bares de sushi e unidades de saúde. É perfeita para arrefecer bebidas, expor produtos frescos em montras ou balcões e para uso em terapias ou laboratórios.

Com uma alta capacidade de produção diária de 153 kg, esta máquina é adequada para operações de médio a grande volume, garantindo um fornecimento contínuo de gelo para todas as suas necessidades. É particularmente vantajosa em ambientes com climas quentes, onde a manutenção de temperaturas baixas e eficientes é crucial para a conservação de produtos perecíveis.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	738x690x1020 mm
Pés	110/150 mm
Capacidade do Depósito	55 kg
Produção de Gelo (24h)	153 kg
Consumo de Água	1 L/kg
Gás Refrigerante	R290
Peso (Líquido/Bruto)	110/150 kg
Potência	700 W
Tensão	230 V
Acabamento	AISI 304 SS Scotch Brite

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas desta máquina de gelo em flocos e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: As dimensões são 738x690x1020 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira, e 20 cm na parte superior, para ventilação e manutenção.

Q: Quais são os requisitos de instalação para a Máquina de Gelo Flocos GB1555A HC, nomeadamente no que diz respeito à alimentação elétrica e ligação de água? A: A máquina requer uma ligação elétrica de 230 V e tem um consumo de potência de 700 W. É necessária uma ligação de água potável para o funcionamento, com uma pressão adequada, e um dreno para a descarga da água residual e do degelo. A instalação por um técnico qualificado é aconselhada.

Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza desta máquina de gelo em flocos para assegurar o seu bom funcionamento e longevidade? A: Para manter a máquina em excelentes condições, é crucial realizar limpezas regulares. O sem-fim e o depósito de gelo devem ser limpos periodicamente com produtos específicos, seguindo as instruções do fabricante. Verifique e limpe

também os filtros de ar do condensador e o sistema de água para evitar a acumulação de calcário.

Q: Qual a principal vantagem do gelo em flocos produzido por esta máquina e para que aplicações é mais adequado? A: O gelo em flocos permite uma apresentação criativa e uniforme dos produtos, mantendo a temperatura abaixo de 0 °C e moldando-se facilmente. É ideal para a conservação e exposição de alimentos frescos, como peixe, marisco, frutas e vegetais, em restaurantes e retalho alimentar.

Q: Esta máquina é eficiente em termos energéticos e quais as suas implicações ambientais? A: Sim, a simplicidade do processo de produção de gelo e o uso do gás refrigerante R290 contribuem significativamente para a redução dos custos operacionais e para uma maior eficiência energética e ambiental. O R290 é um refrigerante natural com baixo Potencial de Aquecimento Global (PAG), tornando esta máquina uma opção mais ecológica.