

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Triturador de Gelo Profissional 100 kg/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2800.524	<b>Modelo:</b>	2800.524
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	1 kg	<b>Dimensões:</b>	220 x 220 x 520 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2800.524

### Descricao Resumida

Triturador de gelo profissional de 100 kg/h, ideal para bares e restaurantes. Fabricado em aço inoxidável e com proteção de segurança.

## Descricao Completa

### Triturador de Gelo — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para o ambiente exigente da restauração profissional. O seu motor de elevado desempenho garante o funcionamento contínuo, enquanto o corpo em aço inoxidável assegura a durabilidade e a conformidade com as normas de higiene. Produz gelo picado perfeito para uma variedade de bebidas e aplicações culinárias, desde cocktails refrescantes a expositores refrigerados criativos.

A segurança é uma prioridade, por isso, esta máquina de picar gelo integra um sistema de proteção na entrada, prevenindo acidentes durante a operação. Com uma capacidade de produção impressionante, é uma adição valiosa para qualquer bar, cafetaria ou cozinha que necessite de gelo triturado em grandes quantidades de forma rápida e segura.

### Aplicações Profissionais

Este triturador de gelo destaca-se pela sua versatilidade em diversos estabelecimentos. É ideal para bares e discotecas onde a procura por cocktails gelados é constante. Em restaurantes, serve para preparar bebidas diversificadas ou para criar uma base fria e apelativa na exposição de marisco ou sobremesas.

Cafeterias e hotéis beneficiam da sua capacidade de produção para servir uma grande volume de clientes rapidamente. A sua robustez também o torna útil em eventos e catering, onde a eficiência e a fiabilidade são cruciais para o bom funcionamento do serviço de bebidas.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	220x220x520
Capacidade de Depósito	1 kg
Produção	100 kg/h
Peso Líquido	5 kg

Característica	Valor
Peso Bruto	7 kg
Potência	180 W
Tensão	230 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal utilização de um triturador de gelo profissional?**

É principalmente utilizado para produzir gelo picado, ideal para a preparação rápida de cocktails e bebidas em estabelecimentos como bares e restaurantes, além de ser útil para manter alimentos frios em buffets.

### **Este equipamento pode funcionar continuamente?**

Sim, o motor deste triturador de gelo é especificamente projetado para suportar operação contínua, assegurando que o seu negócio nunca fique sem gelo picado nas horas de maior afluência.

### **De que material é feito o corpo do triturador de gelo?**

O corpo do triturador é fabricado em aço inoxidável, um material que oferece elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para manter os padrões de higiene na indústria alimentar.

### **Que medidas de segurança possui o aparelho para evitar acidentes?**

O equipamento está equipado com um dispositivo de proteção de segurança na entrada, que previne o acesso indesejado às lâminas durante o funcionamento, protegendo o utilizador de potenciais lesões.

### **Qual a capacidade de produção horária desta máquina?**

Este triturador de gelo possui uma notável capacidade de produção de 100 kg de gelo picado por hora, o que o torna uma solução eficiente e produtiva para as necessidades de gelo de qualquer negócio de hotelaria.