

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



Máquina de Gelo 50kg/24h com Depósito 25kg, Refrigeração a Ar

Informacoes do Produto

SKU:	MS0200.131.089B	Modelo:	MP 50/25 XL
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	500 x 600 x 795 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MP 50/25 XL

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção de 50kg/24h e depósito de 25kg. Ideal para restauração e hotelaria. Arrefecimento a ar e cubos de 36g.

Descricao Completa

Máquina de Gelo — Principais Vantagens

Esta extraordinária máquina produtora de gelo com arrefecimento a ar é a solução ideal para qualquer estabelecimento que necessite de uma produção consistente e fiável de cubos de gelo. Com uma capacidade de fabrico de 50 kg por dia e um depósito de armazenamento de 25 kg, assegura um fornecimento contínuo para as horas de maior movimento. A sua construção robusta em aço inoxidável não só confere durabilidade, como também facilita a sua limpeza e manutenção diárias, um aspeto crucial em ambientes profissionais.

Equipada com um sistema de controlo eletrónico avançado, a máquina produtor de gelo oferece um autodiagnóstico integrado e um ecrã LED que permite monitorizar facilmente as fases de operação. Os pés ajustáveis em altura garantem uma instalação estável em qualquer superfície, adaptando-se perfeitamente ao seu espaço de trabalho. A porta com sistema de abertura e fecho simplificado e o filtro de partículas do condensador frontal tornam a utilização e a manutenção diárias extremamente convenientes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de fabrico de gelo é indispensável em hotéis, bares, restaurantes, cafés e outras cozinhas profissionais. A sua capacidade de produção e armazenamento é perfeitamente adequada para estabelecimentos com alta procura, garantindo que nunca falta gelo para bebidas, arrefecimento de alimentos ou preparação de cocktails. A fiabilidade e a facilidade de utilização tornam-na uma adição valiosa para qualquer negócio que preze pela eficiência e pela qualidade do serviço.

Com um design que privilegia a higiene e a praticidade, é também uma excelente opção para empresas de catering e eventos, onde a necessidade de gelo é constante e a rapidez na produção é fundamental. A construção em inox e o interior do depósito em ABS com cantos arredondados facilitam a limpeza, contribuindo para manter os mais elevados padrões de higiene alimentar exigidos no setor.

Características Técnicas

Capacidade de Produção (24h)	50 kg
------------------------------	-------

Capacidade do Depósito	25 kg
Tipo de Arrefecimento	A ar
Peso do Cubo de Gelo	36 g
Material da Estrutura Exterior	Aço inoxidável
Material Interior do Depósito	ABS com isolamento térmico
Controlo	Eletrónico com autodiagnóstico e ecrã LED
Gás Refrigerante	R290A
Pés	Ajustáveis em altura (0 a 20 mm)
Acessórios Incluídos	Pá para gelo
Dimensões (LPA) sem pés	500x600x795 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade diária de produção de gelo desta máquina?

Esta máquina produtor de gelo foi concebida para fabricar até 50 kg de gelo por cada 24 horas, garantindo um fornecimento contínuo para as necessidades do seu negócio.

É fácil limpar o equipamento?

Sim, a máquina possui uma estrutura exterior em aço inoxidável e um interior de depósito em ABS com cantos arredondados, o que facilita significativamente a limpeza e a manutenção de padrões de higiene.

Que tipo de gás refrigerante utiliza?

O equipamento utiliza o gás refrigerante R290A, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, em conformidade com as normas de sustentabilidade atuais.

A máquina adapta-se a diferentes espaços?

Com pés ajustáveis em altura, que variam de 0 a 20 mm, esta máquina de gelo pode ser facilmente adaptada a diversas configurações de espaço, garantindo estabilidade e ergonomia.

Que informações posso visualizar no ecrã LED?

O ecrã LED mostra as diferentes fases de funcionamento da máquina e, em caso de eventual avaria na sonda, permite trabalhar por tempo, assegurando a continuidade do serviço.