

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Gelo 60 kg/24h Arrefecimento a Ar 36 g

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0200.131.090B	<b>Modelo:</b>	MP 60/40 XL
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	60 kg	<b>Dimensões:</b>	736 x 620 x 800 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MP 60/40 XL

### Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com capacidade de 60 kg/24h e depósito de 40 kg, arrefecimento a ar e cubos de 36g. Ideal para hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### Máquina de Gelo em Cubos — Principais Vantagens

Este gerador de gelo profissional foi projetado para responder às exigências de estabelecimentos de restauração, bares e hotéis, com uma capacidade robusta de produção de 60 kg por cada 24 horas. Equipada com arrefecimento a ar, que otimiza a eficiência do equipamento, garante um fornecimento constante de cubos de 36 gramas, ideais para todo o tipo de bebidas e preparações culinárias. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, enquanto o interior do depósito em ABS mantém uma higiene impecável e simplifica a manutenção.

A operação é intuitiva e controlada por um sistema eletrônico com autodiagnóstico, facilitando a identificação e resolução de quaisquer anomalias. Além disso, o seu design inteligente incorpora um filtro de partículas frontal de fácil acesso e remoção para limpeza, assim como um filtro no circuito da água, garantindo a pureza e transparência do gelo produzido. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a diferentes espaços, e a porta com sistema de abertura e fecho fácil melhora a ergonomia no uso diário. É a solução perfeita para o seu restaurante que busca fiabilidade e desempenho.

### Aplicações Profissionais

Uma máquina de cubos de gelo robusta como esta é indispensável em qualquer ambiente de cozinha profissional, bar de hotel ou café com grande afluência. Graças à sua elevada capacidade de produção diária e ao depósito generoso, serve as necessidades de estabelecimentos com elevado consumo de gelo, desde a preparação de cocktails e bebidas frescas a buffets e serviço de catering. A sua estrutura e funcionalidade tornam-na adequada para uso intensivo em ambientes exigentes, garantindo que nunca faltará gelo de qualidade para os seus clientes.

### Características Técnicas

Capacidade de Produção (24h)	60 kg
Capacidade do Depósito	40 kg
Tipo de Arrefecimento	A ar

<b>Peso do Cubo</b>	36 g
<b>Material da Estrutura Exterior</b>	Aço inoxidável
<b>Material do Interior do Depósito</b>	ABS
<b>Controlo</b>	Eletrónico com autodiagnóstico
<b>Gás Refrigerante</b>	R290A
<b>Pés Ajustáveis em Altura</b>	125 a 190 mm
<b>Dimensões (LPA) sem pés</b>	736x620x800 mm

## Perguntas Frequentes

---

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

A máquina consegue produzir até 60 kg de gelo por cada 24 horas, garantindo um fornecimento contínuo para o seu estabelecimento.

### **O tipo de arrefecimento é adequado para qualquer ambiente?**

O arrefecimento a ar é eficiente na maioria dos ambientes, mas é crucial garantir uma ventilação adequada à volta do equipamento para otimizar o seu desempenho.

### **É fácil limpar o equipamento e a que frequência?**

Sim, a estrutura em aço inoxidável e o depósito em ABS com cantos arredondados, juntamente com filtros de fácil acesso, tornam a limpeza simples e rápida. Recomenda-se a limpeza regular dos filtros e do depósito para manter a qualidade do gelo.

### **Posso ajustar a altura da máquina para se adaptar ao meu espaço?**

Com certeza. Os pés são ajustáveis em altura, variando entre 125 mm e 190 mm, permitindo uma instalação flexível de acordo com as suas necessidades.

### **O que acontece se houver uma falha no sensor de temperatura?**

Em caso de avaria na sonda, o controlo eletrónico permite que o equipamento continue a operar por tempo, minimizando a interrupção no seu negócio.