

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Gelo 60 kg/24h, Arrefecimento a Água, Cubos 36g

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Máquina de gelo industrial com produção de 60 kg/24h e depósito de 40 kg. Arrefecimento a água e cubos de 36g. Ideal para uso profissional.

## Descricao Completa

### Máquina de Gelo — Principais Vantagens

Este equipamento de fabrico de gelo é uma adição robusta e eficiente para qualquer estabelecimento que necessite de uma produção constante. Criado para um desempenho superior, assegura uma operação fiável e um fornecimento ininterrupto de cubos de gelo de 36 gramas, essenciais para bebidas e para a conservação de alimentos. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só uma durabilidade excepcional, como também facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes profissionais exigentes. A sua tecnologia de controlo eletrónico e sistema de autodiagnóstico simplifica a gestão e manutenção do aparelho.

Com arrefecimento a água, este produtor de gelo otimiza o processo de criação, garantindo cubos consistentes e de alta qualidade. A inclusão de um depósito de 40 kg minimiza a necessidade de reabastecimento frequente, permitindo que a sua equipa se concentre noutras tarefas críticas. Os pés ajustáveis em altura oferecem versatilidade na instalação, adaptando-se a diversos espaços na sua cozinha ou área de bar, enquanto a porta com sistema de abertura fácil melhora a ergonomia para os utilizadores.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, bares, hotéis, cafetarias e outros negócios de hotelaria, este fabricante de gelo garante uma produção constante e de elevada qualidade. A sua capacidade de 60 kg por dia é perfeita para operações de médio a grande porte, onde a demanda por gelo é elevada e contínua. É uma solução indispensável para refrescar bebidas, apresentar produtos frescos em expositores ou para o uso em processos de cozinha que exigem gelo. A robustez e facilidade de manutenção fazem deste equipamento uma mais-valia para a produtividade da sua operação diária.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Diária	60 kg/24h
Capacidade do Depósito	40 kg

Característica	Detalhe
Tipo de Arrefecimento	A água
Peso do Cubo de Gelo	36 g
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Depósito Interno	ABS com isolamento térmico
Controlo	Eletrónico com autodiagnóstico
Display	LED
Gás Refrigerante	R290A
Pés Ajustáveis	125 a 190 mm
Acessório Incluído	Pá para gelo
Dimensões (LPA) sem pés	736x620x800 mm

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual é a capacidade de produção diária desta máquina de gelo?

A máquina produz até 60 kg de gelo por cada ciclo de 24 horas, garantindo um fornecimento contínuo para o seu estabelecimento. Esta capacidade é ideal para as necessidades de restaurantes e bares com alta procura.

### 2. Que tipo de arrefecimento utiliza este equipamento?

Este modelo dispõe de um sistema de arrefecimento a água, o que contribui para uma produção eficiente e mantém a qualidade do gelo, mesmo em ambientes mais quentes.

### 3. O depósito de gelo é isolado? Qual a sua capacidade?

Sim, o depósito tem uma capacidade de 40 kg e é fabricado em ABS com isolamento térmico e cantos arredondados, o que facilita a limpeza e ajuda a preservar o gelo por mais tempo.

### 4. Os pés do equipamento são ajustáveis?

Sim, o aparelho possui pés que podem ser ajustados em altura numa faixa de 125 mm a 190 mm, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes configurações de espaço e necessidades de trabalho.

### 5. Quais são as principais vantagens do controlo eletrónico e do ecrã LED?

O controlo eletrónico com sistema de autodiagnóstico permite uma operação mais precisa e facilita a identificação de eventuais problemas. O ecrã LED oferece uma visualização clara das fases de funcionamento, simplificando a monitorização da máquina.