

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Gelo 60 kg/24h Depósito 40 kg Cubo 18g

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MP 60/40

Descricao Resumida

Máquina de gelo industrial com produção de 60 kg/24h e depósito de 40 kg. Cubos de 18g, refrigeração a ar e exterior em inox.

Descricao Completa

Máquina de Gelo Profissional — Principais Vantagens

Concebida para uso comercial intenso, esta produtora de gelo destaca-se pela sua capacidade diária de 60 kg e um depósito de armazenamento de 40 kg, garantindo sempre gelo cristalino disponível para as suas operações. A refrigeração a ar otimiza a eficiência, enquanto a estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção contínua. Cada cubo de 18 gramas é perfeitamente formado para satisfazer as exigências de qualquer negócio de restauração ou hotelaria.

O interior do reservatório em ABS, com isolamento térmico avançado e cantos arredondados, simplifica a limpeza e mantém a máxima higiene. Um controlo eletrónico inteligente, complementado por um sistema de autodiagnóstico e um ecrã LED intuitivo, facilita a gestão e monitorização das fases de funcionamento. Adicionalmente, o filtro de partículas do condensador é facilmente removível, assegurando uma performance estável e reduzindo o tempo de inatividade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais, bares vibrantes, hotéis, e qualquer negócio que exija um fornecimento constante e fiável de gelo de alta qualidade. A sua construção durável e a operação eficiente tornam-no uma escolha sensata para ambientes de alta demanda, onde a frescura e a qualidade das bebidas são primordiais. Será um excelente complemento para serviços de catering e eventos.

A versatilidade da produtora de gelo estende-se a restaurantes e cafés, onde a capacidade de produção rápida é essencial para satisfazer os clientes durante os períodos de pico. A facilidade de limpeza e os pés ajustáveis em altura permitem uma integração perfeita em diferentes configurações de espaço, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa. É a escolha perfeita para manter as suas bebidas frescas e os seus clientes satisfeitos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Produção (24h)	60 kg

Característica	Detalhe
Capacidade do Depósito	40 kg
Tipo de Gelo	Cubos
Peso do Cubo	18 gr
Sistema de Refrigeração	Ar
Material Exterior	Aço Inoxidável
Material Interior Depósito	ABS com isolamento térmico e cantos arredondados
Controlo	Eletrónico com autodiagnóstico
Ecrã	LED com visualização das fases de funcionamento
Filtro de Partículas	Condensador frontal, extraível
Gás Refrigerante	R290A
Pés	Ajustáveis em altura (125 a 190 mm)
Acessórios Incluídos	Pá para gelo
Dimensões (LPA) sem pés	736x620x800 mm

Perguntas Frequentes

Qual a produção diária de gelo desta máquina?

A máquina tem uma capacidade de produção de 60 kg de gelo por cada 24 horas, ideal para estabelecimentos com um consumo moderado a elevado.

Este equipamento armazena o gelo que produz?

Sim, esta máquina possui um depósito integrado com capacidade para 40 kg de gelo, assegurando que há sempre stock disponível.

Qual o tipo de refrigeração utilizado?

O sistema de refrigeração desta produtora de gelo é a ar, conhecido pela sua eficácia e adequação a diversos ambientes de instalação.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

O exterior em aço inoxidável e o interior do depósito em ABS com cantos arredondados facilitam a limpeza. Além disso, o filtro de partículas do condensador é facilmente extraível para manutenção regular.

Os pés são ajustáveis em altura?

Sim, o equipamento dispõe de pés ajustáveis em altura, permitindo uma variação entre 125 mm e 190 mm para se adaptar perfeitamente ao seu espaço.