

# 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 100kg/24h com Depósito 60kg e Arrefecimento a Água

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0200.131.092C	<b>Modelo:</b>	MP 100/60 W XL
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	100 kg	<b>Dimensões:</b>	736 x 620 x 985 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MP 100/60 W XL

### Descricao Resumida

Máquina de gelo industrial com produção de 100kg/24h, depósito de 60kg e arrefecimento a água para uso intensivo em restauração e hotelaria.

## Descricao Completa

### Máquina de Gelo Industrial — Produção Eficiente e Higiénica

Concebida para responder às exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria, este equipamento de gelo assegura uma produção constante de 100 kg por dia. O sistema de arrefecimento a água e os cubos de 36 gramas garantem a qualidade e a consistência ideais para bebidas e preparações culinárias, otimizando o serviço e a satisfação do cliente.

A estrutura robusta em aço inoxidável confere durabilidade e resistência à corrosão, enquanto o interior do depósito, em ABS com isolamento térmico e cantos arredondados, facilita sobremaneira a limpeza e a manutenção de padrões de higiene rigorosos. A integração de um sistema de autodiagnóstico com ecrã LED simplifica a monitorização e a operação, assegurando que o seu negócio nunca fique sem gelo.

### Aplicações Profissionais

Este gerador de cubos é ideal para uma vasta gama de aplicações profissionais, desde bares e restaurantes a hotéis e cozinhas industriais. A sua capacidade de produção elevada e o depósito de armazenamento de 60 kg fazem dela a escolha perfeita para ambientes com alta demanda. Além disso, a facilidade de limpeza e os pés ajustáveis tornam-na adaptável a qualquer espaço de trabalho, garantindo um desempenho superior e uma integração sem problemas na sua infraestrutura existente.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Produção diária	100 kg/24h (Ar= +21°C - Água= +15°C)
Capacidade do depósito	60 kg
Refrigeração	Arrefecimento a água
Peso do cubo de gelo	36 g
Estrutura exterior	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Interior do depósito	ABS com isolamento térmico e cantos arredondados
Controlo	Eletrónico com sistema de autodiagnóstico
Ecrã	LED com visualização das fases de funcionamento
Funcionamento alternativo	Possibilidade de trabalhar por tempo em caso de avaria da sonda
Filtro de água	Acesso fácil para limpeza
Botão ON/OFF	Multicolor
Porta	Sistema de abertura/fecho fácil
Gás refrigerante	R290A
Pés	Ajustáveis em altura (125 a 190 mm)
Inclui	Pá para gelo
Dimensões (LPA)	736x620x985 mm (sem pés)

## Perguntas Frequentes

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

A máquina tem uma capacidade de produção de 100 kg de gelo por cada 24 horas, sob condições ambientais específicas de 21°C de temperatura do ar e 15°C da água.

### O gelo produzido é de que tipo e peso?

Este equipamento fabrica gelo em cubos de 36 gramas, ideal para diversas aplicações em restauração e bebidas, garantindo uma refrigeração eficaz para os seus produtos.

### Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?

A estrutura exterior em aço inoxidável e o interior em ABS com cantos arredondados facilitam a limpeza. O filtro do circuito de água é de fácil acesso, simplificando os procedimentos de manutenção.

### Esta máquina de fabricar gelo possui alguma funcionalidade de diagnóstico?

Sim, o aparelho integra um controlo eletrónico com sistema de autodiagnóstico e um ecrã LED que exhibe as fases de funcionamento, permitindo uma gestão eficiente e preventiva de eventuais anomalias.

### É possível ajustar a altura da máquina?

Sim, os pés são ajustáveis em altura entre 125 e 190 mm, oferecendo flexibilidade para se adaptar a diferentes configurações de cozinha e necessidades ergonómicas do espaço de trabalho.