

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



Máquina de Gelo em Cubos 165kg/24h Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS0200.131.094	Modelo:	MP 165/75
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	165 kg	Dimensões:	840 x 760 x 985 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MP 165/75

Descricao Resumida

Máquina de gelo industrial com produção de 165 kg/24h e depósito de 75 kg. Ideal para restaurantes e bares, com refrigeração a ar e corpo em inox.

Descricao Completa

Máquina de Gelo profissional — Produção de Gelo de Alta Capacidade — Principais Vantagens

Concebida para operar em ambientes exigentes, esta máquina de gelo em cubos oferece uma capacidade diária robusta e um design pensado para a durabilidade e facilidade de manutenção. O seu sistema de refrigeração a ar otimiza o desempenho. Com um exterior em aço inoxidável e um depósito de gelo isolado em ABS, esta unidade é uma solução fiável para necessidades de produção de gelo em grandes volumes. A interface intuitiva e o sistema de autodiagnóstico garantem uma operação contínua e eficiente para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de fabricação de cubos de gelo adapta-se perfeitamente a uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, bares, hotéis e pastelarias, onde a procura por gelo é constante e a qualidade é primordial. A sua elevada capacidade de produção e armazenamento assegura que terá sempre gelo disponível, respondendo eficazmente aos picos de consumo em eventos, serviços de catering ou no dia a dia. É um equipamento essencial para manter bebidas frescas e para o apoio à conservação de alimentos frescos nas cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Capacidade de Produção (24h)	165 kg
Capacidade do Depósito	75 kg
Tipo de Refrigeração	Ar
Formato do Cubo	18 gr
Material Exterior	Aço Inoxidável
Material Interior Depósito	ABS
Pés Ajustáveis	125 a 190 mm

Gás Refrigerante	R290A
Dimensões (LPA sem pés)	840x760x985 mm

Perguntas Frequentes

Qual a importância do tipo de refrigeração para a minha escolha?

A refrigeração a ar é ideal para cozinhas bem ventiladas, oferecendo uma solução eficiente e económica para a produção de gelo. Garante que o condensador funciona com ótima performance, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a produtividade.

Como o sistema de autodiagnóstico beneficia a operação diária?

O sistema de autodiagnóstico monitoriza continuamente o estado da máquina, identificando potenciais avarias e alertando o utilizador através do ecrã LED. Isto permite uma resolução rápida de problemas, minimizando interrupções e assegurando o fornecimento ininterrupto de gelo.

Este equipamento pode ser instalado em qualquer lugar na cozinha?

A versatilidade da máquina, com pés ajustáveis em altura, permite uma adaptação a diferentes configurações de cozinha, garantindo estabilidade e nivelamento adequados. No entanto, é crucial garantir um espaço com boa ventilação e acesso para a manutenção regular do filtro.

Qual a vantagem do interior do depósito de gelo em ABS?

O depósito em ABS com cantos arredondados facilita a limpeza e manutenção da higiene, crucial em qualquer ambiente profissional. Além disso, o isolamento térmico avançado ajuda a conservar o gelo por mais tempo, reduzindo o consumo de energia.

A manutenção desta máquina é complicada ou exige um especialista?

A máquina foi concebida para uma manutenção simplificada, com um filtro de partículas facilmente extraível e um filtro de circuito de água de fácil acesso. Estas características permitem que a maioria das tarefas de manutenção preventiva possa ser realizada sem a necessidade constante de um técnico especializado.