

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Gelo 165kg/24h com Depósito 75kg e Arrefecimento a Ar

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MP 165/75 XL

### Descricao Resumida

Máquina de gelo industrial com produção de 165kg/dia e depósito de 75kg. Ideal para restauração, hotelaria e bares.

## Descricao Completa

### máquina de gelo profissional — Produção de Gelo Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da hotelaria, restauração e similares, este equipamento de gelo combina elevada capacidade de produção com fiabilidade. Com um sistema de arrefecimento a ar, oferece eficiência energética e facilidade de instalação. Os cubos de 36 gramas são ideais para uma variedade de bebidas, garantindo uma refrigeração eficiente e duradoura. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura longevidade e higiene, elementos cruciais em ambientes profissionais.

O controlo eletrónico com função de autodiagnóstico simplifica a gestão diária e a manutenção preventiva, minimizando interrupções. A porta do depósito, com sistema de abertura e fecho fácil, facilita o acesso ao gelo, enquanto os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Esta máquina é uma solução indispensável para bares, restaurantes, hotéis e discotecas que necessitam de uma produção contínua de cubos de gelo de alta qualidade. A sua capacidade de 165 kg por dia, aliada ao depósito de 75 kg, garante que nunca faltará gelo, mesmo nos períodos de maior afluxo. O design pensado para o setor comercial oferece durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para manter os mais elevados padrões de higiene alimentar.

A facilidade de manutenção, com filtros acessíveis e sistema de autodiagnóstico, torna este equipamento uma escolha económica e prática para qualquer negócio, otimizando os custos operacionais e a eficiência da equipa.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
Capacidade de Produção (24h)	165 kg
Capacidade do Depósito	75 kg
Arrefecimento	A ar

Característica	Especificação
Peso do Cubo	36 g
Exterior	Aço inoxidável
Interior do Depósito	ABS com isolamento térmico e cantos arredondados
Filtro do Condensador	Frontal, facilmente extraível
Controlo	Eletrónico com autodiagnóstico
Display	LED
Filtro de Água	Fácil acesso para limpeza
Botão ON/OFF	Multicolor
Porta	Sistema de abertura/fecho fácil
Gás Refrigerante	R290A
Pés	Ajustáveis em altura (125 a 190 mm)
Acessórios	Pá incluída
Dimensões (LPA) sem pés	840x760x985 mm

## Perguntas Frequentes

---

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

A máquina produz até 165 kg de gelo por dia, o que a torna adequada para estabelecimentos com grande procura, assegurando um fornecimento constante.

### **Qual é a capacidade de armazenamento de gelo do depósito?**

O depósito integrado tem capacidade para armazenar até 75 kg de gelo, permitindo dispor de uma reserva considerável para as horas de pico.

### **Este equipamento utiliza que tipo de gás refrigerante?**

A máquina opera com gás refrigerante R290A, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental.

### **Os pés da máquina são ajustáveis?**

Sim, a máquina está equipada com pés ajustáveis em altura, entre 125 mm e 190 mm, facilitando a adaptação a diferentes espaços e superfícies.

### **Como é feita a limpeza e manutenção da máquina?**

A estrutura em aço inoxidável e o interior do depósito em ABS com cantos arredondados facilitam a

limpeza. Possui ainda um filtro do condensador frontal e um filtro de água, ambos de fácil acesso para manutenção.