

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Máquina de Gelo Granular 300kg/24h, Refrigeração Água

Informacoes do Produto

SKU:	MS0210.131.017	Modelo:	MS 300 W
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	300 kg	Dimensões:	560 x 525 x 560 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MS 300 W

Descricao Resumida

Máquina de gelo granular de alta capacidade (300kg/24h) com refrigeração a água, ideal para uso profissional em estabelecimentos de hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Produção de Gelo Granular — Principais Vantagens

Esta unidade de produção de gelo granular foi concebida para atender às rigorosas exigências de qualquer negócio na área da restauração e hotelaria. A sua robustez, aliada à estrutura exterior em aço inoxidável, garante não só uma durabilidade prolongada, como também uma limpeza e manutenção simplificadas. A refrigeração a água otimiza o desempenho, assegurando uma produção constante e eficiente de gelo de alta qualidade para as suas operações diárias. Obtenha sempre o gelo necessário para manter os seus produtos frescos e as bebidas dos seus clientes na temperatura ideal.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de excelência para cozinhas profissionais, bares, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um fornecimento contínuo de gelo granular. Este tipo de gelo é particularmente versátil, sendo ideal para apresentação de buffets frios, conservação de peixe e marisco, preparação de cocktails e sumos, e para uso em serviços de saúde para fins terapêuticos. A sua fiabilidade e elevada capacidade de produção fazem dela um investimento essencial para a eficiência do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Produção	300 kg/24h
Condições de Teste (Ar/Água)	Ar: +21°C / Água: +15°C
Refrigeração	Água
Material Exterior	Aço Inoxidável
Gás Refrigerante	R452a
Depósitos Aconselhados	ST S 150, ST S 200, ST S 250, ST S 400, ST C 140, ST C 300

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	560x525x560 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade diária de produção de gelo deste equipamento?

A máquina consegue produzir até 300 kg de gelo granular em 24 horas, em condições de temperatura ideais (Ar: +21°C, Água: +15°C), garantindo um fornecimento constante para as necessidades do seu estabelecimento.

Que tipo de refrigeração utiliza esta máquina de gelo?

Este equipamento utiliza um sistema de refrigeração a água, o que contribui para uma maior eficiência na produção de gelo e um funcionamento otimizado em ambientes específicos de cozinhas profissionais e bares.

É fácil limpar e manter a máquina de fabricar gelo?

Sim, a máquina foi construída com uma estrutura exterior em aço inoxidável, o que não só assegura uma durabilidade superior como também facilita imensamente a sua limpeza e manutenção diária, cumprindo os padrões de higiene exigidos.

Quais depósitos de gelo são compatíveis com esta máquina?

São recomendados vários depósitos para uso com esta máquina, incluindo os modelos ST S 150, ST S 200, ST S 250, ST S 400, ST C 140 e ST C 300, permitindo escolher a capacidade de armazenamento mais adequada às suas necessidades.

Este equipamento é adequado para que tipo de negócios?

É ideal para estabelecimentos que requerem grandes quantidades de gelo granular, como restaurantes, bares, hotéis, peixarias, hospitais e outros serviços de catering que beneficiam do gelo para conservação de alimentos, bebidas ou aplicações específicas.