

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Gelo Granular 140kg/24h com Depósito 25kg

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0210.131.013	<b>Modelo:</b>	MS 140/25
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	140 kg	<b>Dimensões:</b>	500 x 670 x 796 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MS 140/25

### Descricao Resumida

Máquina de gelo granular profissional de 140 kg/24h com depósito integrado de 25 kg.  
Ideal para restauração e hotelaria.

## Descrição Completa

### Máquina de Gelo Granular — Máquina de Gelo Industrial — Principais Vantagens

Desenvolvida para atender às rigorosas demandas da restauração e hotelaria, esta máquina produz gelo granular de alta qualidade, essencial para a conservação de alimentos frescos, bebidas e aplicações de charcutaria. O seu design robusto em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção, tornando-a uma solução ideal para o seu negócio.

A capacidade de produção de 140 kg por dia, aliada a um depósito de 25 kg, garante um fornecimento constante, mesmo em períodos de maior atividade. A refrigeração a ar proporciona eficiência energética, enquanto o interior do depósito em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados, simplifica a limpeza.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é altamente versátil e adapta-se perfeitamente a diversos ambientes profissionais. É uma escolha excelente para restaurantes que precisam de gelo para manter peixe e marisco frescos, para bares que servem bebidas e cocktails, e para supermercados que exibem produtos perecíveis. A facilidade de operação e a porta com sistema de abertura/fecho prático otimizam o fluxo de trabalho.

A sua adaptabilidade também a torna valiosa em cozinhas profissionais para arrefecimento rápido de ingredientes e em estabelecimentos de catering para eventos, garantindo que os produtos se mantêm à temperatura ideal, contribuindo para a segurança alimentar e satisfação do cliente.

### Características Técnicas

Capacidade de Produção (24h)	140 kg
Capacidade do Depósito	25 kg
Dimensões sem pés (LPA)	500x670x796 mm
Refrigeração	A ar
Estrutura Exterior	Aço inoxidável

<b>Interior do Depósito</b>	ABS com isolamento térmico
<b>Gás Refrigerante</b>	R452a
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura (40-50 mm)
<b>Acessórios</b>	Pá para gelo

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual o tipo de gelo produzido por esta máquina?

Esta máquina foi concebida para produzir gelo granular, ideal para refrigeração de expositores de produtos frescos, camas de gelo para peixe, e para a preparação de bebidas em vários estabelecimentos.

### 2. Qual a capacidade de produção diária e de armazenamento?

O equipamento tem uma capacidade de produção de 140 kg de gelo por cada 24 horas e dispõe de um depósito integrado com capacidade para armazenar até 25 kg de gelo, garantindo um stock contínuo.

### 3. O equipamento necessita de acesso a uma rede de água?

Não, este modelo opera com refrigeração a ar, o que significa que não necessita de uma ligação direta à rede de água, facilitando a sua instalação em diversas localizações.

### 4. A manutenção e limpeza são complicadas?

De forma alguma. A estrutura exterior em aço inoxidável e o interior do depósito em ABS com cantos arredondados foram pensados para uma limpeza fácil e rápida, otimizando a higiene e a durabilidade do aparelho.

### 5. Consigo ajustar a altura da máquina?

Sim, a máquina está equipada com pés ajustáveis em altura, que podem ser regulados entre 40 mm e 50 mm, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes superfícies e necessidades ergonómicas na sua cozinha.