

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo Industrial para Encastrar 33 kg/24h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.253	Modelo:	2116.253
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	33 kg	Dimensões:	705 x 625 x 560 cm

Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2116.253

Descricao Resumida

Máquina de gelo industrial para encastrar, produz 33 kg de cubos cristalinos de 18g em 24h. Ideal para bares e restaurantes.

Descricao Completa

máquina de gelo industrial — Produção de Gelo — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço em ambientes profissionais, este gerador de gelo de encastrar oferece uma solução robusta e eficiente para a produção de cubos cristalinos, essenciais para bebidas e diversas aplicações na restauração e hotelaria. A sua construção em aço inoxidável AISI

304 garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a capacidade de se integrar perfeitamente nos seus balcões permite manter um design coeso e organizado no seu espaço de trabalho. A produção é otimizada para ser contínua, fornecendo gelo de forma constante ao longo do dia, ideal para picos de consumo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento para criar gelo é um ativo indispensável em qualquer cozinha profissional, bar, cafeteria, ou unidade hoteleira. É particularmente adequado para estabelecimentos que valorizam a estética e a funcionalidade, permitindo a instalação sob bancada e a poupança de espaço valioso. Desde a refrigeração de bebidas a cocktails, passando por buffets de saladas ou expositores de peixe, a sua versatilidade torna-o adequado para uma vasta gama de usos, garantindo que terá sempre gelo de qualidade superior disponível para as necessidades do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	IC30
Tipo de Gelo	Cubo compacto e cristalino
Carroçaria	AISI 304 Scotch Brite
Classe Tropical	+ 43°C
Limpeza	Superfícies internas arredondadas para fácil higienização
Isolamento	Contêiner sem HCFC
Conformidade	RoHS free
Porta	Isolada com abertura oculta
Comandos	Eletromecânicos
Interruptor	ON/OFF
Tensão	Standard e especiais (230V)
Instalação	Ideal para encastrar
Dimensões (mm)	705x625x560
Capacidade do Depósito (kg)	16

Característica	Detalhe
Produção de Gelo (kg/24h)	33
Tipo de Cubo (gr)	18
Consumo de Água (Lt/kg)	3,3
Gás Refrigerante	R452A
Peso Líquido-Bruto (kg)	52/61
Potência (W)	370

Perguntas Frequentes

1. Posso instalar esta máquina em qualquer tipo de balcão?

Sim, o design compacto e a funcionalidade de encastrar permitem a sua instalação na maioria dos balcões de cozinha, desde que existam as dimensões e as ligações necessárias para água e eletricidade. É importante verificar as medidas antes da instalação.

2. Qual a frequência ideal para a limpeza das superfícies internas?

Para garantir a higiene e a eficiência, recomenda-se a limpeza regular das superfícies internas e do depósito de gelo. A frequência exata dependerá do volume de uso e da qualidade da água, mas uma limpeza semanal é aconselhada em ambientes de alto tráfego.

3. É possível controlar a espessura ou o tamanho dos cubos de gelo?

Este modelo está otimizado para produzir cubos de gelo compactos e cristalinos de 18 gramas. Não possui opções para ajustar o tamanho do cubo, garantindo uma consistência uniforme para todas as suas necessidades.

4. Qual o nível de ruído operacional desta máquina?

Esta máquina de fazer gelo foi concebida para operar com um nível de ruído moderado, adequado para ambientes profissionais. Embora não seja totalmente silenciosa, o seu funcionamento é discreto e não representa um incómodo significativo para o ambiente de trabalho.

5. A Máquina de Gelo IC30 tem controlo automático do nível de gelo?

Sim, o equipamento dispõe de um sistema de comandos eletromecânicos que monitoriza o nível de gelo no depósito. O sistema pausa a produção quando o depósito está cheio e retoma quando o gelo é consumido, garantindo uma disponibilidade constante e evitando transbordos.