

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: 23/06/2026

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

Máquina de Gelo Profissional 45kg/24h Cubos FAB CUBITO

Informacoes do Produto

SKU:	TF66515	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional FAB CUBITO CP 53A, produz 45kg/24h de cubos, com depósito de 25kg. Ideal para restauração, suporta até 43°C.

Descricao Completa

Garanta um fornecimento constante e fiável de gelo de alta qualidade para o seu estabelecimento com a Máquina de Gelo Profissional FAB CUBITO CP 53A. Concebida para responder às exigências de bares, restaurantes e hotéis, esta máquina compacta e eficiente produz até 45 kg de cubos por dia, assegurando que as suas bebidas e preparações culinárias se mantêm sempre perfeitas. O seu sistema de condensação otimizado e o depósito isolado contribuem para uma operação económica e higiénica, indispensável no ritmo acelerado de uma cozinha profissional.

Máquina de Gelo Profissional — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	497 x 592 x 887 mm
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	550 x 660 x 1060 mm
Peso Bruto / Líquido	64 / 55 kg
Refrigerante	R290
Potência de Entrada	460 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Pés / Pernas	4 pés reguláveis
Ambiente Máximo de Operação	16°C a 43°C
Capacidade do Recipiente de Gelo	25 kg
Capacidade de Produção de Gelo	45 kg/24h
Tamanho dos Cubos de Gelo	35x31x31 mm

Aplicações Profissionais

Esta máquina produtora de gelo é a solução ideal para qualquer estabelecimento que exija uma oferta constante e abundante de gelo. Perfeita para bares com elevado volume de bebidas, restaurantes que necessitam de gelo para arrefecer alimentos ou cocktails, e hotéis que pretendem oferecer um serviço de excelência aos seus hóspedes. A sua capacidade de operar em ambientes com temperatura até 43°C torna-a particularmente robusta para cozinhas movimentadas ou áreas de

serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

O investimento nesta produtora de gelo traduz-se em operação consistente e económica. O seu design robusto e os materiais próprios para contacto alimentar garantem uma durabilidade excepcional e conformidade com as normas de higiene, cruciais para a segurança alimentar. Além disso, o uso do refrigerante R290 demonstra um compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade ambiental, resultando em menores custos operacionais a longo prazo para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária e armazenamento de gelo desta máquina??

Esta produtora de gelo tem uma capacidade de produção de 45 kg de cubos por cada 24 horas. O seu depósito interno isolado permite armazenar até 25 kg de gelo, garantindo um stock contínuo para o seu serviço.

Quais as dimensões e requisitos de instalação para este equipamento??

As dimensões externas do equipamento são 497 x 592 x 887 mm (largura x profundidade x altura). Requer uma ligação elétrica de 220-240V/50Hz e acesso a água e drenagem para um funcionamento adequado.

Como é feita a manutenção e limpeza da máquina de gelo??

A limpeza regular das superfícies externas com um pano húmido é recomendada. Para a manutenção interna, é aconselhável a descalcificação periódica do sistema e a limpeza do condensador, seguindo as instruções do manual para garantir a longevidade e higiene do equipamento.

Esta máquina é adequada para ambientes com temperaturas elevadas??

Sim, o equipamento foi concebido para funcionar eficazmente numa ampla gama de temperaturas ambiente, desde 16°C até 43°C. Esta característica torna-o particularmente robusto para cozinhas profissionais onde a temperatura ambiente pode ser elevada.

Que tipo de cubos de gelo produz esta máquina??

Esta produtora de gelo fabrica cubos maciços com dimensões de 35x31x31 mm. Este formato de cubo é ideal para uma variedade de bebidas, garantindo um arrefecimento eficaz e uma apresentação agradável.