

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Gelo 20kg/24h Cubos S CP 20

### Informacoes do Produto

SKU:	TF58832	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional CP 20 produz 20kg/24h de cubos S. Ideal para ambientes exigentes, garantindo gelo constante e higiene.

### Descricao Completa

Concebida para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais e bares, a máquina de gelo CP 20 garante uma produção constante de 20 kg de cubos de gelo por dia. A sua construção robusta, com acabamento exterior acetinado resistente a riscos, e o depósito interno isolado asseguram gelo de qualidade superior e higiene impecável. Opere com tranquilidade mesmo em ambientes quentes, graças à sua capacidade de funcionar eficazmente até 43 °C de temperatura ambiente.

### máquina de gelo — Características Técnicas

<b>Dimensão externa (LxPxA)</b>	355 x 404 x 640 mm
<b>Peso bruto / líquido</b>	34 / 27.5 kg
<b>Refrigerante</b>	R290
<b>Potência de entrada</b>	320 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>Capacidade do recipiente de gelo</b>	4 kg
<b>Capacidade de produção de gelo</b>	20 kg/24h
<b>Tamanho dos cubos de gelo</b>	S (14g)
<b>Consumo de água</b>	4.5 l/24h

### Aplicações Profissionais

Este fabricante de gelo compacto é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde bares movimentados e cafés até restaurantes com serviço contínuo e hotéis. A sua produção de 20 kg de cubos por dia é perfeita para manter as bebidas frescas durante o período de maior afluência ou para a preparação de pratos que requerem gelo. Graças ao seu design otimizado, integra-se facilmente em qualquer espaço de trabalho sem comprometer a eficiência.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A máquina de gelo CP 20 destaca-se pela sua adaptabilidade e fiabilidade. Com opções de condensação por ar ou água, adapta-se às necessidades específicas da sua instalação, otimizando o

consumo e a performance. O seu depósito interno é completamente isolado, minimizando a fusão e garantindo que os cubos de gelo se mantêm íntegros e disponíveis por mais tempo. Além disso, os materiais próprios para contacto alimentar no seu interior, aliados ao acabamento exterior acetinado, oferecem uma solução duradoura e higiénica para o seu negócio.

## Perguntas Frequentes

---

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

*Este fabricante de gelo tem uma capacidade de produção de 20 kg de cubos por cada 24 horas, o que é ideal para a maioria das operações de pequeno a médio porte em restauração.*

### **Como posso garantir a correta manutenção e limpeza do equipamento??**

*É recomendada a limpeza regular do depósito interno e dos componentes em contacto com a água, utilizando produtos adequados para contacto alimentar e seguindo as instruções do fabricante para descalcificação.*

### **Esta máquina de gelo pode ser utilizada em ambientes com temperaturas elevadas??**

*Sim, este equipamento foi concebido para funcionar eficientemente em temperaturas ambiente de até 43 °C, tornando-o adequado para cozinhas com ambientes mais quentes ou com pouca ventilação.*

### **Qual o tipo e tamanho dos cubos de gelo produzidos?**

A máquina produz cubos de gelo no formato