

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 13/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo Industrial 53kg/24h Cubos L CG 53

Informações do Produto

SKU:	TF58836	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Descrição Resumida

Produza até 53kg de gelo por dia com esta máquina industrial robusta. Ideal para o seu negócio, assegura cubos de gelo perfeitos e duradouros.

Descrição Completa

Assegure um fornecimento ininterrupto de gelo com este fabricante robusto, concebido para as exigências diárias de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. A sua capacidade de produção de 53 kg por dia e o depósito isolado de 25 kg garantem que nunca faltarão cubos de gelo de qualidade superior, mesmo durante os picos de serviço.

Máquina de Gelo Industrial — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	497 x 592 x 997 mm
Peso Bruto / Líquido	64 / 55 kg
Refrigerante	R452

Potência de Entrada	500 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Carga de Refrigerante	365 g
Capacidade do Recipiente de Gelo	25 kg
Capacidade de Produção de Gelo	53 kg/24h
Tamanho dos Cubos de Gelo	L (41g) mm
Consumo de Água	4 l/24h

Aplicações Profissionais

Perfeito para bares movimentados que exigem um fluxo constante de cubos de gelo para cocktails e bebidas. Em restaurantes, esta máquina garante que a qualidade do gelo nos seus pratos e bebidas permaneça impecável. É igualmente indispensável para buffets de hotel, onde a apresentação e a disponibilidade contínua de gelo são cruciais para a experiência do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento distingue-se pela sua versatilidade de condensação por ar ou água, permitindo uma integração eficaz em qualquer ambiente de cozinha. O depósito interno totalmente isolado minimiza o derretimento, garantindo que os cubos de gelo permaneçam em perfeitas condições por mais tempo, o que se traduz em menos desperdício e maior rentabilidade para o seu negócio. Além disso, a sua capacidade de operar até 43 °C de temperatura ambiente e o acabamento exterior acetinado asseguram durabilidade e um desempenho fiável, mesmo nas condições mais desafiadoras.

Perguntas Frequentes

Como se processa a limpeza e manutenção desta máquina de gelo??

A manutenção regular desta máquina de gelo envolve a limpeza do depósito interno e dos componentes em contacto com a água, para garantir a higiene e a qualidade do gelo. Consulte o manual para instruções detalhadas sobre a descalcificação e sanitização.

Qual a capacidade de produção diária e armazenamento deste equipamento??

Esta máquina de gelo é capaz de produzir 53 kg de cubos por cada 24 horas, com um depósito interno isolado que armazena até 25 kg de gelo, ideal para picos de consumo.

Que tipo de sistema de condensação este fabricante de gelo utiliza??

O equipamento oferece flexibilidade com sistemas de condensação por água ou por ar. Esta característica permite uma adaptação otimizada às condições específicas de instalação e ambiente da sua cozinha profissional.

Este fabricante de gelo é adequado para ambientes de elevada temperatura??

Sim, foi concebido para operar eficazmente em temperaturas ambientes elevadas, até um máximo de 43 °C. Garante uma produção fiável de gelo mesmo nos ambientes de trabalho mais exigentes.

Que tipo de cubos de gelo este modelo produz??

Este equipamento produz cubos de gelo de tamanho grande (L), com aproximadamente 41 gramas por cubo. São ideais para uma variedade de bebidas e necessidades de refrigeração em restauração.