

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 04/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo Industrial Cubos L | 100kg/24h - CG 100

Informações do Produto

SKU:	TF58834	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Descrição Resumida

Máquina de Gelo Industrial com capacidade de 100 kg/24h e depósito de 60 kg. Produz cubos de gelo de 41g, ideal para bares e restaurantes exigentes.

Descrição Completa

Garantir um fornecimento ininterrupto de gelo é crucial para a excelência operacional em qualquer cozinha profissional ou bar. O fabricante de gelo industrial CG 100 foi concebido para responder a estas exigências, produzindo até 100 kg de cubos de gelo de tamanho L (41g) a cada 24 horas, com um depósito de 60 kg. Este equipamento é ideal para manter bebidas geladas, refrigerar alimentos e para apresentações de buffet impecáveis, assegurando a frescura e a qualidade que os seus clientes esperam.

Máquina de Gelo Industrial — Características Técnicas

Dimensão externa (LxPxA)	735 x 603 x 1117 mm
Peso bruto / líquido	86 / 74 kg

Refrigerante	R452
Potência de entrada	850 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
GTIN / EAN	5708181743161
Capacidade do recipiente de gelo	60 kg
Capacidade de produção de gelo	100 kg/24h
Tamanho dos cubos de gelo	L (41g) mm
Consumo de água	2.5 l/24h

Aplicações Profissionais

Este produtor de gelo é a solução robusta para estabelecimentos com elevado consumo, como hotéis de grande porte, bares movimentados, restaurantes de alta cozinha e empresas de catering que necessitam de uma produção contínua e fiável. A sua capacidade de operar em temperaturas ambientes elevadas (até 43 °C) torna-o particularmente adequado para cozinhas com ambientes mais quentes ou para eventos ao ar livre em Portugal. A produção de cubos de gelo de 41g garante uma refrigeração mais duradoura para cocktails e bebidas, minimizando a diluição e mantendo a experiência do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

O design apelativo e o acabamento acetinado não só conferem um aspeto profissional à sua instalação, como também garantem uma resistência superior ao desgaste diário, prolongando a vida útil do equipamento. A flexibilidade do sistema de condensação (ar ou água) permite uma adaptação ideal a diferentes infraestruturas, otimizando o consumo de energia e a eficiência da produção. Além disso, os materiais próprios para contacto alimentar asseguram a máxima higiene, um fator crítico para a segurança alimentar e a conformidade com as normas HACCP no seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

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

Este fabricante de gelo tem uma capacidade de produção de 100 kg de cubos por cada 24 horas. Além disso, dispõe de um depósito interno isolado com capacidade para armazenar até 60 kg de

gelo, garantindo um stock contínuo.

Como é que o sistema de condensação contribui para a versatilidade do equipamento??

A máquina de gelo CG 100 oferece a flexibilidade de um sistema de condensação por ar ou água. Esta característica permite que o equipamento seja instalado em diversas configurações de cozinha, adaptando-se melhor às condições ambientais e à disponibilidade de recursos hídricos.

Que tipo de cubos de gelo este equipamento produz e qual o seu consumo de água??

Esta máquina é especializada na produção de cubos de gelo de tamanho L, com aproximadamente 41 gramas cada, ideais para uma refrigeração duradoura. O consumo de água é otimizado, utilizando apenas 2.5 litros por cada 24 horas de funcionamento, o que contribui para a sustentabilidade.

Qual a importância da manutenção e limpeza para a longevidade e higiene da máquina de gelo??

A manutenção regular, incluindo a limpeza do depósito e do sistema de condensação, é fundamental para assegurar a qualidade do gelo e prolongar a vida útil do equipamento. Recomenda-se a desinfeção periódica com produtos específicos para contacto alimentar, conforme as diretrizes HACCP.

Este fabricante de gelo é adequado para ambientes com elevadas temperaturas ambiente??

Sim, o equipamento foi concebido para funcionar eficientemente mesmo em condições mais exigentes, suportando temperaturas ambiente até 43 °C. Esta característica é crucial para cozinhas profissionais onde a temperatura pode ser elevada, garantindo a produção constante de gelo.