

# 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 Profissional 130kg/24h | Cubos 17g

### Informacoes do Produto

SKU:	TF66522	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Produza até 130kg de cubos de gelo de 17g por dia com esta máquina profissional. Ideal para bares e restaurantes, com gás R290 e materiais alimentares.

### Descricao Completa

Garanta um fornecimento contínuo e fiável de gelo para o seu estabelecimento com esta máquina de gelo industrial. Concebida para otimizar a sua operação, produz até 130 kg de cubos de 17g em apenas 24 horas, assegurando que nunca faltará gelo, mesmo nos períodos de maior afluência. Com um depósito isolado, mantém o gelo pronto a usar, reduzindo a necessidade de reabastecimentos frequentes e contribuindo para a eficiência do serviço.

### Máquina de Gelo Profissional — Características Técnicas

<b>Dimensão externa (LxPxA)</b>	840 x 740 x 1075 mm
<b>Dimensão da embalagem (LxPxA)</b>	880 x 785 x 1245 mm
<b>Peso bruto / líquido</b>	133 / 113 kg
<b>Refrigerante</b>	R290
<b>Potência de entrada</b>	1280 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>GTIN / EAN</b>	5708181748715
<b>Pés / Pernas</b>	4 pés e pernas reguláveis
<b>Ambiente máximo</b>	16°C to 43°C
<b>Capacidade do recipiente de gelo</b>	65 kg
<b>Capacidade de produção de gelo</b>	130 kg/24h
<b>Tamanho dos cubos de gelo</b>	31 x 35 x 31 (17g) mm

### Aplicações Profissionais

Este produtor de gelo é ideal para bares de alta rotação, discotecas com grande volume de clientes, restaurantes que necessitam de gelo constante para bebidas e refrigeração de alimentos, e eventos de catering que exigem autonomia. A sua capacidade de 130 kg/24h garante que a sua equipa terá sempre gelo à disposição, mesmo durante os picos de serviço, permitindo manter a qualidade das bebidas e a frescura dos produtos expostos.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Escolher este gerador de cubos de gelo significa investir numa solução de confiança e eficiente. O sistema de condensação por ar ou água oferece flexibilidade na instalação, enquanto o gás refrigerante R290 assegura uma operação ecologicamente responsável e com excelente desempenho energético. Os materiais próprios para contacto alimentar e o acabamento acetinado resistente garantem higiene e durabilidade, protegendo o seu investimento a longo prazo. O seu design apelativo integra-se facilmente em qualquer ambiente profissional.

## Perguntas Frequentes

---

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

*Esta máquina tem uma capacidade de produção de 130 kg de gelo por cada 24 horas, o que a torna ideal para estabelecimentos com alta procura. Adicionalmente, o depósito interno pode armazenar até 65 kg de gelo.*

### Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento?

*A limpeza deve ser realizada regularmente com produtos específicos para contacto alimentar, conforme as normas de higiene aplicáveis. Recomenda-se a descalcificação periódica do sistema e a verificação dos filtros de ar, caso utilize condensação a ar.*

### Quais são as dimensões para a instalação desta máquina de gelo?

*As dimensões externas do equipamento são 840 mm (largura) x 740 mm (profundidade) x 1075 mm (altura). É importante considerar um espaço adicional para a ventilação adequada, especialmente se optar pelo sistema de condensação a ar.*

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

*Esta máquina é especializada na produção de cubos de gelo com um tamanho de 31 x 35 x 31 mm, pesando aproximadamente 17 gramas cada. Estes cubos são ideais para uma vasta gama de bebidas e aplicações em restauração.*

### Este equipamento é compatível com diferentes condições ambientais?

*Sim, o funcionamento desta máquina de gelo é garantido numa ampla faixa de temperaturas ambiente, desde os 16°C até aos 43°C. Isso confere flexibilidade na sua localização dentro da cozinha profissional ou área de serviço.*