

# 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 Industrial CG 46 – 46kg/24h Cubos L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	TF58837	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Máquina de gelo industrial CG 46 com produção de 46kg/24h de cubos L e depósito isolado. Design robusto para uso contínuo em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

As cozinhas profissionais e bares de elevado movimento requerem um fornecimento ininterrupto de gelo para manter a qualidade das bebidas e a frescura dos alimentos. A Máquina de Gelo Industrial CG 46 é a solução robusta para este desafio, garantindo uma produção consistente de 46 kg de cubos de gelo grandes (41g) a cada 24 horas. Concebida para ambientes exigentes, destaca-se pelo seu sistema de condensação flexível (ar ou água) e pelo depósito interno totalmente isolado, que assegura a perfeita conservação do gelo, evitando perdas por derretimento. Com um acabamento exterior acetinado resistente a riscos e um interior fabricado com materiais seguros para contacto alimentar, este equipamento representa um investimento na eficiência e higiene do seu negócio.

### Máquina de Gelo Industrial — Características Técnicas

<b>Dimensão externa (LxPxA)</b>	497 x 592 x 907 mm
<b>Peso bruto / líquido</b>	61 / 52 kg
<b>Refrigerante</b>	R452
<b>Potência de entrada</b>	450 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>Capacidade do recipiente de gelo</b>	25 kg
<b>Capacidade de produção de gelo</b>	46 kg/24h
<b>Tamanho dos cubos de gelo</b>	L (41g)
<b>Consumo de água</b>	4 l/24h

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com grande volume de serviço, bares com ementas de cocktails variadas ou hotéis que necessitam de um abastecimento constante para buffets e serviço de quartos. A sua capacidade de produção de 46kg por dia e o armazenamento de 25kg garantem que nunca faltará gelo, mesmo durante as horas de ponta, essencial para manter a qualidade das bebidas e a refrigeração de ingredientes como peixe e marisco.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A Máquina de Gelo CG 46 distingue-se pela sua adaptabilidade, permitindo escolher entre condensação por ar ou por água para otimizar o desempenho de acordo com a infraestrutura do seu espaço. O seu design foi concebido para resistir às exigências de uma cozinha profissional, com um exterior que repele riscos e manchas, e um interior que cumpre rigorosas normas de segurança alimentar. A capacidade de operar eficazmente em temperaturas ambientes até 43°C demonstra a sua fiabilidade superior em ambientes quentes, algo crucial para a longevidade do equipamento e a segurança alimentar.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como funciona o sistema de condensação por ar e água??**

*O sistema permite flexibilidade na instalação, utilizando ar ambiente ou água da rede para arrefecer o mecanismo de produção, o que otimiza o consumo energético e a eficiência em diversas condições operacionais do seu espaço.*

### **Qual a capacidade ideal de produção de gelo para o meu negócio??**

*Com uma capacidade de produção de 46kg por dia e um depósito de 25kg, este fabricante é ideal para estabelecimentos de médio a grande porte, como restaurantes com alta afluência ou bares com grande procura por bebidas refrigeradas, garantindo stock suficiente.*

### **Quais as dimensões da máquina e o que preciso para a instalação??**

*As dimensões externas são 497 x 592 x 907 mm (Largura x Profundidade x Altura). Para a instalação, será necessário um ponto de água potável para o abastecimento, uma ligação ao esgoto para a drenagem e uma tomada elétrica de 220-240V/50Hz.*

### **Como se efetua a limpeza e manutenção deste equipamento??**

*Para garantir a higiene e longevidade, a limpeza regular do depósito e do sistema de produção é essencial. Recomenda-se o uso de produtos descalcificantes específicos para máquinas de gelo e a inspeção periódica dos filtros, seguindo as orientações do manual do utilizador para manutenção preventiva.*

### **Que tipo de cubos de gelo são produzidos e para que aplicações??**

*Esta máquina produz cubos de gelo de tamanho L (41g), conhecidos pela sua maior densidade e fusão mais lenta. São perfeitos para bebidas de alta qualidade, cocktails, sumos e para a conservação de alimentos em expositores, assegurando a temperatura ideal por mais tempo.*