

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fabricador de Gelo Sólido 100 kg/24h 40g - Ventilação Frontal

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|-----------|
| SKU: | EX19048238 | Modelo: | FHC-100-A |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | FHC-100-A |

Descricao Resumida

Fabricador de gelo sólido profissional com capacidade de 100 kg/24h e cubos de 40g. Ideal para HORECA, com ventilação frontal e construção em aço inox.

Descricao Completa

fabricador de gelo profissional — Fabricador de Gelo Sólido — Principais Vantagens

Este fabricante de gelo (ou máquina de fazer gelo) profissional distingue-se pela sua construção robusta integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e um desempenho excepcional em ambientes com exigências elevadas. A fiabilidade é uma das suas características distintivas, assegurada pela qualidade dos componentes que permitem um funcionamento impecável em condições de tropicalização (até 43 °C de temperatura ambiente e 35 °C da água) ou em locais onde o equipamento está encastrado.

O sistema de produção de cubos é otimizado, pulverizando água num evaporador horizontal para criar cubos de gelo puros, cristalinos e de alta densidade. O formato de cubo sólido de 40 gramas é ideal para o arrefecimento prolongado de bebidas, pois a sua densidade elevada assegura um derretimento lento, mantendo a qualidade da bebida sem diluição excessiva. Esta eficiência no arrefecimento traduz-se em poupança e satisfação do cliente.

Equipado com um sistema de controlo eletrónico com autodiagnóstico, este equipamento oferece uma gestão simplificada tanto da produção de gelo como dos processos de limpeza. Esta automatização aumenta a vida útil da máquina, minimiza os custos de manutenção e melhora significativamente a higiene operacional, elementos cruciais para a conformidade com as normas HACCP e a otimização dos recursos em qualquer estabelecimento HORECA.

Aplicações

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, desde bares e restaurantes, onde a procura de gelo de qualidade é constante, até hotéis e cozinhas industriais que requerem um suporte

fiável para as suas necessidades diárias ou para complementar máquinas de maior produção. Devido ao seu design compacto e ventilação frontal, pode ser facilmente instalado sob balcões ou embutido, maximizando o espaço em cozinhas com dimensões limitadas.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Dimensões (L x P x A) | 740 x 605 x 1015 mm |
| Tipo de Cubo | Sólido, 40 gr |
| Produção em 24h | 100 kg |
| Nº de Cubos por 24h | 2500 |
| Cubos por Ciclo | 36 unidades |
| Capacidade de Armazenamento | 60 kg |
| Nº de Cubos Armazenados | 1500 |
| Condensação | Ar (opcionalmente por água) |
| Potência | 1200 W |
| Tensão Elétrica | 230V / 50Hz |
| Refrigerante | R 452A |
| Construção | Aço inoxidável |
| Ventilação | Frontal |
| Tropicalização | Até 43°C (ambiente), 35°C (água) |