

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

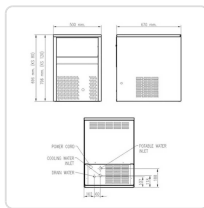


Maquina Gelo Granular Fhg-80-a

Informacoes do Produto

SKU:	EX19048247	Modelo:	FHG-80 A
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	FHG-80 A

Descricao Resumida

Descrição Técnica:

Dimensões (mm): 500 x 670 x 696

Tipo: Granular

Produção 24 h (Kg): 80

Capacidade de Armazenamento Gelo (Kg): 15

Condensação: Ar

Potência (W): 700

Descricao Completa

Características Técnicas:

O gelo granular produzido pelas máquinas de gelo da Edenox tem uma proporção equilibrada entre água e gelo.

É indicado para raspadinhas, todos os tipos de coquetéis, para exibição de alimentos (peixes, frutas), para uso em restaurantes, bares de música, laboratórios, hospitais, laboratórios médicos, etc.

O evaporador é um cilindro, resfriado com um certo nível de água em seu interior.

O gelo que se forma nas paredes desse cilindro é transportado por meio de uma broca de aço inoxidável para um dispositivo que quebra o gelo para abastecê-lo com menos água residual.

Equipamento independente para ser instalado atrás do bar, debaixo do bar ou na área de serviço.

A largura de todas as máquinas é de 90 cm.

A altura reduzida, no máximo 80 cm, permite que a base do tabuleiro superior (50x70 cm) seja utilizada como base para pequenas cargas, sem perda de espaço.

A produção de gelo continua.

Sistema de controle eletrônico.

A tensão elétrica em todos os modelos é 230V / 50Hz.

Modelos condensados por ar ou por água.

O refrigerante usado é o R 452A.

Todos os modelos são tropicalizados: podem ser instalados em temperatura ambiente de até 43 ° C, com temperatura da água de 35 ° C.