

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Gelo em Cubos 300kg/24h Arrefecimento a Água

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0200.131.057	<b>Modelo:</b>	MPM 300 W
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	300 kg	<b>Dimensões:</b>	1255 x 595 x 860 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	MPM 300 W

### Descricao Resumida

Máquina de gelo em cubos de 18g com capacidade de 300kg/24h. Refrigeração a água e estrutura em inox para durabilidade e higiene.

## Descricao Completa

### Produtora de Gelo — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional ou bar com esta eficiente máquina de gelo, concebida para satisfazer as exigências mais elevadas. Produz cubos de gelo de 18 gramas, ideais para uma vasta gama de bebidas e aplicações culinárias. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a manutenção, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a higiene e a longevidade do equipamento. O sistema de refrigeração a água garante um desempenho consistente, mesmo em ambientes com temperaturas mais elevadas, otimizando a produção de gelo para manter as suas bebidas sempre frescas.

### Aplicações Profissionais

Esta máquina de fabricar gelo é perfeita para bares e discotecas, onde a procura por gelo é constante e a qualidade é crucial. Além disso, é uma adição valiosa para restaurantes e hotéis, garantindo um fluxo ininterrupto de gelo para cocktails, sumos e conservação de alimentos. Para estabelecimentos de restauração rápida e serviços de catering, a sua alta capacidade de produção de 300 kg/24h permite gerir picos de consumo sem comprometer a eficiência operacional. A versatilidade do cubo de 18g torna-o adequado tanto para bebidas como para a apresentação de pratos frios.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1255x595x860 mm
Capacidade de Produção	300 kg/24h (Ar= +21°C – Água= +15°C)
Tipo de Refrigeração	Água
Tamanho dos Cubos de Gelo	18 gr
Material da Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Gás Refrigerante	R452a
Potência	2.7 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso	148 kg
Depósito Aconselhado	ST S 400

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade diária de produção de gelo deste equipamento?**

Este equipamento foi concebido para uma produção robusta de até 300 kg de gelo por cada 24 horas, garantindo um fornecimento contínuo para negócios com alta demanda. A quantidade produzida é mantida consistente, mesmo em condições de temperatura exterior elevadas.

### **Que tipo de cubo de gelo é produzido e para que é mais adequado?**

A máquina produz cubos de gelo maciços de 18 gramas, ideais para uma variedade de usos. São perfeitos para arrefecer bebidas rapidamente sem diluição excessiva e para complementar cestos de gelo em apresentação de alimentos.

### **Quais as vantagens da refrigeração a água para este tipo de máquina?**

A refrigeração a água é altamente eficiente, especialmente em cozinhas ou áreas de bar com temperaturas ambientes elevadas, onde a refrigeração a ar seria menos eficaz. Esta opção oferece maior estabilidade na produção e menor consumo energético global.

### **É necessário algum depósito adicional para esta máquina de gelo?**

Sim, é aconselhável a utilização do depósito ST S 400 para armazenamento. Este acessório permite uma gestão otimizada da produção, evitando interrupções e assegurando que terá sempre gelo disponível.

### **Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento?**

A estrutura exterior em aço inoxidável desta máquina facilita imenso a limpeza diária, tornando-a rápida e eficiente. Por ser um material resistente à corrosão, garante uma manutenção simplificada e uma durabilidade notável, essencial para o ambiente de trabalho profissional.