

# 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



## Máquina de Gelo Granular 100 kg/24h com Depósito 15 kg

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS210.131.012	<b>Modelo:</b>	MS 100/15
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MS 100/15

### Descricao Resumida

Máquina de gelo granular profissional, produz 100 kg/24h com depósito de 15 kg. Ideal para HORECA, construção robusta em aço inoxidável.

## Descrição Completa

### Máquina de Gelo Granular — Principais Vantagens

Maximize a eficiência da sua cozinha ou balcão de bar com esta máquina de gelo granular (também conhecida como fabricante de gelo picado) de alta performance. Projetada para o setor HORECA, garante uma produção contínua de até 100 kg de gelo por dia, essencial para estabelecimentos com elevado volume de serviço. O gelo granular é ideal para a conservação de alimentos, preparação de cocktails e apresentação em buffets.

A estrutura exterior em aço inoxidável confere durabilidade superior e facilidade de limpeza, crucial para manter os rigorosos padrões de higiene exigidos na restauração. O depósito interno em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados, assegura uma conservação ótima do gelo e simplifica a manutenção diária, prolongando a vida útil do equipamento.

Este fabricante de gelo oferece um sistema de refrigeração a ar otimizado para um funcionamento eficaz, mesmo em ambientes mais quentes. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a diferentes espaços de trabalho, conferindo flexibilidade e estabilidade à instalação.

### Aplicações

Este equipamento é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, bares, hotéis, peixarias e buffets. É particularmente adequado para ambientes que requerem grandes quantidades de gelo granular para refrigeração de marisco fresco, exposição de produtos perecíveis ou para a confecção de bebidas e cocktails.

A sua capacidade de produção de 100 kg/24h e o depósito integrado de 15 kg tornam-no ideal para operações de médio e grande porte, garantindo que o gelo esteja sempre disponível nos momentos de pico de serviço. Também se integra perfeitamente em áreas de cozinha industrial e espaços de catering.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Produção diária</b>	100 kg/24h (a +21°C Ar / +15°C Água)
<b>Capacidade do depósito</b>	15 kg
<b>Dimensões (LPA)</b>	500x670x696 mm (sem pés)
<b>Potência</b>	0.7 kW
<b>Alimentação elétrica</b>	230V/1/50 Hz
<b>Pés ajustáveis</b>	40-50 mm
<b>Peso</b>	58 kg
<b>Refrigeração</b>	A ar
<b>Gás refrigerante</b>	R452a
<b>Material exterior</b>	Aço inoxidável
<b>Material depósito</b>	ABS com isolamento