

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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
----------------	---------

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