

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 Gelo Flocos 1500 kg/24h – Sem Condensador

Informacoes do Produto

SKU:	MS0205.131.008A	Modelo:	KFE 1500 Split
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	1500 kg	Dimensões:	600 x 640 x 970 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	KFE 1500 Split

Descricao Resumida

Máquina de gelo em flocos profissional com produção de 1500 kg/24h. Estrutura em aço inoxidável e controlo eletrónico. Ideal para uso intensivo.

Descricao Completa

máquina gelo flocos — Produção de Gelo em Flocos — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em ambientes profissionais, esta produtora de gelo em flocos é a solução ideal para estabelecimentos que exigem uma elevada produção de gelo com eficiência. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, enquanto o consumo reduzido de água contribui para a sustentabilidade e contenção de custos operacionais. Equipada com um evaporador vertical fixo e um sistema de controlo eletrónico avançado, garante um desempenho constante e fiável.

Aplicações Profissionais

Este gerador de gelo em escamas é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais, hotéis, peixarias, hospitais e laboratórios, onde a necessidade de gelo em grande volume e de forma contínua é crucial. A sua capacidade de produção de 1500 kg/24h, sem condensador, oferece flexibilidade na instalação e adapta-se a diversas configurações de espaço, sendo uma mais valia para o seu negócio.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	600x640x970 mm
Pés reguláveis	20 – 50 mm
Produção	1500 kg/24h (Ar= +21°C – Água= +15°C)
Potência frigorífica necessária (EN 12900)	6.54 kW
Potência absorvida	0.58 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	235 kg
Gás refrigerante	R452a

Estrutura	Aço inoxidável
Evaporador	Vertical fixo
Sistema de controlo	Eletrónico

Perguntas Frequentes

1. Qual a diferença entre gelo em escamas e gelo em cubos?

O gelo em escamas, também conhecido como gelo em flocos, é mais maleável e adere melhor aos produtos, sendo ideal para refrigeração de exposição de peixe, frutas e saladas, ou para aplicações em laboratórios. O gelo em cubos é geralmente preferido para bebidas.

2. Esta máquina de gelo necessita de um condensador externo?

Não, este modelo específico é concebido para funcionar sem condensador, o que permite uma maior flexibilidade na instalação e pode ser uma vantagem em espaços com restrições de ventilação ou onde o calor gerado por um condensador seria problemático.

3. Como posso garantir a durabilidade e higiene da máquina?

A estrutura em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção. É recomendável seguir as instruções de limpeza do fabricante e realizar manutenções periódicas para assegurar o bom funcionamento e a higiene do equipamento.

4. Onde é que esta máquina se enquadra melhor?

Dada a sua alta capacidade e a produção de gelo em flocos, é ideal para grandes operações como supermercados, peixarias, empacotamento de alimentos, ou para o uso industrial e em laboratórios que necessitem de grandes volumes de gelo para arrefecimento rápido e conservação.

5. Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

A máquina requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz. É fundamental que a instalação seja realizada por um profissional qualificado, garantindo a segurança e o correto funcionamento do equipamento.