

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Triturador de Gelo Profissional 360 kg/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0450.355.001A	<b>Modelo:</b>	TG 360 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	360 kg	<b>Dimensões:</b>	240 x 430 x 490 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	TG 360 NV

### Descricao Resumida

Triturador de gelo profissional de alta capacidade, produzido em aço inoxidável. Ideal para bares e restaurantes, com produção de 360 kg/h.

## Descricao Completa

### Triturador de Gelo Profissional — Triturador de Gelo — Principais Vantagens

Este picador de gelo de alto desempenho é uma adição indispensável a qualquer estabelecimento de restauração, bar ou cafetaria que exija a produção rápida e eficiente de gelo granular. Fabricado inteiramente em aço inoxidável, este equipamento garante durabilidade, higiene e resistência à corrosão, fatores essenciais em ambientes de cozinha profissional. A sua capacidade de processamento de até 360 kg de gelo por hora permite satisfazer as necessidades mais exigentes, seja para a preparação de cocktails refrescantes ou para a conservação de alimentos, como pescado.

A incorporação de uma cuba GN1/3 com 150 mm de profundidade facilita a recolha do gelo já triturado, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a máxima conveniência para a sua equipa. A facilidade de operação e manutenção, combinada com o design robusto, torna este aparelho uma solução de eleição para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Concebido para um uso intensivo, o triturador é ideal para bares que servem uma grande variedade de cocktails, permitindo criar rapidamente a base de gelo picado necessária. Em restaurantes, é perfeito para preparar camas de gelo para exposição de marisco e peixe fresco, mantendo-os à temperatura ideal e com uma apresentação impecável. Estabelecimentos de take away e eventos de catering beneficiam da sua alta produção para manter as bebidas e alimentos refrigerados eficazmente.

A sua versatilidade estende-se a cozinhas profissionais que necessitam de gelo granular para diversas preparações culinárias, ou para o arrefecimento rápido de molhos e fundos. Este equipamento é um ativo valioso para otimizar a eficiência e a qualidade do serviço.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	240x430x490 mm

Característica	Valor
Potência	0.2 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Produção	360 kg/h
Capacidade da cuba	3 – 3.5 kg
Duração do ciclo	30 seg.
Peso	20.9 kg
Material	Aço inoxidável
Cuba inclusa	GN1/3 h=150 mm

## Perguntas Frequentes

### Para que tipo de gelo é este triturador adequado?

Este equipamento foi concebido para transformar cubos de gelo inteiros em gelo granular, ideal para uma vasta gama de aplicações, desde bebidas a expositores de alimentos.

### Qual é a capacidade de produção deste equipamento?

O triturador possui uma impressionante capacidade de produção de 360 kg de gelo por hora, garantindo que nunca lhe faltará gelo, mesmo nos momentos de maior afluência.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável facilita a higiene, assegurando que o equipamento se mantém em ótimas condições com limpeza regular e simples.

### Este triturador é adequado para que tipos de estabelecimentos?

É perfeito para bares, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de grande volume que necessitam de uma fonte consistente e fiável de gelo moído.

### Que tipo de cuba está incluída para a recolha do gelo?

O picador de gelo vem equipado com uma cuba GN1/3 de 150 mm de profundidade, ideal para a coleta eficiente do gelo granular e para integração em estações de trabalho existentes.