

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Triturador de Gelo Automático em Aço Inoxidável 0.3 kW

Informacoes do Produto

SKU:	MS0450.460.001	Modelo:	TG 1400
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	11 kg	Dimensões:	210 x 420 x 290 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	TG 1400

Descricao Resumida

Triturador de gelo automático eficiente e seguro, com lâmina e recipiente em aço inoxidável para durabilidade. Ideal para bares e restaurantes.

Descricao Completa

Triturador de gelo profissional — Triturador de Gelo — Principais Vantagens

Amplie a eficiência do seu bar ou cozinha profissional com este picador de gelo automático, concebido para um desempenho rápido e seguro. Equipado com uma lâmina robusta e um recipiente de armazenamento em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene. O seu sistema de segurança integrado na unidade de corte protege os utilizadores e o equipamento, enquanto a expulsão do gelo por força centrífuga assegura um processo contínuo e sem interrupções. É uma solução essencial para estabelecimentos que exigem rapidez na preparação de bebidas e cocktails.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para diversos ambientes na hotelaria e restauração. Bares, discotecas e cafés beneficiarão da sua capacidade de produzir gelo triturado rapidamente para cocktails, smoothies e outras bebidas refrescantes. Também é uma excelente adição para restaurantes e serviços de catering que necessitam de gelo picado para expor alimentos ou manter produtos refrigerados. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no adequado para uso contínuo em períodos de maior afluência.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	210x420x290 mm
Potência	0.3 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Velocidade	1400 rpm
Peso	11 kg
Material da Lâmina e Recipiente	Aço inoxidável
Segurança	Sistema de segurança na unidade de corte
Expulsão de Gelo	Força centrífuga

Perguntas Frequentes

1. Este triturador de gelo é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, este triturador de gelo foi concebido para suportar o uso frequente em bares, restaurantes e outros estabelecimentos de restauração, garantindo uma operação eficiente durante os períodos de pico. A sua construção robusta e motor potente são ideais para as exigências diárias de uma cozinha ou bar profissional.

2. Quais são as vantagens do aço inoxidável na lâmina e recipiente?

O aço inoxidável oferece durabilidade excepcional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para a higiene e longevidade do equipamento em ambientes alimentares. Além disso, contribui para um aspeto profissional e mantém a integridade do gelo.

3. Como funciona o sistema de segurança do equipamento?

O sistema de segurança integrado na unidade de corte assegura que o aparelho só funciona quando todas as peças estão corretamente montadas e seguras, minimizando o risco de acidentes. Esta funcionalidade é essencial para proteger os operadores e garantir um ambiente de trabalho seguro.

4. É fácil limpar e manter este triturador de gelo?

Sim, a simplicidade do design e a utilização de materiais como o aço inoxidável facilitam a desmontagem e limpeza diária do equipamento. A sua manutenção é descomplicada, assegurando que o aparelho se mantém em ótimas condições de funcionamento com o mínimo esforço.

5. Consome muita energia elétrica?

Com uma potência de 0.3 kW, este triturador de gelo é eficiente energeticamente para a sua capacidade, o que o torna uma opção económica para o seu negócio. As suas especificações elétricas foram otimizadas para um bom desempenho sem ter um consumo excessivo.