

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

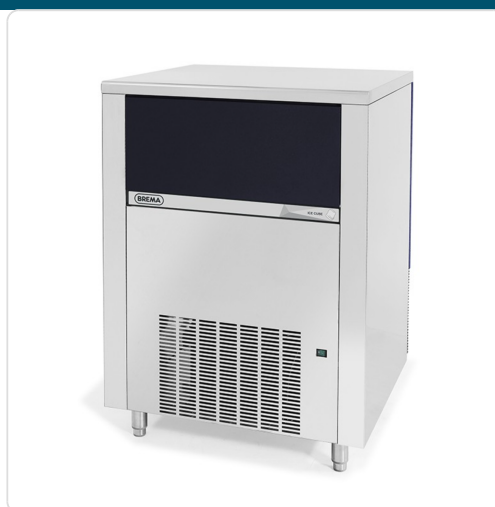


Máquina de Gelo Industrial CB 1565A HC 155kg/24h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.220	Modelo:	2116.220
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	65 kg	Dimensões:	840 x 740 x 1075 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	2116.220
Instalação	De Chão
Produção de Gelo (kg/24h)	150–400 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo industrial com produção de 155 kg/dia e capacidade para 65 kg de armazenamento. Ideal para uso profissional em restauração e bar.

Descricao Completa

Produção de Gelo — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento com uma máquina de gelo profissional, concebida para satisfazer as exigências de qualquer cozinha comercial ou bar de grande volume. Este produtor de cubos de gelo destaca-se pela sua eficiência e fiabilidade, garantindo gelo puro e cristalino para todas as suas necessidades, desde bebidas refrescantes a exposições de produtos perecíveis. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, com acabamento Scotch Brite, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais num ambiente de restauração.

O design otimizado para ambientes de alta temperatura, com uma classe tropical de +43 °C, assegura um desempenho consistente mesmo nas condições mais desafiadoras. A tecnologia de pulverização em evaporador horizontal permite a produção de cubos perfeitos, enquanto o sistema de reciclagem de água mineralizada minimiza o desperdício e maximiza a pureza do gelo. Com uma operação eletromecânica, a manutenção é simplificada, garantindo um funcionamento suave e ininterrupto para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de cubos de gelo é a solução ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração. É perfeita para bares movimentados que necessitam de um abastecimento constante de gelo para cocktails e bebidas, bem como para restaurantes que utilizam gelo para refrigeração de alimentos em buffets ou para apresentação de marisco.

Recomendada também para hotéis, cantinas e empresas de catering que requerem uma capacidade de produção elevada e uma qualidade superior do gelo. A sua fiabilidade e facilidade de operação tornam-na numa peça central indispensável para garantir a satisfação do cliente e a eficiência operacional.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	840x740x1075 mm
Pés	110-150 mm
Capacidade do Depósito	65 kg
Produção de Cubos de Gelo	155 kg/24h
Tipo de Cubo	33 gr
Consumo de Água	2,6 Lt/kg
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido - Bruto	118/138 kg
Potência	1400 W
Tensão	230 V
Dimensões da Embalagem	880x785x1245 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de produção desta máquina de gelo?

Esta máquina produz até 155 kg de cubos de gelo por cada 24 horas, ideal para estabelecimentos com grande consumo de gelo, assegurando que nunca faltará para os seus clientes.

Que tipo de gelo produz a máquina?

A máquina foi projetada para produzir cubos de gelo puros e cristalinos, com um peso individual de 33 gramas, perfeitos para qualquer tipo de bebida ou aplicação gastronómica.

Esta máquina de gelo pode operar em ambientes quentes?

Sim, a máquina possui uma classificação de classe tropical, o que significa que foi concebida para funcionar eficientemente em ambientes com temperaturas até +43 °C, garantindo um desempenho fiável mesmo no pico do verão ou em cozinhas com elevadas temperaturas.

É fácil de limpar e manter?

Com um acabamento Scotch Brite em aço inoxidável AISI 304, a máquina é extremamente fácil de limpar. A operação eletromecânica contribui para uma manutenção mais simples e reduz a necessidade de intervenções técnicas frequentes.

Que tipo de gás refrigerante utiliza?

A máquina utiliza o gás refrigerante R290, reconhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, alinhando-se com as preocupações ecológicas atuais e regulamentações futuras.