

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo Industrial 300Kg/24h 33g 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.227	Modelo:	UD2116.227
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	300 kg	Dimensões:	1250 x 580 x 848 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.227
Marca	UDEX
Instalação	De Chão
Produção de Gelo (kg/24h)	150–400 kg/24h
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção de 300 kg/24h e cubos de 33g. Ideal para restaurantes e hotéis, garante gelo puro e cristalino em ambientes exigentes.

Descricao Completa

Máquina de Gelo Profissional — Máquina de Gelo Industrial — Principais Vantagens

Este gerador de gelo com capacidade de 300 kg/24h é a escolha primordial para estabelecimentos de hotelaria e restaurantes de grande volume que exigem uma produção ininterrupta e de excelência. Projetado para suportar ambientes de trabalho exigentes, assegura um fornecimento constante de cubos de gelo puro e cristalino, indispensável para a preparação de bebidas e a correta conservação de alimentos frescos. Oferece desempenho otimizado mesmo em altas temperaturas ambiente, garantindo a qualidade do gelo sob quaisquer condições.

A sua impressionante capacidade é complementada por um design que promove a higiene. O método de pulverização de água no evaporador horizontal reduz a acumulação de minerais, resultando em cubos de gelo de 33 gramas com uma pureza excepcional. A durabilidade do equipamento é assegurada pelo acabamento robusto em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite, que também facilita a limpeza, tornando-o num investimento perspicaz a longo prazo para o seu negócio.

Equipado com um sistema eletromecânico, o equipamento garante uma operação fiável e um controlo exato da produção. A sua classificação tropical +43 °C confirma o desempenho superior, mesmo em climas mais quentes. Este aparelho personifica a excelência na fabricação de gelo para operações que dependem de qualidade e quantidade inigualáveis.

Aplicações Profissionais

Este gerador de gelo de alta performance é ideal para restaurantes de elevada afluência, bares movimentados, hotéis de grande dimensão, discotecas e cozinhas industriais que requerem uma capacidade de produção diária substancial de cubos de gelo. Também é perfeitamente adequado para empresas de catering e organizadores de eventos que necessitam de um abastecimento constante de gelo para a refrigeração de bebidas e a elaboração de cocktails sofisticados. A sua robustez foi pensada para servir diversos tipos de clientes com necessidades variadas a nível de volume de gelo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	1250x580x848 mm
Produção de gelo por 24h	300 Kg
Tipo de cubo	33 gr
Consumo de água	2,6 Litros
Gás refrigerante	R452A
Peso Líquido / Bruto	152 / 178 kg
Potência	2600 W
Tensão	400 V
Classificação	Tropical +43 °C
Acabamento	Aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite
Operação	Eletromecânica

Perguntas Frequentes

Q: Qual é a capacidade de produção diária desta máquina de gelo e para que tipo de estabelecimentos é indicada?

A: Esta máquina tem uma capacidade de produção de 300 kg de gelo por cada 24 horas, sendo perfeita para restaurantes, bares, hotéis e discotecas com elevada procura. É uma solução robusta para quem precisa de um fornecimento constante e de alta qualidade.

Q: Que tipo de cubos de gelo este aparelho produz e qual a sua qualidade?

A: O equipamento produz cubos de gelo de 33 gramas de forma consistente. Graças ao seu sistema de pulverização e remoção de minerais, os cubos são puros, cristalinos e com uma diluição mais lenta, mantendo a integridade das bebidas.

Q: Esta máquina de gelo funciona bem em ambientes de elevada temperatura?

A: Sim, foi concebida com uma classificação tropical de até +43 °C, o que lhe permite operar eficientemente mesmo em ambientes quentes. O desempenho é otimizado para assegurar a produção contínua de gelo de qualidade, independentemente do clima.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e hídrica para esta máquina de gelo?

A: Esta unidade requer uma ligação elétrica de 400 V e um consumo de 2600 W. Em termos hídricos, é essencial uma ligação contínua de água potável, com um consumo de 2,6 litros por ciclo. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o cumprimento das normas de segurança.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza para garantir a higiene e eficiência do equipamento?

A: A limpeza externa deve ser feita diariamente com um pano húmido. A manutenção periódica inclui a descalcificação e higienização do sistema interno. O acabamento em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite facilita a limpeza, sendo crucial para a qualidade do gelo e a longevidade do investimento.