

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Máquina de Gelo Profissional 130 kg/24h 560x569x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.228	Modelo:	UD2116.228
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2116.228
Arrefecimento	Ar
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm
Produção de Gelo (kg/24h)	50–150 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina profissional para produção de gelo em seixos compactos e secos, com capacidade de 130 kg/24h e elevada eficiência para restauração.

Descricao Completa

máquina de gelo profissional — Produção de Gelo Compacto — Principais Vantagens

Este gerador de gelo profissional foi concebido para otimizar a fabricação contínua de gelo em ambientes de alta demanda, como restaurantes, bares e estabelecimentos de hotelaria. Através da ação sincronizada de um sem-fim e extrusora, o equipamento assegura um ciclo de produção estável e eficiente, resultando em seixos de gelo compactos e com 91% de secura, perfeitos para uma vasta gama de bebidas e preparações culinárias.

A sua confeção em aço inoxidável AISI 304 com acabamento Scotch Brite oferece não só uma imagem moderna e profissional, mas também uma durabilidade superior e facilidade de higienização, critérios essenciais para a manutenção de rigorosos padrões de segurança alimentar. Trata-se de um investimento fiável que garante longevidade e resistência em utilização intensiva.

Equipado com componentes de robustez comprovada e um design tecnologicamente avançado, este aparelho minimiza os custos operacionais e demonstra elevada eficiência na produção de gelo, otimizando o consumo de energia e água. Projetado para funcionar em condições de classe tropical até +43 °C, adapta-se eficazmente a diversos cenários ambientais, mesmo os mais exigentes.

Aplicações Profissionais

Esta solução de fabrico de gelo é ideal para espaços de restauração e hotelaria de médio e grande porte, incluindo cozinhas industriais, restaurantes de alta gastronomia, bares com elevado volume de clientes, discotecas e hotéis com serviços de bar e buffet que necessitam de um fornecimento constante e seguro de gelo premium. É excelente para a preparação de bebidas frias, refrigeração de produtos ou conservação de alimentos frescos em expositores.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	560x569x600 mm
Produção de Gelo	130 kg/24h

Característica	Detalhe
Consumo de Água	1 L (apenas refrigerado a ar)
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido/Bruto	63 kg / 74 kg
Tensão	230 V
Classe Tropical	Até +43 °C
Material	AISI 304 SS (Aço Inoxidável) com acabamento Scotch Brite
Tipo de Gelo	Seixos compactos, 91% secos

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta máquina de gelo e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: Esta máquina de gelo combinada tem as dimensões de 560x569x600 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de aproximadamente 10 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, conforme as diretrizes do fabricante para equipamentos de refrigeração profissional.

Q: Quais os requisitos de instalação para esta máquina de gelo?

A: Para a instalação desta máquina, é necessária uma ligação elétrica de 230 V. Em termos de abastecimento de água, é requerida uma ligação contínua, pois consome cerca de 1 litro de água por cada quilograma de gelo produzido. Não requer ligação de gás, utilizando gás refrigerante R-290. É fundamental seguir as instruções do manual para uma instalação segura e eficiente.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção periódica da máquina de gelo?

A: A limpeza regular é crucial para a higiene e eficiência do equipamento. Recomenda-se a limpeza externa com um pano macio e detergente neutro. Para o interior e o sistema de gelo, siga as instruções específicas do manual, utilizando produtos de descalcificação e sanitização apropriados para máquinas de gelo, a cada 6 meses, ou conforme a dureza da água local. Desligue sempre o equipamento da corrente elétrica antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção.

Q: Esta máquina de gelo vem com garantia? Qual o tipo de suporte técnico disponível?

A: Sim, esta máquina de gelo combinada beneficia de uma garantia padrão do fabricante. Para informações detalhadas sobre os termos e duração da garantia, consulte a documentação fornecida com o equipamento ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Disponibilizamos suporte técnico especializado para qualquer questão ou eventualidade que possa surgir durante a vida útil do produto.

Q: Quais os acessórios incluídos ou recomendados para esta máquina de gelo?

A: A máquina de gelo é entregue pronta a instalar. Não inclui acessórios adicionais para o processo

de produção de gelo, no entanto, recomendamos a aquisição de uma pá de gelo higiênica e baldes de gelo apropriados para o armazenamento e manuseamento seguro dos seixos. Adicionalmente, um filtro de água pode ser benéfico para prolongar a vida útil do equipamento e melhorar a qualidade do gelo, especialmente em áreas com água de elevada dureza.