

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo Combinada 245 kg/h Sem Depósito Compacta

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2116.228A
Arrefecimento	Ar
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Máquina de gelo combinada robusta e eficiente para cozinhas profissionais. Produção contínua de 245 kg/h, dimensões 560x569x695 mm.

Descricao Completa

máquina de gelo combinada — Geração de Gelo — Principais Vantagens

Esta unidade de produção de gelo contínuo foi minuciosamente projetada para atender às exigências de estabelecimentos de restauração e hotelaria. Com a sua tecnologia de sem-fim e extrusora, garante um fornecimento constante e eficiente de gelo, indispensável para manter as operações do seu negócio a funcionar sem interrupções. A sua capacidade de produção de 245 kg por hora é um diferencial significativo para locais de alta procura.

A robustez da sua construção, aliada à utilização de componentes de alta qualidade, confere a este equipamento uma fiabilidade notável. Tal reflete-se em custos operacionais reduzidos e numa performance de excelência. O acabamento em aço inoxidável AISI 304 SS Scotch Brite não só assegura uma durabilidade superior, como também simplifica os processos de limpeza e manutenção, critérios cruciais em qualquer ambiente profissional.

Com uma capacidade de produção impressionante e a aptidão para operar em ambientes com temperaturas elevadas (Classe Tropical +43 °C), este gerador de gelo é a solução ideal para uma vasta gama de operações, desde bares movimentados a cozinhas industriais e hotéis de grande dimensão.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, bares, hotéis, discotecas e cozinhas industriais, onde a necessidade de uma produção constante e fiável de gelo é primordial. A sua eficiência assegura que grandes volumes de gelo estejam sempre disponíveis para bebidas, conservação de alimentos em buffets ou apresentações culinárias. A sua equipa vai apreciar a facilidade de acesso a gelo de qualidade superior a qualquer momento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	560 x 569 x 695 mm
Produção de gelo (24h)	245 kg/h

Característica	Detalhe
Consumo de água	1 litro/kg de gelo (refrigerado a ar)
Gás refrigerante	R-290
Peso líquido/bruto	83 kg / 93 kg
Tensão	230 V
Classe tropical	+43 °C
Acabamento	AISI 304 SS Scotch Brite
Tipo de gelo	Seixos compactos, 91% secos

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária desta máquina de gelo?

Este equipamento tem uma capacidade de produção contínua de 245 kg de gelo por hora, assegurando um fornecimento robusto e constante para as necessidades do seu negócio. A elevada cadência de produção é ideal para picos de procura.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta máquina?

É ideal para hotéis, restaurantes, bares, discotecas e cozinhas industriais que exigem uma produção de gelo eficaz e de alta eficiência, mesmo em ambientes com temperaturas elevadas até +43 °C.

Qual o tipo de gelo produzido?

Esta máquina industrial produz seixos de gelo compactos e com 91% de secura, perfeitos para uma vasta gama de aplicações, desde bebidas a conservação de alimentos, mantendo a temperatura ideal por mais tempo.

Quais são os requisitos de instalação para esta máquina de gelo?

Para a instalação correta deste equipamento, é necessária uma ligação elétrica de 230 V, uma entrada de água potável e ventilação adequada, especialmente porque é um modelo refrigerado a ar que otimiza o consumo hídrico.

Como se realiza a manutenção e limpeza desta máquina de gelo combinada?

A manutenção deste gerador de gelo é simplificada pela qualidade dos seus componentes. A limpeza regular deve focar-se na câmara de produção e nos filtros de ar, utilizando produtos específicos para equipamentos de gelo, garantindo a higiene e a longevidade do aparelho.