

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo Combinada Profissional 24kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.229	Modelo:	UD2116.229
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	24 kg	Dimensões:	560 x 569 x 695 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2116.229
FAQ	Q: Quais são as dimensões da máquina de gelo combinada e o espaço necessário para a sua instalação? A: A máquina de gelo combinada tem dimensões de 560x569x695 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, recomendamos deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento., Q: Que requisitos de instalação são necessários para o funcionamento desta máquina de gelo? A: Para a instalação, a máquina requer uma ligação elétrica de 230 V e uma ligação à rede de água, com um consumo de 1 litro por ciclo de produção de gelo. Além disso, utiliza gás refrigerante R-290, sendo aconselhável que a instalação seja realizada por um técnico qualificado., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da Máquina de Gelo Combinada TM 450A HC? A: A manutenção regular inclui a limpeza do sistema de água e do depósito de gelo. Recomenda-se a descalcificação periódica, a cada 6 meses, para assegurar a eficiência na produção de gelo e a vida útil do equipamento. Consulte o manual de instruções para procedimentos detalhados de limpeza e manutenção., Q: Que tipo de gelo produz esta máquina e qual a sua qualidade? A: Esta máquina produz gelo em seixos compactos, com uma secura de 91%. O gelo compacto é ideal para diversas aplicações em bares, restaurantes e hotéis, garantindo uma refrigeração eficaz e duradoura de bebidas e alimentos., Q: Esta máquina de gelo possui depósito integrado? A: Sim, esta máquina de gelo combinada possui um depósito de gelo integrado, eliminando a necessidade de adquirir um depósito externo adicional. Isso otimiza o espaço e garante um armazenamento conveniente do gelo produzido.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	máquina de gelo combinada, máquina de gelo profissional, produção de gelo 24kg/h
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13149
Alt Text Imagens	Maquina De Gelo Combinado Tm 450a Hc S/dep. Máquina de gelo combinado TM 450A HC em aço inoxidável sem depósito para restauração e hotelaria.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina De Gelo Combinado Tm 450a Hc S/dep.
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	GELO > Cubos
Categorias Secundárias	GELO

Upsells (SKU Título)	MS0440.317.025B,MS440.317.057,MS440.317.060
Uso Profissional - Dicas	Instale um sistema de filtragem de água descalcificador para prevenir a acumulação de calcário no sem-fim, prolongando a vida útil do motor e da extrusora., Respeite os espaços de ventilação lateral para garantir que o gás refrigerante R-290 opere na máxima eficiência energética, especialmente em ambientes de cozinha quente., Realize uma higienização mensal do depósito integrado para evitar a formação de biofilme e garantir a conformidade com as normas de HACCP., Verifique regularmente o dreno para assegurar que a água da fusão natural não estagne no depósito, mantendo a qualidade 'seca' do gelo produzido.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsáveis de Banquetes, Bar Managers e Chefes de Sala, Diretores de F&B e Gestores de Unidades Hoteleiras
Descrição Curta Original	<p>A ação combinada de um sem-fim e extrusora permite produção contínua em um ciclo estável. A confiabilidade de os componentes garantem baixos custos operacionais e alta eficiência da produção de gelo
 Classe tropical +43 °C
 AISI 304 SS Scotch brite acabamento
 Seixos compactos, 91% secos
 1 l de água = 1 kg de gelo (apenas refrigerado a ar)</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 560x569x695 mm
 Produção: de gelo 350 24kg/h Kg
 Consumo de água 1 Lt
 Gás efrigerante - 290 r
 Peso Líquido: - Bruto: 102/113 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRPLL6006E,HRPR2F7508E,HRMF7504E
Uso Profissional - Casos de Uso	Mixologia e Coquetelaria de Alto Volume: O gelo tipo seixo compacto é ideal para cocktails 'muddled' e bebidas que requerem uma diluição controlada e rápida refrigeração. A consistência 91% seca evita a aglomeração no depósito, permitindo que o bartender doseie o gelo com precisão durante picos de serviço., Exposição de Mariscos e Buffets de Pequeno-Almoço: Em unidades hoteleiras, este gelo é utilizado para criar camas de refrigeração estáveis para peixe fresco ou sumos naturais. A sua densidade superior garante que o gelo demore mais tempo a derreter, mantendo a segurança alimentar e a estética da apresentação durante todo o período de serviço., Apoio a Centros de Bem-Estar e Spas: Em contextos de hidroterapia e recuperação desportiva, a máquina fornece gelo de textura suave para aplicações terapêuticas e fontes de gelo. A produção contínua garante que os tanques de imersão fria ou as áreas de relaxamento estejam sempre devidamente abastecidas sem necessidade de stock externo.

Uso Profissional - Introdução

Esta máquina de gelo combinada de alto rendimento é uma solução crítica para operações de hospitality que exigem uma produção constante de 24kg/h de gelo tipo seixo, garantindo uma granulometria compacta e 91% seca. Construída em aço inoxidável AISI 304 com certificação para classe tropical, este equipamento assegura a continuidade operacional mesmo em cozinhas com temperaturas ambiente até +43 °C, otimizando o custo por quilo de gelo através do seu sistema eficiente de sem-fim e extrusora.

Arrefecimento

Ar

Capacidade (kg)

21–40 kg

Instalação

De Chão

Descricao Resumida

Máquina de gelo combinada profissional com capacidade de 24 kg/h. Produção contínua de gelo em seixos 91% seco. Ideal para restauração e hotelaria.

Descricao Completa

máquina de gelo combinada — Máquina de Gelo Industrial — Principais Vantagens

Esta unidade de produção de gelo combinada foi meticulosamente concebida para operações intensivas, assegurando uma produção contínua e eficiente. A sua tecnologia avançada, que integra um sistema de sem-fim e extrusora, garante uma consistência notável no fabrico de gelo, essencial para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais e estabelecimentos hoteleiros.

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 com acabamento Scotch Brite não só confere uma durabilidade superior, como também facilita a limpeza e manutenção, prolongando a vida útil do equipamento em ambientes exigentes. A sua capacidade de produzir gelo de alta qualidade, 91% seco e compacto em formato de seixos, contribui para a excelência na apresentação de bebidas e na conservação de alimentos.

Com componentes de alta fiabilidade e eficiência energética, este gerador de gelo traduz-se em baixos custos operacionais, representando um investimento inteligente para qualquer negócio. O seu design ergonómico e operação simplificada minimizam a necessidade de intervenção constante, permitindo que a equipa se concentre noutras tarefas essenciais.

Aplicações Profissionais

Esta máquina é ideal para restaurantes, bares, hotéis, discotecas e quaisquer estabelecimentos que necessitem de uma produção de gelo fiável e em grande volume. É perfeita para a preparação de cocktails, refrigeração de bebidas, buffets de saladas, exposição de mariscos e manutenção da frescura de produtos em câmaras frigoríficas.

A adaptabilidade deste equipamento a uma classe tropical de +43 °C torna-o adequado para uso em ambientes com temperaturas elevadas, garantindo um desempenho contínuo e eficaz. Uma solução versátil que se integra harmoniosamente em cozinhas industriais e espaços de serviço de bebidas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	560x569x695 mm
Produção de Gelo	24 kg/h
Consumo de Água	1 Lt por 1 kg de gelo (refrigeração a ar)
Gás Refrigerante	R-290
Peso Líquido/Bruto	102 kg / 113 kg
Tensão	230 V
Classe Tropical	+43 °C
Material	Aço Inoxidável AISI 304 Scotch Brite
Qualidade do Gelo	Seixos compactos, 91% secos

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção de gelo por hora deste equipamento?

O equipamento tem uma capacidade de produção de 24 kg de gelo por hora, garantindo um abastecimento contínuo para o seu negócio.

Esta máquina é adequada para ambientes com altas temperaturas?

Sim, a máquina está classificada para operar em ambiente tropical, suportando temperaturas até +43 °C sem comprometer o seu desempenho.

Que tipo de gelo produz esta máquina e para que aplicações é mais adequada?

Produz gelo em seixos compactos e 91% secos, ideais para a preparação de bebidas, exposição de alimentos e refrigeração em buffets.

Quais os principais benefícios do aço inoxidável AISI 304 com acabamento Scotch Brite na estrutura?

A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 com acabamento Scotch Brite oferece durabilidade superior, resistência à corrosão e uma limpeza simplificada, características essenciais para ambientes profissionais.

Qual a recomendação para a manutenção preventiva e prolongamento da vida útil?

É aconselhável instalar um sistema de filtragem de água para evitar a acumulação de calcário e realizar uma higienização mensal do depósito integrado, conforme as diretrizes HACCP.