

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

Máquina de Gelo em Escama Industrial 900 Kg/24h 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.259	Modelo:	UD2116.259
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	900 kg	Dimensões:	1107 x 700 x 880 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.259
Marca	UDI
Instalação	De Chão
Produção de Gelo (kg/24h)	+400 kg/24h
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Máquina profissional de gelo em escama com produção de 900 kg/24h. Ideal para refrigeração intensiva em hotelaria, restauração e indústria. Tensão de 400V.

Descricao Completa

Gerador de Gelo em Escama — Principais Vantagens

Concebido com materiais de excelência, este gerador de gelo em escama é a solução ideal para uma produção contínua e de alto desempenho. O seu evaporador fixo assegura a integridade do circuito de refrigeração, garantindo a obtenção de flocos de gelo super-refrigerados e secos, fundamentais para a conservação impecável de produtos, especialmente em indústrias exigentes.

Com uma capacidade de produção notável de 900 kg em 24 horas, este equipamento está preparado para as mais rigorosas necessidades de gelo em grande volume. A sua construção robusta e o acabamento em aço inoxidável AISI 304 SS Scotch Brite não só conferem uma longevidade superior, mas também simplificam a higienização e manutenção, cumprindo os mais elevados padrões de segurança alimentar.

A tecnologia avançada deste equipamento permite a produção de gelo com temperaturas que oscilam entre -5 °C e -10 °C, e uma espessura ajustável de 1,5 mm a 3 mm. Estas características tornam-no particularmente eficaz para diversas aplicações, assegurando a máxima eficiência energética e operacional em ambientes profissionais de alta exigência.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de gelo em flocos é a escolha ideal para uma vasta gama de setores que requerem gelo de qualidade superior e em grandes quantidades. É amplamente utilizada em indústrias pesqueiras, onde a refrigeração com gelo em escama é crucial para manter o pescado fresco por mais tempo, devido à sua grande superfície de contacto e capacidade de arrefecimento rápido.

Nos setores de carne e laticínios, o gelo em escama contribui significativamente para a manutenção da cadeia de frio durante o processamento e transporte. Assim, previne-se a proliferação bacteriana e preservam-se as propriedades organoléticas dos alimentos. É também indispensável em indústrias químicas e da construção para processos que exigem um controlo de temperatura rigoroso ou arrefecimento de misturas específicas.

Adicionalmente, este equipamento é perfeito para grandes cozinhas industriais, serviços de catering de grande escala e qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração que necessite de uma produção consistente e fiável de gelo em escama para a refrigeração de produtos ou para a

preparação de bebidas especiais que beneficiam de um arrefecimento rápido e eficaz.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1107 x 700 x 880 mm
Produção de gelo em escama	900 Kg/24h
Consumo de água	1.69 Lt/kg
Gás refrigerante	R-452A
Peso Líquido/Bruto	241 kg / 262 kg
Tensão	400 V
Classe tropical	+43 °C
Material	AISI 304 SS (aço inoxidável)
Temperaturas do gelo	-5 °C a -10 °C
Espessura do gelo	1,5 mm a 3 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do gelo em escama para a indústria alimentar?

O gelo em escama possui uma grande superfície de contacto, arrefecendo rapidamente os produtos sem pontos de congelação localizados, o que é ideal para conservar peixe, carne e laticínios frescos, mantendo a humidade e evitando danos.

Esta máquina de gelo é adequada para que tipo de ambientes profissionais?

Graças à sua classe tropical de +43 °C e à robusta construção em aço inoxidável AISI 304, a máquina é ideal para ambientes desafiadores, como cozinhas industriais, fábricas de processamento alimentar e áreas de produção intensiva com altas temperaturas ambientais.

Como a espessura e temperatura do gelo podem ser ajustadas?

A máquina permite ajustar a espessura do gelo entre 1,5 mm e 3 mm, e as temperaturas de produção variam entre -5 °C e -10 °C, proporcionando uma versatilidade essencial para diferentes requisitos de refrigeração e aplicações específicas.

Quais os requisitos de instalação elétrica e hídrica para este equipamento?

Este equipamento opera com uma tensão de 400 V, sendo fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado para garantir cablagem e disjuntores adequados. Para a ligação hídrica, recomenda-se a ligação à rede de água potável preferencialmente com filtro para

otimizar a qualidade do gelo e prolongar a vida útil do sistema.

Como deve ser feita a manutenção e limpeza da máquina de gelo?

A manutenção regular e a limpeza são cruciais para o desempenho e higiene da máquina. Sugere-se a limpeza diária do exterior com um pano húmido e a desinfeção periódica do reservatório de gelo. Para uma manutenção mais aprofundada, incluindo a verificação do sistema de refrigeração e do evaporador, o ideal é contactar um técnico especializado a cada seis meses.