

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 Profissional 400kg/dia Cubo 7g

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.284	Modelo:	UD2116.284
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	400 kg	Dimensões:	770 x 550 x 805 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.284
Marca	UDEX
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção de 400 kg/dia de cubos de 7g. Construção robusta em aço inox AISI 304 para uso intensivo.

Descricao Completa

Máquina de Gelo Profissional — Geração de Gelo Eficiente — Principais Vantagens

Esta unidade de produção intensiva foi concebida para responder às exigências elevadas da restauração profissional e hotelaria, garantindo uma produção fiável de até 400 kg de cubos de gelo por dia. É a resposta ideal para negócios com grande volume, assegurando um fornecimento constante de gelo cristalino e de excelência. O sistema inovador de evaporador vertical forma cubos compactos e uniformes de 7 gramas, que são depositados individualmente na caixa de recolha, mantendo-se perfeitamente separados e com um tamanho consistente. Esta característica facilita a dosagem e otimiza a utilização, sendo particularmente vantajosa em bares, restaurantes e hotéis. A robusta construção em aço inoxidável AISI 304 com acabamento Scotch Brite oferece durabilidade e resistência à corrosão, facilitando igualmente a limpeza e manutenção, aspetos cruciais em cozinhas profissionais. A sua classificação tropical +43 °C garante um desempenho constante mesmo nas condições ambientais mais desafiadoras.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para hotéis de grande dimensão, estabelecimentos de bebidas movimentados, restaurantes com elevado fluxo de clientes, discotecas, e serviços de catering para eventos. A elevada capacidade de produção diária de 400 kg de gelo garante que não haverá falta de cubos para bebidas, cocktails ou para arrefecer alimentos em buffets, mesmo durante os períodos de maior procura. É a escolha ideal para cozinhas industriais e qualquer negócio que necessite de um fornecimento ininterrupto e seguro de cubos de gelo compactos para otimizar as suas operações.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	770 x 550 x 805 mm
Produção de Cubos de Gelo	400 Kg / dia
Tipo de Cubo	7 gramas (compacto e cristalino)

Característica	Detalhe
Consumo de Água	1,8 Litros / kg
Potência	3000 W
Tensão	230 V
Gás Refrigerante	R452A
Peso Líquido / Bruto	113 kg / 124 kg
Classe Tropical	+43 °C
Acabamento	AISI 304 SS Scotch Brite

Perguntas Frequentes

- **Qual a capacidade de produção diária desta máquina?** Esta máquina de gelo tem uma capacidade de produção de 400 kg de cubos de gelo por dia, o que a torna ideal para estabelecimentos com requisitos de alta demanda.
- **Que tipo de cubo de gelo produz e quais as suas características?** Produz cubos de gelo compactos e cristalinos de 7 gramas. São formados individualmente, garantindo consistência e facilidade na dosagem de gelo.
- **É adequada para ambientes quentes?** Sim, com uma classificação tropical de +43 °C, esta máquina foi desenvolvida para operar eficazmente mesmo em climas mais quentes ou em ambientes de cozinha exigentes.
- **Qual a vantagem do acabamento em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite?** O acabamento em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite oferece elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e uma superfície fácil de limpar, mantendo a higiene essencial para o setor alimentar.
- **Que requisitos de instalação elétrica e hidráulica são necessários para esta máquina de gelo industrial?** A máquina requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 3000 W. É essencial uma tomada exclusiva com ligação à terra e um disjuntor adequado. Para a ligação hidráulica, necessita de uma entrada de água potável com pressão entre 1 a 5 bar e uma saída de esgoto para drenagem da água excedente, com um sifão para evitar odores.