

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 em Escamas CO2, 1520 Kg/24h, Split

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.339E	Modelo:	UD2116.339E
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	1520 kg	Dimensões:	604 x 700 x 970 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.339E
Marca	UDI
Instalação	De Chão
Produção de Gelo (kg/24h)	+400 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo em escamas split, produção de 1520 Kg/24h, ideal para hotelaria, restauração e indústria. Dimensões: 604x700x970 mm.

Descricao Completa

Máquina de Gelo em Escamas — Gerador de Gelo em Escamas — Principais Vantagens

Esta unidade de produção de gelo em escamas de CO2, com capacidade para 1520 kg diários, é um equipamento robusto e eficiente, concebido para as mais exigentes operações profissionais. Assegura uma produção contínua de flocos de gelo super-refrigerados e secos, essenciais para a conservação e apresentação de produtos em diversas indústrias. A tecnologia de refrigeração a CO2 oferece alta potência de arrefecimento e um desempenho fiável, mesmo em ambientes com temperaturas elevadas até +43 °C.

O sistema inovador de lâmina rotativa garante gelo de qualidade superior, com espessura ajustável entre 1,5 mm e 3 mm. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 com acabamento Scotch Brite confere-lhe durabilidade excecional, resistência à corrosão e uma limpeza simplificada, características indispensáveis para a longevidade do investimento em ambientes de trabalho intensivo.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de gelo é uma solução indispensável para setores que demandam grandes volumes de gelo a temperaturas negativas. É amplamente adotado na indústria pesqueira para a preservação de pescado fresco, na indústria química para processos de arrefecimento controlados e na construção. Encontra também vasta aplicação em laticínios e em unidades de processamento de carne, onde a refrigeração intensa e a manutenção da frescura são críticas.

A versatilidade da sua concepção split, que permite uma instalação adaptável a diferentes espaços, torna-o ideal para grandes complexos hoteleiros, restaurantes de grande fluxo e cozinhas de produção que necessitam de um suprimento constante e de confiança para a refrigeração de alimentos ou a composição de buffets e expositores, garantindo sempre a máxima qualidade e segurança alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	604x700x970 mm
-------------------	----------------

Produção de Gelo	1520 Kg/24h
Capacidade Frigorífica	8550 W
Gás Refrigerante	CO2
Peso Líquido/Bruto	144 Kg / 160 Kg
Tensão	230 V
Classe Tropical	+43 °C
Material	Aço Inoxidável AISI 304 Scotch Brite
Espessura do Gelo	1,5 mm a 3 mm
Temperatura do Gelo	-5 °C a -10 °C

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões globais desta máquina de gelo em escamas?

A: Esta máquina de gelo em escamas possui dimensões de 604x700x970 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a sua integração em diferentes espaços profissionais, nomeadamente em cozinhas industriais ou áreas de processamento.

Q: Quais os requisitos de instalação para o gerador de gelo de CO2?

A: Para instalar esta máquina, é indispensável um sistema frigorífico split e uma ligação elétrica de 230 V. Considerando a utilização de CO2 como refrigerante, a instalação deve ser efetuada por técnicos credenciados para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.

Q: Como deve ser realizada a manutenção e a limpeza desta máquina de gelo?

A: A manutenção regular compreende a limpeza contínua da lâmina rotativa e do evaporador fixo para assegurar a produção de gelo super-refrigerado e seco. Recomenda-se a descalcificação periódica e a inspeção do circuito de refrigeração por um profissional. O acabamento em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite simplifica a limpeza externa do equipamento.

Q: Qual a principal vantagem do sistema de refrigeração a CO2 neste equipamento?

A: O sistema de refrigeração a CO2 proporciona uma refrigeração potente e altamente eficiente, sendo uma alternativa mais ecológica e de elevado desempenho para a produção de gelo em larga escala, especialmente em ambientes climatéricos mais desafiantes.

Q: Para que géneros de aplicações é mais adequado este gelo em escamas?

A: Este gelo em escamas, com temperaturas entre -5 °C e -10 °C, é perfeitamente adequado para indústrias como a da pesca, química, construção, laticínios e processamento de carne, onde a intensa refrigeração e a conservação otimizada dos produtos são absolutamente cruciais.