

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

Depósito de Gelo Inox 100 kg para Máquinas de Gelo G160-TM450

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.353	Modelo:	UD2116.353
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	560 x 815 x 1000 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.353
Marca	UDEX
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg

Descricao Resumida

Depósito de gelo profissional em aço inoxidável 18/8, 100 kg de capacidade. Célula interna em polietileno para fácil limpeza e isolamento superior.

Descricao Completa

depósito de gelo inox — Armazenamento de Gelo Profissional — Principais Vantagens

Este robusto recipiente para gelo, fabricado em aço inoxidável 18/8 com acabamento Scotch Brite, foi concebido para satisfazer as exigências de restaurantes, hotéis e bares, garantindo elevada durabilidade e os mais rigorosos padrões de higiene. O seu design assegura a conservação de grandes volumes de gelo, crucial para operações que requerem uma solução de armazenamento fiável e de alta capacidade.

Com uma célula interna em polietileno, o depósito é totalmente seguro para contacto alimentar e simplifica a limpeza diária, contribuindo para a manutenção de um ambiente sanitário. Além disso, o isolamento de qualidade superior minimiza a fusão do gelo, otimizando o consumo energético e assegurando que o gelo mantenha as suas propriedades por mais tempo, mesmo em ambientes de trabalho intensivo.

Aplicações Profissionais

Este depósito de gelo é a escolha ideal para estabelecimentos como restaurantes, bares, hotéis, discotecas e cozinhas industriais, especialmente aqueles com um elevado consumo diário de gelo. A sua construção resistente adapta-se perfeitamente a ambientes de uso continuado, garantindo um fornecimento ininterrupto de gelo para bebidas, cocktails e refrigeração de alimentos. A compatibilidade com diversos modelos de máquinas de gelo oferece uma grande versatilidade para diferentes configurações de equipamento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	560 x 815 x 1000 mm
Compatibilidade	Máquinas de gelo G160, G280, G510, TM450
Capacidade do Depósito	100 kg

Característica	Detalhe
Tipo de Construção	Aço inoxidável 18/8 Scotch Brite
Material da Célula Interna	Polietileno (adequado para contacto com alimentos)
Peso Líquido	53 kg
Peso Bruto	65 kg

Perguntas Frequentes

Este depósito de gelo é compatível com todas as máquinas de gelo?

Não, este depósito foi desenhado especificamente para ser compatível com os modelos de máquinas de gelo G160, G280, G510 e TM450, garantindo um encaixe perfeito e funcionalidade otimizada.

Qual a capacidade máxima de gelo que este depósito consegue armazenar?

Este depósito de gelo possui uma capacidade de armazenamento de até 100 kg, sendo ideal para operações com alta procura e necessidade de manter um stock significativo de gelo.

A limpeza do interior é fácil e higiénica?

Sim, a célula interna é fabricada em polietileno, um material que não só é seguro para contacto com alimentos, como também é extremamente fácil de higienizar, assegurando os mais elevados padrões de limpeza.

Quais as dimensões exatas deste depósito de gelo e qual o espaço necessário para a sua instalação?

Este depósito de gelo possui as dimensões de 560x815x1000 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação eficientes, recomendamos um espaço ligeiramente superior a estas medidas, permitindo ventilação adequada e acesso para limpeza e manutenção.

Como se realiza a manutenção e limpeza deste depósito de gelo para garantir a higiene e durabilidade?

A limpeza do depósito de gelo é simples e crucial para a higiene. A célula interna em polietileno, apta para contacto com alimentos, deve ser limpa regularmente com água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos. A estrutura exterior em aço inoxidável pode ser limpa com um pano húmido e detergente suave para manter o seu aspeto profissional.