

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

Depósito de Gelo Inox 200kg para Máquinas Muster 250-500

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.412	Modelo:	UD2116.412
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	870 x 790 x 1000 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.412
Marca	UDI
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg

Descricao Resumida

Depósito de gelo profissional em aço inoxidável de 870x790x1000 mm com 200 kg de capacidade. Ideal para hotelaria e restauração, compatível com máquinas Muster 250-500.

Descricao Completa

depósito de gelo em inox — Depósito de Gelo — Principais Vantagens

Este contentor de gelo profissional, construído em aço inoxidável robusto, representa a solução perfeita para a armazenagem de grandes quantidades de gelo em ambientes de restauração e hotelaria exigentes. A sua durabilidade é inquestionável, resistindo eficazmente à corrosão e ao uso diário intensivo, um fator crucial para a continuidade das suas operações comerciais.

Com uma capacidade impressionante de 200 kg, este equipamento garante um fornecimento contínuo de gelo, potenciando a eficiência do serviço e permitindo que a sua equipa se dedique a outras tarefas essenciais. O seu design foi concebido para uma integração harmoniosa com as máquinas de gelo da gama Muster 250-500, assegurando um fluxo de trabalho sem interrupções indesejadas.

A composição em aço inoxidável contribui não só para uma higienização simplificada e manutenção sem complicações, mas também para o cumprimento rigoroso das normas de segurança alimentar, como as exigências do sistema HACCP. Invista na excelência e fiabilidade para o crescimento do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Um reservatório de gelo como este é indispensável em bares de grande volume, restaurantes de alta cozinha, hotéis de luxo e cozinhas industriais, onde a necessidade de gelo em grandes volumes é uma constante. É particularmente adequado para estabelecimentos com um elevado fluxo de clientes, que exigem um armazenamento eficaz e sanitário, compatível com máquinas de produção de gelo de média a alta capacidade. Perfeito para manter bebidas frescas, na preparação de cocktails sofisticados ou na conservação de alimentos, garantindo sempre a melhor qualidade e um serviço totalmente ininterrupto.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	870x790x1000 mm

Característica	Detalhe
Capacidade de Armazenamento	200 kg
Peso Líquido	74 kg
Peso Bruto	93 kg
Material	Aço Inoxidável
Compatibilidade	Máquinas de Gelo Muster 250-500

Perguntas Frequentes

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

A: O depósito de gelo tem dimensões de 870x790x1000 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as laterais para ventilação e manutenção adequadas.

Q: Este depósito de gelo requer alguma instalação especial, como ligação à rede elétrica ou hídrica?

A: Não, este depósito de gelo não requer ligação à rede elétrica para funcionamento, pois é um equipamento passivo de armazenamento. Não necessita de ligação hídrica, uma vez que não produz gelo, apenas o armazena. A sua instalação é simples e direta.

Q: Como se deve limpar e fazer a manutenção deste depósito de gelo em aço inoxidável?

A: Para a limpeza, utilize um pano macio com água morna e detergente neutro, enxaguando bem e secando para evitar manchas. A manutenção regular deve incluir a verificação das vedações e a limpeza da área de armazenamento para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Q: Este depósito de gelo é compatível com outras marcas de máquinas de gelo, além das Muster 250-500?

A: Enquanto foi projetado para máquinas de gelo Muster 250-500, a compatibilidade com outras marcas pode depender das dimensões e características específicas da saída de gelo. Aconselhamos a verificação das especificações técnicas para garantir o ajuste perfeito.

Q: Quais os benefícios de ter um depósito de gelo de grande capacidade no meu negócio?

A: Um depósito de grande capacidade assegura um abastecimento constante de gelo, mesmo em picos de procura, otimizando a eficiência operacional e reduzindo a frequência de reabastecimento. Garante também a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar, um aspeto essencial em qualquer negócio de restauração.