

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

Depósito de Gelo Profissional 350 kg - 1250x790x1000 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.413	Modelo:	UD2116.413
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	350 kg	Dimensões:	1250 x 790 x 1000 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.413
Marca	UDEX
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Depósito de gelo profissional em aço inoxidável com 350 kg de capacidade, ideal para hotelaria. Interior em polietileno, fácil de limpar e altamente isolado para conservação prolongada.

Descricao Completa

Depósito de Gelo Profissional — Armazenamento de Gelo - Principais Vantagens

O depósito de gelo profissional Bin 350 é uma solução robusta e higiénica, ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria que requerem uma grande reserva de gelo. Este equipamento, concebido para complementar máquinas de gelo de produção elevada, garante a conservação otimizada do gelo, essencial para a qualidade das bebidas e alimentos servidos. A sua elevada capacidade reduz a necessidade de reabastecimentos frequentes, assegurando um fornecimento constante mesmo em períodos de grande afluência.

A construção deste recipiente de gelo destaca-se pela durabilidade, com um exterior em aço inoxidável e um interior em polietileno de qualidade alimentar, que asseguram máxima higiene e facilidade de limpeza. O isolamento de alta densidade minimiza eficazmente a fusão do gelo, contribuindo para a sustentabilidade e eficiência energética da sua operação. Além disso, os pés ajustáveis permitem uma elevação adequada para limpeza e ventilação, fazendo deste reservatório de gelo uma escolha estratégica para qualquer negócio onde a fiabilidade e o rigor sanitário são primordiais.

Aplicações Profissionais

Este contentor de gelo é perfeito para uma vasta gama de contextos profissionais, incluindo hotéis, restaurantes, bares, discotecas e cozinhas industriais que necessitem de grandes volumes de gelo. A sua versatilidade permite uma integração eficiente em esplanadas, buffets e áreas de serviço de bebidas, funcionando como um ponto de acesso rápido e fiável ao gelo, seja para cocktails, refrigerantes ou para a conservação de alimentos frescos. Garante que a sua operação nunca será comprometida pela falta deste recurso essencial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	1250x790x1000 mm
Pés Ajustáveis	110-150 mm

Característica	Detalhe
Capacidade do Depósito	350 kg
Peso Líquido	105 kg
Peso Bruto	126 kg
Material Exterior	Aço inoxidável 18/8 Scotch Brite
Material Célula Interna	Polietileno (adequado para contacto com alimentos)
Isolamento	Altamente isolado

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão e o espaço necessário para a instalação? Este depósito de gelo possui dimensões de 1250x790x1000 mm. É aconselhável reservar espaço adicional nas laterais e na parte traseira para garantir ventilação e fácil acesso para manutenção ou limpeza.

Quais os requisitos de instalação para este depósito? O depósito é um componente passivo, não requerendo ligações elétricas, de gás ou hídricas diretas para o seu funcionamento. Os pés ajustáveis (110-150 mm) permitem um nivelamento perfeito do equipamento em qualquer superfície. Verifique a capacidade do pavimento para suportar o peso total do depósito cheio de gelo (aproximadamente 455 kg brutos).

Como devo realizar a manutenção e limpeza do interior do depósito? O interior em polietileno foi concebido para fácil higienização, sendo recomendada a limpeza regular com água morna e detergente suave. Enxague abundantemente e seque para prevenir a acumulação de resíduos, odores e a proliferação de bactérias.

Este equipamento é adequado para utilização com qualquer máquina de gelo? É ideal para complementar máquinas de gelo de médio a grande porte. Verifique a compatibilidade de dimensões e saída de gelo da sua máquina para assegurar um escoamento e armazenamento eficientes. A sua utilização com a máquina de gelo otimiza o seu funcionamento.

Quais os principais benefícios de um depósito de gelo com isolamento melhorado? Um isolamento de alta qualidade, como o deste modelo, garante que o gelo permanece congelado por mais tempo, reduzindo as perdas por fusão. Isto traduz-se em menor consumo energético para a máquina de gelo, maior disponibilidade de stock e uma operação mais económica e sustentável para o seu negócio.