

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



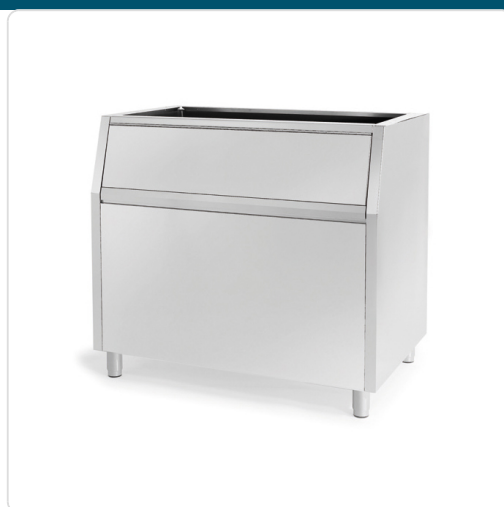
Hotelequip.pt

Depósito de Gelo em Inox Profissional 350kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.415A	Modelo:	UD2116.415A
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	350 kg	Dimensões:	1250 x 790 x 1000 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.415A
Marca	UDI
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg

Descricao Resumida

Depósito de gelo profissional em aço inoxidável Scotch Brite, com 350 kg de capacidade, célula interna em polietileno alimentar e isolamento superior.

Descricao Completa

depósito de gelo inox — Depósito de Gelo — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências de ambientes comerciais intensivos, este reservatório de gelo com capacidade para 350 kg alia robustez a uma eficiência superior, assegurando a conservação ideal do seu stock de gelo.

A estrutura exterior, fabricada em aço inoxidável 18/8 com acabamento Scotch Brite, confere uma resistência excecional à corrosão e uma aparência cuidada que se integra harmoniosamente em qualquer cozinha central ou área de preparação.

No seu interior, a célula de armazenamento é em polietileno de alta qualidade, material seguro para contacto alimentar, o que garante a máxima higiene e simplifica os processos de limpeza diários. Esta conceção primorosa previne a contaminação do gelo e contribui para a sua longevidade, aspetos cruciais para a qualidade do serviço em empresas de restauração e hotelaria.

O isolamento térmico de alto desempenho minimiza a fusão do gelo, mesmo em condições ambientais mais desafiantes. Consequentemente, beneficia de poupanças energéticas significativas e a otimização do inventário de gelo disponível, reduzindo a necessidade de reabastecimentos desnecessários e frequentes.

Aplicações Profissionais

Este contentor para gelo é a solução perfeita para restaurantes com elevado volume de clientes, hotéis que disponibilizam serviço de bar e buffet, e cozinhas industriais que necessitam de uma reserva contínua e higiénica de gelo. Apresenta-se igualmente como uma alternativa viável para bares com grande movimento noturno e discotecas, onde a rapidez no atendimento e a excelência das bebidas dependem de um fornecimento ininterrupto de gelo.

A sua capacidade elevada e as especificações técnicas tornam-no ideal para eventos de catering de larga escala, centros de convenções e qualquer estabelecimento que priorize a eficiência operacional e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (CxLxA)	1250x790x1000 mm
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 (apto para contacto com alimentos)
Isolamento	Altamente isolado para prolongada conservação de gelo

Perguntas Frequentes

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

R: O depósito de gelo apresenta as dimensões de 1250x790x1000 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma instalação adequada e facilitar a manutenção, é recomendável reservar um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as faces, especialmente para circulação de ar e acesso técnico. Certifique-se de que o local de instalação tem capacidade para suportar o peso do equipamento (105 kg líquido) mais a capacidade máxima de gelo (350 kg).

P: Este depósito de gelo requer algum tipo de instalação específica, por exemplo, ligação à rede elétrica ou rede de água?

R: Não, este depósito de gelo funciona de forma autónoma e não requer ligação direta à rede elétrica ou rede de água para o seu funcionamento. O seu papel é meramente de armazenamento e conservação do gelo produzido por uma máquina de gelo externa. No entanto, é crucial que o local de instalação seja próximo da máquina de gelo e que as condições ambientais sejam adequadas para otimizar a sua capacidade de isolamento e preservar o gelo por mais tempo.

P: Como se realiza a limpeza e manutenção deste depósito de gelo para garantir a higiene alimentar?

R: A limpeza do depósito de gelo é simples e fundamental para manter a higiene alimentar. A célula interna, feita de polietileno, pode ser facilmente limpa com água morna e um detergente neutro adequado para contacto com alimentos. Recomenda-se uma limpeza regular, pelo menos uma vez por semana, ou com maior frequência dependendo da utilização. Além disso, a construção em aço inoxidável Scotch Brite permite uma limpeza externa eficaz, utilizando apenas um pano húmido para remover sujidade e manter o brilho do equipamento. Evite o uso de produtos abrasivos que possam danificar as superfícies.

P: Este depósito é compatível com qualquer tipo de máquina de gelo? Existem acessórios específicos incluídos ou recomendados?

R: Este depósito de gelo é compatível com a maioria das máquinas de gelo profissionais,

especialmente aquelas com capacidade de produção entre 350 kg e 600 kg. A compatibilidade deve ser verificada com base nas dimensões da abertura do depósito e na calha de descarga da máquina de gelo. Não inclui acessórios específicos, mas recomenda-se a utilização de uma pá de gelo higiénica, preferencialmente em polietileno ou aço inoxidável, para evitar a contaminação do gelo. Dispomos de várias opções de pás de gelo adequadas para uso profissional, que podem ser adquiridas separadamente.

P: Qual a importância do isolamento térmico neste depósito?

R: O isolamento térmico de elevado desempenho é crucial para minimizar a fusão do gelo. Esta característica não só resulta numa poupança energética, ao reduzir a carga sobre a máquina de gelo, como também otimiza o inventário disponível, diminuindo a frequência de reabastecimento e garantindo uma disponibilidade constante de gelo fresco para o seu serviço.