

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Depósito Profissional para Gelo 350 Kg – 1250x790x1000 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.416	Modelo:	UD2116.416
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	350 kg	Dimensões:	1250 x 790 x 1000 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2116.416

FAQ

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 1250x790x1000 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, recomenda-se deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação e manutenção, garantindo a sua correta operação e a durabilidade do equipamento., Q: Quais são os requisitos de instalação para este depósito de gelo? A: Este depósito de gelo requer uma ligação à rede elétrica para o seu funcionamento. Adicionalmente, assegure-se de que dispõe de uma superfície nivelada e resistente para suportar o peso do equipamento com gelo. Não necessita de ligação de água ou esgoto, dado que é um equipamento de armazenamento., Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza do depósito de gelo para garantir a higiene? A: A célula interna, feita de polietileno de qualidade alimentar, deve ser limpa regularmente com um detergente suave e água morna para evitar a acumulação de bactérias e garantir a higiene do gelo. A estrutura externa em aço inoxidável pode ser limpa com um pano húmido. Recomenda-se uma limpeza profunda mensalmente, dependendo da utilização., Q: Este depósito de gelo inclui algum acessório ou é compatível com outros equipamentos? A: O depósito é vendido autonomamente e não inclui acessórios adicionais. No entanto, é compatível com a maioria das máquinas de fazer gelo profissionais com capacidade de 350 Kg/24h, idealmente com uma saída compatível para o gelo. Para mais informações sobre compatibilidades, contacte o nosso apoio técnico., Q: Qual a duração da garantia e como funciona o suporte técnico em caso de avaria? A: Este produto beneficia de uma garantia padrão de 12 meses para peças e mão-de-obra. Em caso de avaria ou necessidade de suporte técnico, a nossa equipa especializada está disponível para assistência, garantindo a rápida resolução de quaisquer problemas e a continuidade da operação do seu negócio.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

depósito de gelo profissional, depósito gelo 350 kg, armazenamento gelo inox

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13263

Alt Text Imagens

Bin 350 P/tm450

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Bin 350 P/tm450

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

GELO > Depósitos

Categorias Secundárias

GELO

Upsells (SKU Título)	EX19058897,EX19058896
Uso Profissional - Dicas	Implemente um protocolo de rotação de stock de gelo (FIFO) para garantir que as camadas inferiores não compactem excessivamente devido ao peso acumulado., Realize a higienização semanal da célula interna com soluções sanitizantes não abrasivas para evitar a formação de biofilmes, aproveitando os cantos arredondados do polietileno., Verifique regularmente a drenagem do depósito para garantir que a água da fusão residual seja escoada rapidamente, mantendo o gelo seco e fácil de manusear com a pá., Instale o depósito em locais com ventilação adequada e afastado de fontes diretas de calor para maximizar a eficiência do isolamento térmico.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de F&B de unidades hoteleiras de 4 e 5 estrelas, Gestores de operações de discotecas e espaços de eventos, Responsáveis de compras de grupos de restauração coletiva e catering
Descrição Curta Original	<p>Construção em aço inoxidável 18/8 Scotch Brite</p> A célula interna é feita de polietileno, adequada para contato com alimentos e fácil de limpar</p> Altamente isolado, evita a fusão de gelo durante muito tempo</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1250x790x1000 mm</p> Produção: de gelo /24h 350 Kg</p> Peso Líquido: - Bruto: 105/126 kg</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000759,EX19000757,EX19000756
Uso Profissional - Casos de Uso	Bares de Hotelaria e Discotecas de Grande Volume: Utilizado como pulmão central de abastecimento para múltiplas estações de bar, permitindo que a equipa de sala e barman tenham acesso constante a gelo cristalino para a preparação de cocktails e serviço de garrafa, mesmo em noites de lotação esgotada., Buffets de Marisco e Exposição de Alimentos: Essencial para a manutenção de camas de gelo em expositores de peixe fresco ou buffets de marisco, onde a consistência e a granulometria do gelo são fundamentais para a conservação térmica e apresentação visual dos produtos perecíveis., Cozinhas Industriais e Catering de Eventos: Atua como reserva estratégica para o arrefecimento rápido de preparações culinárias em banho-maria invertido (blast chilling manual) e para o suporte logístico em eventos externos onde a produção local é inexistente ou insuficiente.
Uso Profissional - Introdução	Este depósito de gelo em aço inoxidável 18/8 Scotch Brite é um componente crítico para a gestão térmica em unidades de restauração de alta cadência, oferecendo uma capacidade de armazenamento de 350 kg que assegura a autonomia operacional durante picos de serviço. Com uma célula interna em polietileno alimentar e isolamento térmico de alta densidade, o equipamento garante a integridade estrutural do gelo e a conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar (HACCP), minimizando a quebra por fusão e otimizando os custos energéticos da unidade de produção.

Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Depósito de gelo comercial com capacidade para 350 Kg, em aço inoxidável 18/8. Célula interna em polietileno, isolamento de alto rendimento. Medidas: 1250x790x1000 mm.

Descricao Completa

Desenhado para estabelecimentos de restauração e hotelaria, este contentor de gelo profissional de 350 kg combina funcionalidade superior com durabilidade excecional. O seu design robusto em aço inoxidável 18/8 Scotch Brite garante não só uma vida útil prolongada, mas também uma higiene impecável, fundamental para ambientes de confeção alimentar exigentes. A utilização deste equipamento assegura um armazenamento eficiente e seguro do gelo, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

depósito de gelo profissional — Depósito de Gelo — Principais Vantagens

Este contentor de armazenamento de gelo possui uma célula interna em polietileno de grau alimentar que facilita a limpeza e manutenção diária, promovendo a segurança alimentar. O isolamento térmico de alta performance minimiza a fusão, mantendo grandes quantidades de gelo prontas a usar por períodos mais longos. Tal característica reduz significativamente o desperdício e os custos operacionais, tornando-o um ativo indispensável para qualquer negócio que dependa de um fornecimento constante de cubos de gelo.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento torna-o ideal para uma vasta gama de aplicações profissionais. É a escolha perfeita para restaurantes de grande volume, hotéis, bares, discotecas e cozinhas industriais que requerem uma capacidade substancial de armazenamento de gelo. Garante um abastecimento contínuo de gelo, mesmo durante as horas de ponta, sendo essencial para a preparação de bebidas, cocktails e para a correta conservação de alimentos frescos ou produtos de exposição.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	1250x790x1000 mm
Produção de Gelo / 24h	350 Kg
Peso Líquido	105 kg
Peso Bruto	126 kg
Construção Exterior	Aço Inoxidável 18/8 Scotch Brite
Material da Célula Interna	Polietileno adequado para contacto com alimentos
Isolamento	Altamente isolado

Perguntas Frequentes

Q: Este depósito de gelo tem capacidade para quantos quilogramas de gelo por dia?

A: Este equipamento foi concebido para armazenar até 350 Kg de gelo produzido em 24 horas. É uma capacidade elevada, ideal para negócios com exigências intensas.

Q: Que materiais são utilizados na construção deste depósito de gelo para garantir a durabilidade e higiene?

A: A sua estrutura externa é construída em aço inoxidável 18/8 Scotch Brite, reconhecido pela resistência e facilidade de limpeza. Internamente, possui uma célula de polietileno de qualidade alimentar, assegurando a máxima higiene.

Q: Em que tipo de estabelecimentos este depósito de gelo se revela mais adequado?

A: A sua grande capacidade e robustez tornam-no perfeito para restaurantes com grande afluência, hotéis, bares movimentados, discotecas e cozinhas industriais que dependem de um grande volume de gelo.

Q: Quais são as dimensões globais deste depósito de gelo e que espaço é necessário para a instalação?

A: Este equipamento mede 1250mm de largura, 790mm de profundidade e 1000mm de altura. Recomenda-se deixar um espaço de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira para uma ventilação adequada e manutenção facilitada, otimizando o seu desempenho.

Q: Como devo proceder para a manutenção e limpeza regular do depósito de gelo de forma a preservar a higiene e funcionalidade?

A: A limpeza da célula interna de polietileno deve ser feita regularmente com detergente suave e água morna para prevenir a formação de bactérias. A superfície exterior em aço inoxidável pode ser higienizada com um pano húmido. Uma limpeza profunda mensal é aconselhada, ajustando a frequência consoante a intensidade de uso.