

Ficha Tecnica



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

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.

Máquina de Gelo Profissional 21 Kg/24h, Cubos 13g

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.604	Modelo:	UD2116.604
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	21 kg	Dimensões:	590 x 355 x 404 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.604
Marca	UDI
Instalação	De Bancada
Produção de Gelo (kg/24h)	Até 50 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional compacta com produção de 21kg/24h e cubos de 13g. Inox, filtro lavável, isolamento HCFC-Free. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Máquina de Gelo Profissional — Gerador de Gelo — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento com um gerador de gelo compacto e altamente eficiente, ideal para assegurar um fornecimento constante de cubos de gelo de qualidade superior. Com uma produção diária de 21 kg, este equipamento foi cuidadosamente concebido para satisfazer as necessidades de restaurantes, bares e unidades hoteleiras.

Construída com uma estrutura exterior em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite, a máquina garante durabilidade e uma higienização simplificada, atributos cruciais para qualquer ambiente profissional. O sistema de lavagem automático e o filtro destacável contribuem para a manutenção da higiene e prolongam a vida útil do aparelho.

A pensar na sustentabilidade e eficiência energética, este fabricante de gelo utiliza gás refrigerante R290, minimizando o impacto ambiental. Além disso, o isolamento do depósito é HCFC-Free e a porta, isolada com abertura oculta, assegura a conservação ideal do gelo, resultando numa redução significativa do consumo de energia.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de gelo é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos cafés e bares a restaurantes de médio porte e hotéis. A sua capacidade de produção de 21 kg por cada 24 horas e cubos de 13g é ideal para a preparação de bebidas, cocktails e para conservar alimentos frescos em expositores.

É uma solução robusta para cozinhas industriais e espaços de eventos que requerem um fornecimento contínuo de gelo sem comprometer a sua integridade. A sua capacidade de operar em classe tropical de +43°C assegura um desempenho fiável mesmo em ambientes com temperaturas mais elevadas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	590 x 355 x 404 mm

Característica	Detalhe
Capacidade do Depósito	4 kg
Produção de Gelo / 24h	21 kg
Tipo de Cubo	13 gr
Consumo de Água	4 Lt/kg
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido/Bruto	27,5 kg / 34 kg
Dimensões da Embalagem	778 x 415 x 445 mm
Potência	260 W
Tensão	230 V
Estrutura Exterior	Aço Inoxidável AISI 304 Scotch Brite
Classe Ambiental	Tropical +43° C
Filtro	Removível e lavável
Limpeza Interna	Superfícies arredondadas
Isolamento do Depósito	HCFC-Free
Porta	Isolada com abertura oculta
Controlo	Interruptor ON/OFF
Sistema de Lavagem	Automático

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas desta máquina de gelo e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: As dimensões desta máquina de gelo são 355x404x590 mm (largura x profundidade x altura). Recomendamos um espaço adicional de alguns centímetros em cada lado e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, especialmente em ambientes de restauração com temperaturas até +43°C.

Q: Quais os requisitos de instalação para esta máquina de gelo, nomeadamente em termos de eletricidade e água?

A: Este equipamento de gelo requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 260 W. Em termos de água, necessita de uma ligação direta, pois o consumo é de 4 litros por quilograma de gelo produzido. É essencial que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do equipamento?

A: A máquina possui uma estrutura exterior em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite e superfícies internas arredondadas para facilitar a limpeza. Inclui um filtro removível e lavável que deve ser limpo regularmente. Dispõe ainda de um sistema de lavagem automática. Para a desinfecção, recomendamos produtos específicos para máquinas de gelo, seguindo sempre as instruções do fabricante.

Q: Esta máquina de gelo oferece sistema de lavagem automática?

A: Sim, esta máquina de gelo profissional está equipada com um sistema de lavagem automático, o que facilita significativamente a manutenção e ajuda a garantir a higiene do equipamento, crucial para o setor da hotelaria.

Q: É necessário algum cuidado especial para garantir a durabilidade da máquina de gelo?

A: Sim, para garantir a máxima durabilidade, é fundamental instalar um filtro descalcificador na entrada de água para evitar a acumulação de calcário. Além disso, respeitar os espaços de ventilação lateral e traseira e realizar a limpeza quinzenal do filtro de ar são práticas essenciais para a eficiência e longevidade do equipamento.