

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 rápido
ao produto

Máquina de Fazer Gelo em Cubos 42 kg/24h Profissional Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.612	Modelo:	UD2116.612
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	42 kg	Dimensões:	500 x 580 x 690 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2116.612
Marca	UDEX
Instalação	De Chão
Produção de Gelo (kg/24h)	Até 50 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção de 42 kg/24h e depósito de 16 kg. Fabricada em aço inox AISI 304, inclui sistema de lavagem automática e cubos de 33g.

Descricao Completa

Máquina de Gelo Profissional — Produção de Gelo Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o exigente setor da restauração e hotelaria, este equipamento de gelo em cubos destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua capacidade de produção de 42 kg de gelo por dia assegura um fornecimento contínuo, ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço. Os cubos de 33 gramas são perfeitos para bebidas, garantindo uma refrigeração prolongada e uma experiência de consumo superior para os seus clientes.

A estrutura em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite confere uma durabilidade excecional, resistindo aos ambientes mais agressivos. Facilita também a limpeza e manutenção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene. O isolamento HCFC-Free do depósito e o gás refrigerante R290 reforçam o compromisso com a sustentabilidade e a eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais e para o respeito pelo meio ambiente. Esta preocupação ambiental será valorizada pelos seus clientes.

Graças à sua classe tropical de +43°C e ao inovador sistema de lavagem automática, esta unidade foi projetada para operar de forma fiável, mesmo nas condições mais quentes, minimizando a intervenção manual na sua limpeza. A porta isolada com abertura oculta e as superfícies internas arredondadas facilitam o acesso e a higienização, otimizando o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional, bar ou cafetaria.

Aplicações Profissionais

Este gerador de gelo é a solução ideal para uma vasta gama de utilizações profissionais, desde restaurantes, bares, hotéis e pastelarias, até cozinhas industriais e estabelecimentos de catering. É particularmente adequado para locais que requerem um abastecimento contínuo de gelo, essencial para a preparação de bebidas, cocktails, exposição de alimentos refrigerados ou qualquer outra necessidade que exija cubos de gelo de alta qualidade em grande volume. A sua eficiência e facilidade de manutenção tornam-na indispensável para operações de média e grande escala que priorizam a higiene e a fiabilidade. A sua equipa vai apreciar a facilidade de utilização e os clientes a qualidade do gelo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	500x580x690 mm
Pés	110/150 mm
Capacidade Depósito	16 kg
Produção de Cubos de Gelo (24h)	42 kg
Tipo de Cubo	33 gr
Consumo de Água	3 Lt/kg
Gás Refrigerante	R290
Peso (Líquido/Bruto)	52/60 kg
Potência	340 W
Tensão	230 V
Estrutura Exterior	Aço Inox AISI 304 Scotch Brite
Classe Tropical	+43° C
Filtro	Removível e lavável
Limpeza Interna	Superfícies arredondadas
Isolamento Depósito	HCFC-Free
Porta	Isolada com abertura oculta
Controlo	Interruptor ON/OFF
Sistema de Limpeza	Lavagem automática

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária desta máquina?

Esta máquina de gelo industrial oferece uma capacidade de produção de 42 kg de cubos a cada 24 horas, sendo perfeitamente adequada para operações comerciais exigentes em restaurantes, bares e hotéis.

Que tipo de gelo produz e qual o seu peso por cubo?

Este equipamento é concebido para produzir cubos de gelo maciços de 33 gramas, ideais para uma ótima refrigeração de bebidas, sem diluição excessiva, garantindo a satisfação do cliente.

Quais as vantagens do design em aço inoxidável e do sistema de lavagem automática?

A estrutura em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite confere durabilidade superior e facilidade de higienização. O sistema de lavagem automática minimiza a necessidade de intervenção manual, assegurando a máxima higiene e eficiência operacional no seu estabelecimento.

Esta máquina é adequada para ambientes com altas temperaturas?

Sim, o aparelho possui uma classe tropical de +43°C, o que lhe permite um desempenho fiável e consistente mesmo nas cozinhas profissionais mais quentes, garantindo a produção contínua e a qualidade do gelo.

Quais as dimensões e requisitos de espaço para esta máquina de gelo?

As dimensões deste equipamento são 500x580x690 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de pés ajustáveis de 110/150 mm. A instalação eficiente requer espaço para uma ventilação adequada e acesso facilitado para a manutenção periódica, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha ou bar.