

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



Hotelequip.pt

Triturador de Gelo Profissional 100 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.524	Modelo:	2800.524
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1 kg	Dimensões:	220 x 220 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2800.524
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Bancada
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Triturador de gelo profissional de 100 kg/h, ideal para bares e restaurantes. Fabricado em aço inoxidável e com proteção de segurança.

Descricao Completa

Triturador de Gelo — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para o ambiente exigente da restauração profissional. O seu motor de elevado desempenho garante o funcionamento contínuo, enquanto o corpo em aço inoxidável assegura a durabilidade e a conformidade com as normas de higiene. Produz gelo picado perfeito para uma variedade de bebidas e aplicações culinárias, desde cocktails refrescantes a expositores refrigerados criativos.

A segurança é uma prioridade, por isso, esta máquina de picar gelo integra um sistema de proteção na entrada, prevenindo acidentes durante a operação. Com uma capacidade de produção impressionante, é uma adição valiosa para qualquer bar, cafetaria ou cozinha que necessite de gelo triturado em grandes quantidades de forma rápida e segura.

Aplicações Profissionais

Este triturador de gelo destaca-se pela sua versatilidade em diversos estabelecimentos. É ideal para bares e discotecas onde a procura por cocktails gelados é constante. Em restaurantes, serve para preparar bebidas diversificadas ou para criar uma base fria e apelativa na exposição de marisco ou sobremesas.

Cafetarias e hotéis beneficiam da sua capacidade de produção para servir uma grande volume de clientes rapidamente. A sua robustez também o torna útil em eventos e catering, onde a eficiência e a fiabilidade são cruciais para o bom funcionamento do serviço de bebidas.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	220x220x520
Capacidade de Depósito	1 kg
Produção	100 kg/h

Característica	Valor
Peso Líquido	5 kg
Peso Bruto	7 kg
Potência	180 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a principal utilização de um triturador de gelo profissional?

É principalmente utilizado para produzir gelo picado, ideal para a preparação rápida de cocktails e bebidas em estabelecimentos como bares e restaurantes, além de ser útil para manter alimentos frios em buffets.

Este equipamento pode funcionar continuamente?

Sim, o motor deste triturador de gelo é especificamente projetado para suportar operação contínua, assegurando que o seu negócio nunca fique sem gelo picado nas horas de maior afluência.

De que material é feito o corpo do triturador de gelo?

O corpo do triturador é fabricado em aço inoxidável, um material que oferece elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para manter os padrões de higiene na indústria alimentar.

Que medidas de segurança possui o aparelho para evitar acidentes?

O equipamento está equipado com um dispositivo de proteção de segurança na entrada, que previne o acesso indesejado às lâminas durante o funcionamento, protegendo o utilizador de potenciais lesões.

Qual a capacidade de produção horária desta máquina?

Este triturador de gelo possui uma notável capacidade de produção de 100 kg de gelo picado por hora, o que o torna uma solução eficiente e produtiva para as necessidades de gelo de qualquer negócio de hotelaria.