

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Triturador de Gelo Elétrico Profissional 65 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD4500.018	Modelo:	UD4500.018
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	65 kg	Dimensões:	430 x 210 x 355 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4500.018

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste triturador de gelo e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Este triturador de gelo tem as dimensões de 430x210x355 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para uma ventilação adequada e facilidade na operação e limpeza., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar este triturador de gelo? A: O triturador de gelo requer uma tensão de 230 V e uma frequência de 50 Hz. Certifique-se de que a instalação elétrica dispõe de uma tomada compatível e de proteção adequada para a sua potência de 0,18 kW., Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza do triturador de gelo? A: Para a manutenção e limpeza, é fundamental desconectar o equipamento da corrente elétrica. O corpo em alumínio anodizado e a taça em aço inoxidável podem ser limpos com um pano húmido e detergente neutro. Evite produtos abrasivos. Recomenda-se a limpeza regular após cada utilização para garantir a higiene e a durabilidade do equipamento., Q: Este triturador de gelo inclui alguma garantia? A: Este equipamento dispõe da garantia legal contra defeitos de fabrico. Para mais informações sobre termos e condições da garantia, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente., Q: Quais acessórios estão incluídos com o triturador de gelo ou podem ser adquiridos separadamente? A: O triturador de gelo inclui uma taça em aço inoxidável. Não são necessários acessórios adicionais para o seu funcionamento básico.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Triturador de Gelo Elétrico, Triturador de Gelo Profissional, Máquina Gelo Picado

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15079

Alt Text Imagens

Triturador Gelo Stef Sttg65 65kgs 230v-50hz

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Triturador Gelo Stef Sttg65 65kgs 230v-50hz

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Trituradores de Gelo

Categorias Secundárias

GELO

Upsells (SKU | Título)

HRFD10LARS,HRFD10LARC,HRFD10L10LARS

Uso Profissional - Dicas	Utilize gelo proveniente de máquinas de cubos maciços para obter uma granulação mais uniforme e evitar o desgaste prematuro das lâminas., Esvazie e higienize a taça de aço inoxidável regularmente para evitar a acumulação de água residual que pode comprometer a textura do gelo triturado., Posicione o equipamento numa área ventilada do balcão para evitar o sobreaquecimento do motor de 0,18 kW durante períodos de utilização intensiva., Verifique mensalmente o estado de conservação do corpo em alumínio anodizado para garantir a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Bar e Mixologistas, Gestores de F&B em Unidades Hoteleiras, Responsáveis de Cozinha e Catering
Descrição Curta Original	Triturado de gelo em alumínio anodizado. Inclui taça em aço inoxidável.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 430x210x355 mm Capacidade 65 kg/h Potência: 0,18 kw Tensão: 230 v Peso bruto: 8 kg
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRMF9004S,HRMF6004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Cocktail Bars de Elevado Volume: Utilizado para a produção contínua de gelo picado essencial em cocktails clássicos como Mojitos e Caipirinhas, permitindo ao bartender manter a velocidade de serviço durante as 'rush hours' sem depender de trituração manual ou fornecedores externos., Buffets de Peixe e Marisco: Na hotelaria e restauração especializada, este equipamento fornece a base de gelo necessária para a montagem de expositores e travessas, garantindo que os produtos frescos são mantidos a temperaturas de segurança alimentar (HACCP) com uma apresentação estética impecável., Serviço de Pastelaria e Sobremesas: Em cozinhas industriais, é aplicado na preparação de banhos de gelo para choque térmico em processos de branqueamento de vegetais ou para a base de sobremesas frias que requerem uma cama de gelo para estabilização térmica durante o serviço de sala.
Uso Profissional - Introdução	O triturador de gelo elétrico de 65 kg/h é uma solução de alto rendimento para operações de bar e restauração que exigem gelo picado de forma rápida, consistente e higiénica. Construído em alumínio anodizado e aço inoxidável, este equipamento minimiza o desperdício de gelo e otimiza o tempo de preparação em ambientes de pressão elevada, garantindo que o serviço de bebidas e a conservação de alimentos frescos mantêm os mais rigorosos padrões de qualidade profissional.
Capacidade (kg)	41–80 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Triturador de gelo elétrico industrial com 65 kg/h de capacidade. Corpo em alumínio anodizado e taça em inox para máxima higiene.

Descricao Completa

Triturador de Gelo — Principais Vantagens

Este equipamento é uma solução robusta e altamente eficiente para o seu bar, restaurante ou cozinha profissional. Com uma notável capacidade de 65 kg por hora, garante uma produção constante de gelo picado, essencial na preparação de uma vasta gama de bebidas e no serviço de mesa. A sua construção em alumínio anodizado oferece durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando a máxima higiene.

A taça integrada em aço inoxidável contribui para a segurança alimentar, proporcionando um contacto seguro com o gelo. O design pensado para uso intensivo e a sua operação simples fazem deste um aparelho de alto desempenho, otimizando os processos e elevando a qualidade do serviço no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este picador de gelo elétrico é indispensável para bares com grande volume de preparação de cocktails e bebidas, assegurando sempre o gelo granizado perfeito. Em restaurantes, facilita o serviço de mesas com baldes de gelo para clientes e é uma ferramenta valiosa na cozinha industrial para o arrefecimento rápido de alimentos e na elaboração de sobremesas. A sua performance elevada satisfaz as exigências de estabelecimentos com fluxo intenso de clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	430x210x355 mm
Capacidade	65 kg/h
Potência	0,18 kW
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Peso Bruto	8 kg
Material Estrutura	Alumínio anodizado
Taça	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de produção deste triturador de gelo?

Este triturador consegue produzir até 65 kg de gelo picado por hora, sendo ideal para atender à procura em estabelecimentos de elevado movimento.

Quais as dimensões deste triturador de gelo e qual o espaço necessário para a sua instalação?

As dimensões deste triturador de gelo são 430x210x355 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se prever um espaço adequado à sua volta para garantir uma correta ventilação e permitir fácil acesso para utilização e limpeza.

Quais os principais materiais utilizados na construção deste equipamento?

O corpo do triturador é fabricado em alumínio anodizado, garantindo durabilidade e uma manutenção higiénica. A taça de recolha é em aço inoxidável, proporcionando um ambiente seguro para o gelo.

Como devo efetuar a limpeza e manutenção do triturador de gelo?

Para a limpeza, deve-se sempre desligar o equipamento da corrente elétrica. O corpo e a taça devem ser limpos com um pano húmido e um detergente neutro, evitando-se produtos abrasivos para proteger as superfícies. A limpeza regular é crucial para a higiene e longevidade do aparelho.

Este triturador de gelo é adequado para uso em cozinhas profissionais?

Sim, este triturador foi concebido para o desempenho fiável em ambientes de uso intensivo, como cozinhas industriais, bares e restaurantes, onde a necessidade de gelo picado é frequente e essencial.