

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rapido
ao produto



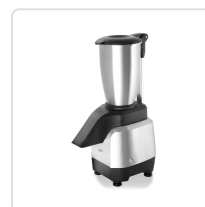
Hotelequip.pt

Triturador de Gelo Elétrico 3L - Produção 160 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	HE271599	Modelo:	271599
Marca:	BarUp	EAN:	8711369271599

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	BarUp
Modelo	271599

EAN	8711369271599
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Triturador de gelo elétrico com copo de 3L e produção de 160 kg/h. Ideal para granizados e cocktails. Lâminas em aço inoxidável e motor potente.

Descricao Completa

Este triturador de gelo elétrico de bancada, com capacidade de 3 litros, é projetado para processar gelo rapidamente, atingindo uma produção de até 160 kg por hora, essencial para operações de alto volume em cozinhas profissionais e bares. Garante eficiência e durabilidade para as suas necessidades diárias.

tritador de gelo profissional — Triturador de Gelo — Características Técnicas

Capacidade do Copo	3 L
Produção Horária	160 kg/h
Potência	200 W
Tensão	230 V
Velocidade da Lâmina	1000 RPM
Tempo de Trituração (copo cheio)	~35 s
Material do Copo e Lâminas	Aço inoxidável
Material da Caixa do Motor	Alumínio fundido

Proteção contra Água	IP23
Dimensões (LxPxA)	189x344x525 mm
Peso Líquido	5,25 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Triturador de Gelo — Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para estabelecimentos que necessitam de gelo triturado em grande volume. Ideal para bares, cafés com esplanada, hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks que servem granizados, mojitos, caipirinhas, cafés gelados e outras bebidas refrescantes. Também é adequado para pastelarias com confeitaria e restaurantes que preparam sobremesas ou cocktails. A sua robustez permite um uso contínuo em ambientes exigentes.

Triturador de Gelo — Principais Vantagens

- Produção elevada de até 160 kg de gelo por hora, garantindo um fornecimento constante.
- Tritura um copo cheio de gelo em aproximadamente 35 segundos, otimizando o tempo de serviço.
- Motor ventilado e potente, capaz de processar grandes quantidades de gelo sem sobreaquecimento.
- Copo e lâminas em aço inoxidável, assegurando durabilidade e resistência à corrosão.
- Segurança reforçada com tampa articulada e microinterruptor de segurança.

Qual a capacidade de produção horária deste triturador de gelo?

Este triturador de gelo tem uma capacidade de produção de até 160 kg de gelo por hora, ideal para operações com alta demanda.

É adequado para triturar gelo em cubos grandes?

Sim, o motor potente e as lâminas de aço inoxidável são projetados para manusear um copo cheio de gelo, incluindo cubos, de forma eficiente.

Como é garantida a segurança durante a operação?

A segurança é assegurada por uma tampa articulada equipada com um microinterruptor de segurança, que impede o funcionamento do aparelho se a tampa não estiver corretamente

fechada.

Quais os materiais de fabrico do copo e das lâminas?

O copo e as lâminas são fabricados em aço inoxidável, garantindo higiene, durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso profissional.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, os componentes em aço inoxidável e o design simples facilitam a limpeza e manutenção diária, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.