

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 rápido
ao produto

Máquina de Fazer Gelo 40kg/24h com Depósito 15kg

Informacoes do Produto

SKU:	MS0200.131.088	Modelo:	MP 40/15
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	500 x 600 x 685 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MP 40/15
Arrefecimento	Ar
Instalação	De Chão
Produção de Gelo (kg/24h)	Até 50 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de fazer gelo profissional com produção de 40 kg/24h e depósito de 15 kg. Ideal para bares, restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Máquina de gelo industrial — Produção Rápida e Eficiente — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para o ambiente exigente da restauração, garantindo uma produção contínua de cubos de gelo de 18 gramas, ideais para todo o tipo de bebidas. A sua estrutura em aço inoxidável confere durabilidade e facilita a manutenção, enquanto o isolamento térmico do depósito assegura a conservação do gelo por mais tempo, contribuindo para a eficiência energética do seu negócio.

Com a capacidade de produzir até 40 kg de gelo por dia e um depósito de 15 kg, esta produtora de gelo é uma solução fiável para manter as suas bebidas frescas e os seus clientes satisfeitos. Inclui um sistema de refrigeração a ar otimizado e pés ajustáveis para uma integração perfeita em qualquer espaço profissional.

Aplicações Profissionais

A produtora de gelo é indispensável em bares, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um fornecimento constante de gelo cristalino. É igualmente adequada para hospitais, laboratórios e outros setores que requerem gelo para refrigeração ou aplicações específicas. A sua facilidade de limpeza e operação simplificada tornam-na uma aliada valiosa para a sua cozinha profissional.

Desde a preparação de cocktails a bebidas refrescantes ou a conservação de alimentos, esta máquina assegura que terá sempre gelo à mão, melhorando a experiência do cliente e a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Produção	40 kg/24h
Capacidade do Depósito	15 kg

Característica	Detalhe
Sistema de Refrigeração	A ar
Peso do Cubo de Gelo	18 gr
Estrutura Exterior	Aço inoxidável
Interior do Depósito	ABS com isolamento térmico e cantos arredondados
Filtro do Condensador	Frontal, facilmente extraível
Controlo	Eletrónico com autodiagnóstico
Display	LED com visualização de fases
Funcionamento em Avaria	Possibilidade de trabalhar por tempo (em caso de avaria da sonda)
Filtro de Água	Acesso fácil para limpeza
Botão ON/OFF	Multicolor
Porta	Sistema de abertura/fecho fácil
Gás Refrigerante	R290A
Pés	Ajustáveis em altura (0 a 20 mm)
Dimensões (LPA)	500x600x685 mm (sem pés)
Acessórios Incluídos	Pá para gelo

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção diária e de armazenamento desta máquina de gelo?

A máquina de gelo produz até 40 kg de gelo em 24 horas e dispõe de um depósito com capacidade para armazenar até 15 kg de gelo, garantindo um fornecimento constante.

2. Os pés são ajustáveis para facilitar a instalação?

Sim, o equipamento possui pés ajustáveis em altura, entre 0 e 20 mm, permitindo uma instalação flexível e estável em diferentes superfícies e ambientes de trabalho.

3. É fácil limpar o filtro de partículas do condensador?

Sim, o filtro de partículas do condensador é de acesso frontal e facilmente extraível, o que simplifica significativamente a sua limpeza e manutenção regular.

4. Que tipo de gás refrigerante utiliza e qual a vantagem?

Utiliza o gás refrigerante R290A, que é uma opção mais ecológica e eficiente em termos energéticos,

contribuindo para a redução do impacto ambiental da sua operação.

5. A máquina de gelo possui algum sistema de autodiagnóstico?

Sim, a máquina está equipada com controlo eletrónico e um sistema de autodiagnóstico, que exhibe as fases de funcionamento num ecrã LED, facilitando a identificação de eventuais anomalias.