

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



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo 60 kg/24h Arrefecimento a Ar 36 g

Informacoes do Produto

SKU:	MS0200.131.090B	Modelo:	MP 60/40 XL
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	736 x 620 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MP 60/40 XL
Arrefecimento	Ar
Instalação	De Chão
Produção de Gelo (kg/24h)	50–150 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com capacidade de 60 kg/24h e depósito de 40 kg, arrefecimento a ar e cubos de 36g. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Máquina de Gelo em Cubos — Principais Vantagens

Este gerador de gelo profissional foi projetado para responder às exigências de estabelecimentos de restauração, bares e hotéis, com uma capacidade robusta de produção de 60 kg por cada 24 horas. Equipada com arrefecimento a ar, que otimiza a eficiência do equipamento, garante um fornecimento constante de cubos de 36 gramas, ideais para todo o tipo de bebidas e preparações culinárias. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, enquanto o interior do depósito em ABS mantém uma higiene impecável e simplifica a manutenção.

A operação é intuitiva e controlada por um sistema eletrónico com autodiagnóstico, facilitando a identificação e resolução de quaisquer anomalias. Além disso, o seu design inteligente incorpora um filtro de partículas frontal de fácil acesso e remoção para limpeza, assim como um filtro no circuito da água, garantindo a pureza e transparência do gelo produzido. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a diferentes espaços, e a porta com sistema de abertura e fecho fácil melhora a ergonomia no uso diário. É a solução perfeita para o seu restaurante que busca fiabilidade e desempenho.

Aplicações Profissionais

Uma máquina de cubos de gelo robusta como esta é indispensável em qualquer ambiente de cozinha profissional, bar de hotel ou café com grande afluência. Graças à sua elevada capacidade de produção diária e ao depósito generoso, serve as necessidades de estabelecimentos com elevado consumo de gelo, desde a preparação de cocktails e bebidas frescas a buffets e serviço de catering. A sua estrutura e funcionalidade tornam-na adequada para uso intensivo em ambientes exigentes, garantindo que nunca faltará gelo de qualidade para os seus clientes.

Características Técnicas

Capacidade de Produção (24h)	60 kg
Capacidade do Depósito	40 kg

Tipo de Arrefecimento	A ar
Peso do Cubo	36 g
Material da Estrutura Exterior	Aço inoxidável
Material do Interior do Depósito	ABS
Controlo	Eletrónico com autodiagnóstico
Gás Refrigerante	R290A
Pés Ajustáveis em Altura	125 a 190 mm
Dimensões (LPA) sem pés	736x620x800 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária desta máquina?

A máquina consegue produzir até 60 kg de gelo por cada 24 horas, garantindo um fornecimento contínuo para o seu estabelecimento.

O tipo de arrefecimento é adequado para qualquer ambiente?

O arrefecimento a ar é eficiente na maioria dos ambientes, mas é crucial garantir uma ventilação adequada à volta do equipamento para otimizar o seu desempenho.

É fácil limpar o equipamento e a que frequência?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e o depósito em ABS com cantos arredondados, juntamente com filtros de fácil acesso, tornam a limpeza simples e rápida. Recomenda-se a limpeza regular dos filtros e do depósito para manter a qualidade do gelo.

Posso ajustar a altura da máquina para se adaptar ao meu espaço?

Com certeza. Os pés são ajustáveis em altura, variando entre 125 mm e 190 mm, permitindo uma instalação flexível de acordo com as suas necessidades.

O que acontece se houver uma falha no sensor de temperatura?

Em caso de avaria na sonda, o controlo eletrónico permite que o equipamento continue a operar por tempo, minimizando a interrupção no seu negócio.