

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 Gelo 60 kg/24h, Arrefecimento a Água, Cubos 36g

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Máquina de gelo industrial com produção de 60 kg/24h e depósito de 40 kg. Arrefecimento a água e cubos de 36g. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Máquina de Gelo — Principais Vantagens

Este equipamento de fabrico de gelo é uma adição robusta e eficiente para qualquer estabelecimento que necessite de uma produção constante. Criado para um desempenho superior, assegura uma operação fiável e um fornecimento ininterrupto de cubos de gelo de 36 gramas, essenciais para bebidas e para a conservação de alimentos. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só uma durabilidade excecional, como também facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes profissionais exigentes. A sua tecnologia de controlo eletrónico e sistema de autodiagnóstico simplifica a gestão e manutenção do aparelho.

Com arrefecimento a água, este produtor de gelo otimiza o processo de criação, garantindo cubos consistentes e de alta qualidade. A inclusão de um depósito de 40 kg minimiza a necessidade de reabastecimento frequente, permitindo que a sua equipa se concentre noutras tarefas críticas. Os pés ajustáveis em altura oferecem versatilidade na instalação, adaptando-se a diversos espaços na sua cozinha ou área de bar, enquanto a porta com sistema de abertura fácil melhora a ergonomia para os utilizadores.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, bares, hotéis, cafetarias e outros negócios de hotelaria, este fabricante de gelo garante uma produção constante e de elevada qualidade. A sua capacidade de 60 kg por dia é perfeita para operações de médio a grande porte, onde a demanda por gelo é elevada e contínua. É uma solução indispensável para refrescar bebidas, apresentar produtos frescos em expositores ou para o uso em processos de cozinha que exigem gelo. A robustez e facilidade de manutenção fazem deste equipamento uma mais-valia para a produtividade da sua operação diária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Diária	60 kg/24h

Característica	Detalhe
Capacidade do Depósito	40 kg
Tipo de Arrefecimento	A água
Peso do Cubo de Gelo	36 g
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Depósito Interno	ABS com isolamento térmico
Controlo	Eletrónico com autodiagnóstico
Display	LED
Gás Refrigerante	R290A
Pés Ajustáveis	125 a 190 mm
Acessório Incluído	Pá para gelo
Dimensões (LPA) sem pés	736x620x800 mm

Perguntas Frequentes

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

A máquina produz até 60 kg de gelo por cada ciclo de 24 horas, garantindo um fornecimento contínuo para o seu estabelecimento. Esta capacidade é ideal para as necessidades de restaurantes e bares com alta procura.

2. Que tipo de arrefecimento utiliza este equipamento?

Este modelo dispõe de um sistema de arrefecimento a água, o que contribui para uma produção eficiente e mantém a qualidade do gelo, mesmo em ambientes mais quentes.

3. O depósito de gelo é isolado? Qual a sua capacidade?

Sim, o depósito tem uma capacidade de 40 kg e é fabricado em ABS com isolamento térmico e cantos arredondados, o que facilita a limpeza e ajuda a preservar o gelo por mais tempo.

4. Os pés do equipamento são ajustáveis?

Sim, o aparelho possui pés que podem ser ajustados em altura numa faixa de 125 mm a 190 mm, permitindo uma adaptação perfeita a diferentes configurações de espaço e necessidades de trabalho.

5. Quais são as principais vantagens do controlo eletrónico e do ecrã LED?

O controlo eletrónico com sistema de autodiagnóstico permite uma operação mais precisa e facilita a identificação de eventuais problemas. O ecrã LED oferece uma visualização clara das fases de funcionamento, simplificando a monitorização da máquina.