

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

Máquina de Gelo 135 kg/24h com Depósito 75 kg Arrefecimento a Ar

Informacoes do Produto

SKU:	MS0200.131.093	Modelo:	MP 135/75
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	840 x 760 x 985 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MP 135/75
Arrefecimento	Ar
Instalação	De Chão
Produção de Gelo (kg/24h)	50–150 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo industrial com produção de 135 kg/24h e depósito de 75 kg. Ideal para hotelaria e restauração, com pés ajustáveis e refrigeração a ar.

Descricao Completa

máquina de gelo industrial — Geração de Gelo — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para satisfazer as exigências de estabelecimentos de restauração, bares e hotelaria, garantindo uma produção constante de gelo de alta qualidade. Com uma capacidade de produção de 135 kg por 24 horas e um depósito integrado de 75 kg, esta máquina assegura que nunca faltará gelo para os seus serviços.

A sua construção em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e resistência, além de facilitar a limpeza e manutenção, elementos cruciais em qualquer ambiente profissional. A refrigeração a ar otimiza a eficiência do equipamento, enquanto o controlo eletrónico com autodiagnóstico simplifica a operação e agiliza qualquer intervenção. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, e a inclusão de uma pá facilita a manipulação higiénica dos cubos de gelo.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, pubs, discotecas e serviços de catering, este aparelho produtor de gelo é indispensável para negócios que necessitam de um volume elevado de gelo para bebidas, conservação de alimentos ou aplicações de bar. A sua performance consistente garante que os seus clientes receberão sempre bebidas frescas e que os produtos perecíveis serão mantidos nas condições ideais.

A facilidade de manutenção e a robustez da estrutura tornam-no uma escolha inteligente para ambientes de uso intensivo, onde a fiabilidade do equipamento é fundamental para a fluidez do serviço e a satisfação do cliente. Aposte na eficiência e na qualidade para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA) sem pés	840x760x985 mm
Produção Diária	135 kg/24h

Característica	Detalhe
Depósito	75 kg
Refrigeração	A ar
Tamanho do Cubo	18 gr
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Interior Depósito	ABS com isolamento térmico
Controlo	Eletrónico com autodiagnóstico
Display	Ecrã LED
Pés	Ajustáveis em altura (125 a 190 mm)
Gás Refrigerante	R290A
Acessórios Incluídos	Pá para gelo

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária da máquina de gelo?

O equipamento tem uma capacidade de produção de 135 kg de gelo por cada 24 horas de funcionamento contínuo, ideal para estabelecimentos com alta demanda.

Onde posso instalar esta unidade de produção de gelo?

A máquina possui refrigeração a ar, sendo adequada para instalação em locais com boa circulação de ar ambiente, como cozinhas profissionais e bares.

Qual o material de fabrico da unidade e qual o material do depósito de gelo?

O exterior é construído em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene. O interior do depósito é feito de ABS com isolamento térmico e cantos arredondados para facilitar a limpeza.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e o interior do depósito em ABS com cantos arredondados foram pensados para uma limpeza fácil. Adicionalmente, o filtro de partículas do condensador é de fácil extração e o filtro do circuito de água é de fácil acesso para manutenção.

Quais as características do controlo eletrónico?

A unidade dispõe de um controlo eletrónico com sistema de autodiagnóstico e um ecrã LED que exhibe as fases de funcionamento, permitindo ainda operar por tempo em caso de avaria da sonda para assegurar a continuidade.