

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 100kg/24h Depósito 60kg Refrigeração Água

Informacoes do Produto

SKU:	MS0200.131.092A	Modelo:	MP 100/60 W
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	736 x 620 x 985 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MP 100/60 W
Arrefecimento	Água
Instalação	De Chão
Produção de Gelo (kg/24h)	50–150 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo industrial com produção de 100kg/24h e depósito de 60kg. Refrigeração a água, cubos de 18g e construção em inox para maior durabilidade.

Descricao Completa

Máquina de Gelo Industrial — Principais Vantagens

Esta robusta máquina de fazer gelo é uma solução essencial para estabelecimentos que exigem um fornecimento contínuo de gelo em cubos. Com uma capacidade de produção diária de 100 kg e um depósito de armazenamento de 60 kg, garante que terá sempre gelo disponível, mesmo durante períodos de maior afluência. O sistema de refrigeração a água otimiza o desempenho em ambientes mais quentes, assegurando eficiência e fiabilidade. A sua construção em aço inoxidável confere durabilidade e facilita a limpeza, um aspeto crucial em qualquer cozinha profissional.

O equipamento destaca-se pelo seu fácil controlo eletrónico com sistema de autodiagnóstico, que simplifica a operação e a manutenção, informando sobre o estado da máquina através de um ecrã LED. Em caso de anomalia na sonda, a máquina pode continuar a funcionar por tempo, evitando interrupções inesperadas. Os cubos de 18 gramas são ideais para uma vasta gama de bebidas, contribuindo para uma experiência agradável do cliente. A porta com sistema de abertura e fecho fácil melhora a ergonomia e o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para uma variedade de ambientes na indústria da hotelaria e restauração. É uma adição valiosa para bares, restaurantes, cafés, hotéis, discotecas e serviços de catering, onde a procura por gelo é constante. A sua capacidade e fiabilidade tornam-na indispensável para manter bebidas frescas e para a preparação de cocktails, garantindo a satisfação dos clientes e a operacionalidade do seu negócio. A pá incluída facilita o manuseamento higiénico dos cubos de gelo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Diária	100 kg/24h
Capacidade do Depósito	60 kg

Característica	Detalhe
Sistema de Refrigeração	Água
Tipo de Cubo	18 gr
Material Exterior	Aço inoxidável
Interior do Depósito	ABS com isolamento térmico e cantos arredondados
Controlo	Eletrónico com autodiagnóstico
Ecrã	LED com visualização de fases
Pés	Ajustáveis em altura (125 a 190 mm)
Gás Refrigerante	R290A
Acessório Incluído	Pá
Dimensões (LPA)	736x620x985 mm (sem pés)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária desta máquina de gelo?

Esta máquina tem uma capacidade de produção de 100 kg de gelo em cubos a cada 24 horas, garantindo um fornecimento robusto para as necessidades do seu negócio.

Qual o tipo de refrigeração utilizado neste equipamento?

O equipamento utiliza um sistema de refrigeração a água, o que o torna particularmente eficaz em ambientes com temperaturas ambiente mais elevadas, otimizando o seu desempenho e eficiência.

Os cubos de gelo são de que tamanho?

Esta máquina produz cubos de gelo individuais com um peso de 18 gramas, o tamanho ideal para diversas bebidas e aplicações em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

A máquina é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua estrutura exterior em aço inoxidável e o interior do depósito em ABS com cantos arredondados foram concebidos para facilitar a limpeza e garantir a higiene, prolongando a vida útil do equipamento.

Possui alguma funcionalidade de autodiagnóstico?

Sim, integra um controlo eletrónico com sistema de autodiagnóstico e ecrã LED, que permite monitorizar facilmente o seu funcionamento e continuar a operar por tempo em caso de avaria na sonda, minimizando interrupções.