

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 Granular 100 kg/24h com Depósito 15 kg

Informacoes do Produto

SKU:	MS0210.131.012	Modelo:	MS 100/15
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	500 x 670 x 696 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MS 100/15
Arrefecimento	Ar
Instalação	De Chão
Produção de Gelo (kg/24h)	50–150 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo granular com refrigeração a ar: 100 kg/24h de produção e depósito de 15 kg. Estrutura em inox, pés ajustáveis e fácil limpeza.

Descricao Completa

máquina de gelo granular — Produção de Gelo Granular — Principais Vantagens

Esta máquina de produzir gelo granular foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor profissional, como restaurantes, bares e estabelecimentos de restauração rápida. A sua capacidade de produzir 100 kg de gelo por dia garante um fornecimento constante, essencial para manter bebidas frescas e apresentações de alimentos impecáveis. A construção em aço inoxidável assegura não só durabilidade, mas também uma higiene superior, facilitando as operações diárias e a manutenção.

O sistema de refrigeração a ar otimiza o desempenho em diferentes ambientes, enquanto o depósito isolado, com cantos arredondados, facilita a limpeza e impede a perda de temperatura, preservando o gelo armazenado. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, garantindo a estabilidade necessária para um funcionamento eficiente. Este equipamento é uma solução robusta e fiável para qualquer negócio que necessite de uma grande quantidade de gelo de forma contínua.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração. É perfeito para restaurantes, bares, hotéis, discotecas, e até mesmo peixarias ou supermercados que necessitem de gelo granular para exposição de produtos frescos. A sua robustez e eficiência tornam-na adequada para cozinhas profissionais com elevado volume de produção, onde a necessidade de gelo é constante e fundamental para o serviço de excelência. A facilidade de limpeza e a durabilidade garantem um investimento seguro e rentável a longo prazo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de produção	100 kg/24h
Capacidade do depósito	15 kg

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA) sem pés	500x670x696 mm
Refrigeração	A ar
Estrutura externa	Aço inoxidável
Interior do depósito	ABS com isolamento térmico
Pés	Ajustáveis em altura (40-50 mm)
Gás refrigerante	R452a
Acessório incluído	Pá para gelo

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade diária de produção de gelo deste equipamento?

Esta máquina de qualidade industrial é capaz de produzir até 100 kg de gelo granular por cada 24 horas, garantindo um fornecimento contínuo para o seu negócio.

Qual o tipo de refrigeração utilizado?

A máquina utiliza um sistema de refrigeração a ar, o que a torna versátil e adequada para diversos tipos de instalações em cozinhas profissionais e bares.

Onde posso instalar esta máquina?

Graças aos seus pés ajustáveis e dimensões compactas, este produtor de gelo granular pode ser instalado em vários ambientes profissionais, otimizando o espaço disponível na sua cozinha ou bar.

Como é feita a limpeza do depósito de gelo?

O depósito de gelo possui um interior em ABS com cantos arredondados, que foi concebido para uma limpeza fácil e rápida, garantindo a máxima higiene e qualidade do gelo produzido.

É fácil aceder ao depósito de gelo?

Sim, a porta frontal da máquina está equipada com um sistema de abertura e fecho fácil, permitindo um acesso conveniente ao gelo e facilitando as operações diárias.