

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo Granular Industrial 300 kg/24h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0210.131.014	Modelo:	MS 300
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	300 kg	Dimensões:	560 x 525 x 560 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MS 300
Arrefecimento	Ar
Instalação	De Bancada
Produção de Gelo (kg/24h)	150–400 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo granular robusta para uso industrial. Produz 300 kg/24h. Ideal para refrigeração de produtos e bebidas em negócios.

Descricao Completa

Máquina de gelo granular — Produtor de Gelo Granular — Principais Vantagens

Obtenha uma produção contínua e eficiente de gelo granulado com esta máquina de alto desempenho, ideal para as mais exigentes operações na restauração. A sua conceção robusta e a utilização de materiais de qualidade superior asseguram durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais num ambiente profissional. Prepare bebidas frias, expositores de produtos frescos ou refrigere alimentos de forma rápida e higiénica, garantindo sempre a frescura que os seus clientes merecem.

Aplicações Profissionais

Este gerador de gelo granulado é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e bares a hotéis e supermercados. A capacidade de produção de 300 kg por dia é adequada para volumes elevados, permitindo satisfazer a procura constante em cozinhas profissionais e serviços de catering. É igualmente um equipamento indispensável para peixarias, açougues e padarias, onde a refrigeração eficaz dos produtos é crítica para manter a qualidade e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Produção (24h)	300 kg
Condições de Teste (Ar)	+21°C
Condições de Teste (Água)	+15°C
Sistema de Refrigeração	A ar
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Gás Refrigerante	R452a

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	560x525x560 mm
Depósitos Aconselhados	ST S 150, ST S 200, ST S 250, ST S 400, ST C 140, ST C 300

Perguntas Frequentes

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

Este equipamento consegue produzir até 300 kg de gelo granular em 24 horas, sob as condições ambientais especificadas, garantindo um fornecimento contínuo para o seu negócio.

2. Que tipo de gás refrigerante utiliza este produtor de gelo?

Esta máquina faz uso do gás refrigerante R452a, um fluido moderno e eficiente para sistemas de refrigeração comerciais.

3. É necessário um depósito específico para o gelo produzido?

Sim, embora não incluído, são aconselhados depósitos como o ST S 150, ST S 200, ST S 250, ST S 400, ST C 140 e ST C 300, para armazenar adequadamente o gelo.

4. Esta máquina é de fácil limpeza?

A estrutura exterior em aço inoxidável foi desenvolvida para assegurar uma limpeza simples e rápida, fundamental para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

5. Em que ambientes esta máquina é mais adequada?

Esta máquina de gelo com refrigeração a ar é ideal para cozinhas de restauração, bares, hotéis e estabelecimentos que necessitem de uma produção de gelo constante e de grande volume, adaptando-se bem a condições ambientais padrão.