

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo em Cubos CB1565A HC 155kg/dia

Informacoes do Produto

SKU:	UD2116.636	Modelo:	2116.636
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2116.636
Arrefecimento	Ar
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Máquina de gelo industrial em aço inox, produção de 160 kg/dia de cubos de 42g. Ideal para restauração, hotelaria e bares. Pés ajustáveis.

Descricao Completa

máquina de gelo — Produção de Gelo de Qualidade — Principais Vantagens

Esta robusta máquina de fazer gelo foi concebida para satisfazer as exigências de qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria. Construída em aço inoxidável AISI 304 com acabamento escovado, garante durabilidade e resistência à corrosão. O seu sistema de evaporação por injeção minimiza os efeitos da água calcária, assegurando uma produção constante de cubos de gelo compactos e cristalinos, essenciais para bebidas e apresentações de qualidade superior.

A operação eletromecânica é simples e intuitiva, permitindo que a sua equipa obtenha gelo de forma eficiente. Com uma classe tropical de até +43°C, este equipamento mantém um desempenho excelente mesmo nas condições ambientais mais desafiantes da sua cozinha profissional. O depósito isolado, livre de HCFC, e as superfícies internas arredondadas facilitam a limpeza e manutenção, contribuindo para uma higiene impecável ao longo do tempo.

Aplicações Profissionais

Este gerador de gelo de alta capacidade é a solução ideal para bares, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de uma produção consistente e fiável de cubos de gelo. A sua robustez e eficiência tornam-no indispensável em períodos de maior afluência e em ambientes de trabalho intensivo. É perfeito para manter bebidas frescas, arrefecer alimentos em buffets ou criar exposições atraentes com gelo.

Devido à sua construção em aço inoxidável e facilidade de limpeza, adapta-se perfeitamente a qualquer cozinha industrial ou área de bar, onde as normas de higiene e durabilidade são cruciais. A sua capacidade de produção de 160 kg/24h e armazenamento de 65 kg assegura que nunca haverá falta de gelo, mesmo nos dias mais movimentados, otimizando o serviço e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável AISI 304 com acabamento Scotch brite
Refrigeração	A ar, sistema de evaporador por injeção

Característica	Detalhe
Tipo de cubo	Compacto e cristalino, 42 gramas
Funcionamento	Eletromecânico
Classe Tropical	+43°C
Depósito	Incluído, isolamento livre de HCFC, 65 kg capacidade
Limpeza	Superfícies internas arredondadas, filtro de ar amovível e lavável
Pés	Ajustáveis em aço inoxidável, 110-150 mm
Dimensões (LxPxA)	840x740x1075 mm
Produção	160 kg/24h
Consumo de água	2,6 litros/kg
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido/Bruto	118 kg / 138 kg
Potência	1400 W
Tensão	230 V
Dimensões embalagem (LxPxA)	880x785x1245 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta máquina de gelo?

Este equipamento tem uma capacidade de produção de 160 kg de gelo por cada 24 horas, garantindo um fornecimento contínuo para o seu negócio.

Os cubos de gelo produzidos são de que gramagem?

A máquina produz cubos de gelo compactos e cristalinos com um peso de 42 gramas cada, ideais para uma variedade de utilizações.

Qual o tipo de refrigeração utilizado e a sua vantagem?

Utiliza refrigeração a ar com um sistema de evaporador por injeção, o que permite uma grande passagem de água e reduz eficazmente os efeitos de águas duras (calcárias).

Este equipamento é adequado para ambientes quentes?

Sim, com uma classe tropical de até +43°C, a máquina foi concebida para funcionar eficientemente mesmo em ambientes com temperaturas mais elevadas.

Como é feita a manutenção e limpeza do aparelho?

A limpeza é facilitada pelas superfícies internas arredondadas e pelo filtro de ar amovível e lavável, promovendo a higiene e a durabilidade do equipamento.