

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

Máquina de Gelo Profissional 28kg/24h Cubos Médios CM 28

Informacoes do Produto

SKU:	TF58795	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Instalação	De Chão
Produção de Gelo (kg/24h)	Até 50 kg/24h

Descricao Resumida

Produza cubos de gelo médios de forma eficiente com esta máquina profissional compacta (28kg/24h), ideal para qualquer estabelecimento.

Descricao Completa

Assegure um fornecimento ininterrupto de gelo com a Máquina de Gelo Profissional CM 28, um equipamento essencial para otimizar o serviço em qualquer estabelecimento de restauração. Concebida para quem exige consistência e eficiência, esta produtora de cubos de gelo garante que nunca faltará a matéria-prima para refrescar bebidas, conservar alimentos ou preparar cocktails, mesmo nos momentos de maior afluência. Com a sua capacidade de produção diária, a CM 28 é a solução ideal para manter a qualidade e agilidade do seu serviço ao cliente.

Máquina de Gelo Profissional — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	387 x 465 x 657 mm
Peso Bruto / Líquido	1.56 / 1.56 kg
Refrigerante	R452
Potência de Entrada	290 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Capacidade do Recipiente de Gelo	6 kg
Capacidade de Produção de Gelo	28 kg/24h
Tamanho dos Cubos de Gelo	M (32g) mm
Consumo de Água	5.1 l/24h

Aplicações Profissionais

Este equipamento compacto é indispensável em bares com espaço limitado, cafés movimentados, restaurantes que servem uma vasta ementa de bebidas e hotéis que procuram otimizar a sua oferta em buffets ou serviço de quartos. A sua performance estável assegura que a sua equipa terá sempre gelo de qualidade disponível para responder à procura, sem interrupções que possam comprometer a experiência do cliente ou a eficiência operacional.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua relação equilibrada entre capacidade e dimensões, esta máquina de fabrico de gelo oferece uma solução robusta para estabelecimentos que não dispõem de muito espaço, mas precisam de uma produção diária considerável. A escolha do cubo de gelo médio, com 32g, é versátil, adaptando-se a uma pluralidade de bebidas e usos, desde sumos a bebidas espirituosas, garantindo a satisfação do cliente e a longevidade do frescor. A baixa taxa de consumo de água reflete uma preocupação com a eficiência de recursos, um aspeto valorizado em qualquer negócio.

Perguntas Frequentes

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

Esta máquina é capaz de produzir até 28 kg de cubos de gelo por cada 24 horas de funcionamento. A capacidade do recipiente de armazenamento interno é de 6 kg, garantindo uma reserva contínua para o seu negócio.

Que tipo de cubos de gelo produz e qual o seu tamanho??

A máquina fabrica cubos de gelo de tamanho médio, com aproximadamente 32 gramas cada. Este formato é versátil, sendo adequado para uma grande variedade de bebidas e aplicações em estabelecimentos profissionais.

Quais são as dimensões físicas do equipamento para planeamento de espaço??

As dimensões externas da máquina são 387 mm de largura, 465 mm de profundidade e 657 mm de altura. Estas medidas compactas tornam-na ideal para instalação em bancadas ou áreas com espaço reduzido, sem comprometer a produção.

Como devo realizar a manutenção e limpeza para garantir o bom funcionamento??

Para manter a eficiência e higiene, é fundamental limpar regularmente o depósito de gelo e verificar o sistema de água. Recomenda-se a descalcificação periódica, conforme a dureza da água local, para prevenir a acumulação de minerais e assegurar a qualidade do gelo.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais??

Sim, a Máquina de Gelo Profissional CM 28 foi concebida para um desempenho fiável em contextos de utilização intensiva. A sua construção e capacidade de produção diária de 28 kg são otimizadas para as exigências do serviço contínuo em estabelecimentos de restauração e hotelaria.