

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Gelo 20kg/24h Cubos S CP 20

Informacoes do Produto

SKU:	TF58832	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

Máquina de gelo profissional CP 20 produz 20kg/24h de cubos S. Ideal para ambientes exigentes, garantindo gelo constante e higiene.

Descricao Completa

Concebida para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais e bares, a máquina de gelo CP 20 garante uma produção constante de 20 kg de cubos de gelo por dia. A sua construção robusta, com acabamento exterior acetinado resistente a riscos, e o depósito interno isolado asseguram gelo de qualidade superior e higiene impecável. Opere com tranquilidade mesmo em ambientes quentes, graças à sua capacidade de funcionar eficazmente até 43 °C de temperatura ambiente.

máquina de gelo — Características Técnicas

Dimensão externa (LxPxA)	355 x 404 x 640 mm
Peso bruto / líquido	34 / 27.5 kg
Refrigerante	R290
Potência de entrada	320 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Capacidade do recipiente de gelo	4 kg
Capacidade de produção de gelo	20 kg/24h
Tamanho dos cubos de gelo	S (14g)
Consumo de água	4.5 l/24h

Aplicações Profissionais

Este fabricante de gelo compacto é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde bares movimentados e cafés até restaurantes com serviço contínuo e hotéis. A sua produção de 20 kg de cubos por dia é perfeita para manter as bebidas frescas durante o período de maior afluência ou para

a preparação de pratos que requerem gelo. Graças ao seu design otimizado, integra-se facilmente em qualquer espaço de trabalho sem comprometer a eficiência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A máquina de gelo CP 20 destaca-se pela sua adaptabilidade e fiabilidade. Com opções de condensação por ar ou água, adapta-se às necessidades específicas da sua instalação, otimizando o consumo e a performance. O seu depósito interno é completamente isolado, minimizando a fusão e garantindo que os cubos de gelo se mantêm íntegros e disponíveis por mais tempo. Além disso, os materiais próprios para contacto alimentar no seu interior, aliados ao acabamento exterior acetinado, oferecem uma solução duradoura e higiénica para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

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

Este fabricante de gelo tem uma capacidade de produção de 20 kg de cubos por cada 24 horas, o que é ideal para a maioria das operações de pequeno a médio porte em restauração.

Como posso garantir a correta manutenção e limpeza do equipamento??

É recomendada a limpeza regular do depósito interno e dos componentes em contacto com a água, utilizando produtos adequados para contacto alimentar e seguindo as instruções do fabricante para descalcificação.

Esta máquina de gelo pode ser utilizada em ambientes com temperaturas elevadas??

Sim, este equipamento foi concebido para funcionar eficientemente em temperaturas ambiente de até 43 °C, tornando-o adequado para cozinhas com ambientes mais quentes ou com pouca ventilação.

Qual o tipo e tamanho dos cubos de gelo produzidos?

A máquina produz cubos de gelo no formato