

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



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo Profissional 28kg/24h CP 28 – Cubos S

Informacoes do Produto

SKU: TF58831

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

Fabricador de gelo profissional CP 28 com produção de 28kg/24h e depósito isolado de 6kg. Ideal para bares, restaurantes e hotéis. Opera até 43°C. Eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Garanta um fornecimento ininterrupto de gelo com a Máquina de Gelo Profissional CP 28, um equipamento compacto concebido para a exigência de cozinhas profissionais e bares de elevado volume. Com uma capacidade de produção de 28 kg de cubos por cada 24 horas e um depósito de armazenamento de 6 kg, esta máquina assegura que nunca lhe faltará gelo, mesmo durante os períodos de maior afluxo. A sua robustez e design inteligente permitem-lhe operar eficientemente em ambientes até 43 °C, garantindo consistência e durabilidade onde outros equipamentos falhariam.

Máquina de gelo profissional — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	387 x 465 x 657 mm
Peso Bruto / Líquido	41 / 39 kg
Gás Refrigerante	R290
Potência de Entrada	290 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Capacidade do Depósito de Gelo	6 kg
Capacidade de Produção de Gelo	28 kg/24h
Tamanho dos Cubos de Gelo	S (17g)
Consumo de Água	5.1 l/24h

Aplicações Profissionais

Este fabricante de cubos de gelo é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem um desempenho fiável e uma produção constante de gelo de alta qualidade. Perfeita para o balcão de um bar movimentado, onde a rapidez na preparação de bebidas é crucial, ou para a área de serviço de um restaurante que necessita de gelo para arrefecer alimentos e bebidas. Também é indispensável em snack-bares e hotéis, garantindo que os seus clientes têm acesso a bebidas perfeitamente frescas. A capacidade de condensação por ar ou água oferece flexibilidade de instalação em qualquer espaço da sua operação.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue a Máquina de Gelo CP 28 é a sua impressionante capacidade de operar em temperaturas ambiente elevadas, até 43 °C, uma característica que supera muitos concorrentes e assegura a sua funcionalidade em cozinhas com ambientes mais quentes. Além disso, o seu depósito interno é totalmente isolado, minimizando o derretimento do gelo e otimizando a eficiência energética, o que se traduz em poupanças significativas na fatura de eletricidade e menos desperdício de produto. Os materiais de fabrico compatíveis com contacto alimentar e o acabamento acetinado não só garantem a máxima higiene, em conformidade com as normas HACCP, como também conferem ao equipamento uma durabilidade excepcional e um aspeto profissional que resiste ao uso intensivo e à corrosão.

Perguntas Frequentes

Como posso otimizar a instalação da Máquina de Gelo CP 28 no meu estabelecimento??

A Máquina de Gelo CP 28 oferece sistemas de condensação por ar ou água. Para otimizar a instalação, considere a ventilação disponível: a condensação por ar requer espaço para circulação de ar, enquanto a condensação por água pode ser mais eficiente em locais confinados ou quentes, mas exige uma ligação à rede hídrica.

Qual a frequência recomendada para a limpeza e manutenção deste fabricante de gelo??

Para garantir a máxima higiene e eficiência, recomenda-se uma limpeza regular do exterior e uma descalcificação e sanitização do sistema interno a cada 3-6 meses, dependendo da dureza da água e da intensidade de uso. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas sobre a manutenção preventiva.

Este equipamento é adequado para um ambiente de cozinha com altas temperaturas??

Sim, a Máquina de Gelo CP 28 foi concebida para funcionar de forma fiável em temperaturas ambiente de até 43 °C, tornando-a perfeitamente adequada para cozinhas profissionais e bares onde o calor pode ser um fator desafiador para outros equipamentos.

Que tipo de cubos de gelo produz a Máquina de Gelo CP 28 e qual a sua relevância??

Esta máquina produz cubos de gelo de tamanho "S" (17g). Este formato é ideal para uma variedade de bebidas e cocktails, pois derrete mais lentamente que gelo triturado, mantendo as bebidas frias por mais tempo sem diluição excessiva, e é mais estético.

A capacidade de 28 kg de produção diária é suficiente para um restaurante de médio porte??

A capacidade de 28 kg/24h é adequada para estabelecimentos de médio volume, como um snack-bar movimentado ou um restaurante com cerca de 50-80 lugares, onde a procura por gelo é consistente, mas não extrema. Para operações de maior escala, como hotéis com vários pontos de consumo, pode ser necessário considerar um modelo com maior capacidade.