

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

Máquina de Gelo Profissional 37kg/24h Cubos L - CG 37

Informacoes do Produto

SKU:	TF58830	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

Produção eficiente de 37kg/24h de cubos de gelo L para uso profissional. Condensação por ar/água e depósito de 16kg para máxima fiabilidade no seu negócio.

Descricao Completa

A máquina de gelo industrial CG 37 foi concebida para assegurar uma produção constante e fiável de cubos de gelo, essencial para a eficiência operacional de qualquer estabelecimento de restauração. Com uma capacidade de produção de 37 kg em 24 horas e um depósito de armazenamento de 16 kg, este equipamento garante que nunca faltará gelo, mesmo nos períodos de maior afluência. O seu design robusto e a capacidade de operar em temperaturas ambiente até 43°C oferecem uma flexibilidade de instalação superior e uma durabilidade notável, otimizando o investimento e minimizando paragens.

Máquina de Gelo Industrial — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	497 x 592 x 797 mm
Peso Bruto / Líquido	55 / 48 kg
Refrigerante	R452
Potência de Entrada	370 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Capacidade do Depósito de Gelo	16 kg
Capacidade de Produção de Gelo	37 kg/24h
Tamanho dos Cubos de Gelo	L (41g)
Consumo de Água	3.3 l/24h

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para uma vasta gama de operações no setor alimentar, desde pequenos cafés e bares de tapas até restaurantes de alta cozinha e hotéis com serviço de buffet. Para o Gestor de F&B, representa uma garantia de stock constante de gelo para cocktails e bebidas, crucial durante o "rush" do jantar ou eventos especiais. Em cozinhas profissionais, a sua capacidade de produção assegura que o Chef Executivo tem sempre gelo disponível para resfriar ingredientes rapidamente ou para manter peixe fresco em exposição. A adaptabilidade do sistema de condensação por ar ou água torna-o perfeito para espaços com diferentes configurações de ventilação, facilitando a integração em qualquer ambiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta máquina de gelo diferencia-se pela sua notável robustez e design pensado para a longevidade. Os materiais utilizados são certificados para contacto alimentar, garantindo total conformidade com as normas HACCP e a máxima higiene para os seus clientes. O acabamento exterior acetinado não só confere um aspeto moderno e apelativo, mas também resiste ao uso intenso diário, mantendo o seu aspeto profissional ao longo do tempo. A flexibilidade da condensação, seja por ar ou por água, permite uma instalação versátil, adaptando-se às necessidades específicas da sua infraestrutura e otimizando o consumo de recursos.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária e armazenamento de gelo??

Esta máquina de gelo produz até 37 kg de cubos em 24 horas e possui um depósito interno com capacidade para armazenar 16 kg de gelo. Garante um fornecimento contínuo mesmo em períodos de grande procura.

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

O equipamento foi concebido para produzir cubos de gelo de tamanho "L", que pesam aproximadamente 41 gramas cada. Este formato é ideal para uma ampla variedade de bebidas e aplicações em restauração.

É possível instalar a máquina em ambientes quentes??

Sim, a máquina está projetada para funcionar eficazmente em temperaturas ambiente elevadas, até um máximo de 43°C. Esta característica confere-lhe grande versatilidade para instalação em diversas áreas de cozinha ou bar.

Quais os requisitos de manutenção e limpeza para este equipamento??

Para otimizar o desempenho e a higiene, é fundamental realizar limpezas regulares do depósito de gelo e verificar os filtros de ar (se aplicável), seguindo as instruções do manual. A descalcificação periódica também é recomendada para a longevidade do sistema.

Que tipo de sistema de condensação utiliza esta máquina de gelo??

Este modelo oferece a versatilidade de um sistema de condensação por ar ou por água. Esta característica permite uma adaptação flexível às condições de instalação e disponibilidade de recursos do seu espaço.