

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 Industrial 150kg/24h - Cubos 17g

Informacoes do Produto

SKU: TF66521

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Instalação De Chão

Produção de Gelo (kg/24h) 50–150 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo industrial com produção de 150kg/24h e depósito de 65kg. Cubos de 17g. Ideal para uso profissional intenso.

Descricao Completa

Esta máquina de gelo profissional de alta performance garante um fornecimento constante de cubos de gelo cristalinos e densos (17g), essenciais para a qualidade das suas bebidas e a eficiência operacional. Com uma capacidade robusta de produção de 150 kg por dia e um depósito generoso de 65 kg, este equipamento foi concebido para satisfazer as exigências de estabelecimentos com elevado volume de clientes, assegurando sempre a disponibilidade de gelo fresco, mesmo em picos de procura.

máquina de gelo industrial — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	840 x 740 x 1075 mm
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	880 x 785 x 1245 mm
Peso Bruto / Líquido	138 kg / 118 kg
Refrigerante	R290
Potência de Entrada	1280 W
Tensão / Frequência	220-240 V / 50 Hz
Pés / Pernas	4 pés e pernas reguláveis
Ambiente Máximo de Funcionamento	16 °C a 43 °C
Capacidade do Recipiente de Gelo	65 kg
Capacidade de Produção de Gelo	150 kg/24h
Tamanho dos Cubos de Gelo	31 x 35 x 31 mm (17g)

Aplicações Profissionais

Ideal para bares, discotecas, restaurantes de grande dimensão e hotéis, este fabricante de gelo assegura um serviço de bebidas ininterrupto e de alta qualidade. Perfeita para reabastecer estações de bar durante o *rush* da noite ou para manter grandes volumes de produtos refrigerados em eventos de catering, a sua fiabilidade sob condições de uso intenso torna-a um investimento inteligente para qualquer negócio que dependa de um fornecimento constante e eficiente de gelo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie-se pela consistência e qualidade do gelo com este equipamento que integra um sistema de condensação versátil (ar ou água) e um isolamento de depósito superior, minimizando o desperdício. Construída com materiais aptos para contacto alimentar e um exterior acetinado resistente, a sua durabilidade é incomparável. A capacidade de operar eficazmente até 43°C de temperatura ambiente garante que, mesmo nos dias mais quentes, a sua operação de gelo não será comprometida, assegurando a tranquilidade do seu gestor de operações.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária e armazenamento desta máquina de gelo industrial??

Este fabricante de gelo profissional tem uma capacidade de produção de 150 kg de cubos de gelo por cada 24 horas, com um depósito isolado que armazena até 65 kg.

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

A máquina produz cubos de gelo compactos e uniformes, com dimensões de 31 x 35 x 31 mm e um peso de 17 gramas, ideais para bebidas e diversas aplicações.

Quais as opções de condensação e a temperatura ambiente máxima de funcionamento??

O equipamento pode operar com sistema de condensação por ar ou água, e foi concebido para funcionar eficientemente em ambientes com temperaturas até 43 °C, garantindo versatilidade.

Como deve ser feita a manutenção e limpeza do equipamento para garantir a higiene??

A limpeza regular do depósito e do sistema de condensação é crucial, utilizando produtos específicos para contacto alimentar, conforme as normas HACCP, para assegurar a máxima higiene e durabilidade.

Quais os benefícios dos materiais de construção acetinados e resistentes??

O acabamento exterior acetinado não só confere um design apelativo, mas também oferece alta resistência ao desgaste e à corrosão, prolongando a vida útil do equipamento em cozinhas profissionais.