

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 Cubos 22kg/24h 6kg Depósito 380x520x637mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE271391	Modelo:	271391
Marca:	Arktic	EAN:	8711369271391

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	271391
EAN	8711369271391
Arrefecimento	Água
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm
Produção de Gelo (kg/24h)	Até 50 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção de 22 kg/24h e depósito de 6 kg. Produz cubos transparentes. Requer ligação à água. Ideal para uso contínuo.

Descricao Completa

Esta máquina de cubos de gelo profissional, com capacidade de produção de 22 kg por 24 horas e um depósito de 6 kg, é ideal para estabelecimentos que necessitam de gelo transparente de forma contínua para bebidas e preparações.

máquina de gelo — máquina cubos gelo — Características Técnicas

Capacidade de Produção	22 kg / 24 horas
Capacidade do Depósito	6 kg
Dimensões (LxPxA)	380 x 520 x 637 mm
Tensão	230 V
Potência	385 W
Peso Líquido	30,975 kg
Material	Metais, Aço inoxidável

Ligação à Água	Necessária
----------------	------------

Aplicações Profissionais

Este equipamento é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, cafés com cozinha, restaurantes de bairro, tascas, roulotes, food trucks, bares, discotecas e pequenos hotéis. A sua capacidade de produção é ideal para negócios com procura média de gelo, garantindo sempre a disponibilidade de cubos para o serviço de bebidas e outras necessidades da cozinha profissional.

Máquina de Gelo — Principais Vantagens

Os cubos de gelo produzidos são perfeitamente transparentes, o que contribui para uma melhor apresentação das bebidas e as mantém frescas por mais tempo sem diluição excessiva. A capacidade de produção de 22 kg por dia e o depósito de 6 kg asseguram um fornecimento constante, minimizando a necessidade de reabastecimentos frequentes. A sua construção robusta em metais e aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em qualquer cozinha profissional.