

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 rápido
ao produto



Máquina de Gelo em Escamas Industrial 1000 kg/24h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0205.131.005A	Modelo:	KFE 1000
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	1000 kg	Dimensões:	1110 x 640 x 840 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	KFE 1000
Arrefecimento	Ar
Instalação	De Chão
Produção de Gelo (kg/24h)	+400 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina profissional de gelo em escamas com produção de 1000 kg/24h. Estrutura em inox e controlo eletrónico. Ideal para restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Máquina de Gelo em Escamas — Produção de Gelo — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para responder às exigências de estabelecimentos com elevado consumo de gelo, garantindo eficiência e fiabilidade. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes profissionais que requerem padrões rigorosos de higiene. Com um sistema de arrefecimento a ar, oferece uma solução prática e de baixa manutenção, crucial para otimizar as operações do seu negócio. A controladora eletrónica permite uma gestão precisa da produção, adaptando-se às necessidades específicas de cada operação.

A estrutura em aço inoxidável não só confere uma estética profissional e moderna, mas também garante uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, prolongando a vida útil do aparelho. Este gerador de gelo oferece um consumo de água otimizado, contribuindo para a redução dos custos operacionais e para a sustentabilidade ambiental. A simplicidade do seu design e o evaporador vertical fixo facilitam a manutenção e minimizam o tempo de inatividade, permitindo que a sua equipa se concentre no serviço ao cliente.

Aplicações Profissionais

Este gerador de gelo em escamas é a escolha ideal para uma vasta gama de negócios na área da restauração e hotelaria. Em restaurantes de média e grande dimensão, é perfeito para a refrigeração de marisco fresco, peixe em expositores ou para a preparação de cocktails com gelo escama. No setor hoteleiro, encontra utilidade nos bares, buffets e na conservação de produtos perecíveis nas cozinhas. Talhos e peixarias beneficiam da sua capacidade para manter produtos frescos e apetecíveis, enquanto empresas de catering podem contar com uma fonte constante de gelo de alta qualidade para os seus eventos.

A sua capacidade de produção de 1000 kg por cada 24 horas garante que nunca haverá falta de gelo, mesmo em períodos de pico de procura. Este aparelho é igualmente valioso para laboratórios e indústrias alimentares que necessitam de gelo em escamas para processos de refrigeração e conservação. A versatilidade e o desempenho robusto deste equipamento asseguram que a sua operação terá sempre gelo disponível, melhorando a qualidade dos produtos e a satisfação dos clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Produção de Gelo	1000 kg/24h
Condições de Teste	Ar: +21°C, Água: +15°C
Estrutura	Aço inoxidável
Consumo de Água	Reduzido
Custos de Manutenção	Reduzidos
Evaporador	Vertical fixo
Controlo	Eletrónico
Sistema de Arrefecimento	A ar
Gás Refrigerante	R452a
Dimensões (LPA)	1110x640x840 mm

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gelo produzido por esta máquina?

Esta máquina produz gelo em escamas, ideal para a conservação de produtos frescos como peixe e marisco, bem como para a preparação de bebidas em bares e restaurantes.

Qual a capacidade máxima de produção diária da máquina?

O equipamento tem uma capacidade de produção de até 1000 kg de gelo em escamas a cada 24 horas, garantindo um fornecimento contínuo para o seu negócio.

Onde pode ser utilizada esta máquina de gelo?

Esta máquina é perfeitamente adequada para uma variedade de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, bares, hotéis, peixarias, talhos e grandes cozinhas industriais que necessitem de uma solução eficiente para a produção de gelo.

Quais os principais benefícios do sistema de arrefecimento a ar?

O sistema de arrefecimento a ar oferece custos de manutenção reduzidos e é mais fácil de instalar, uma vez que não requer ligação a um sistema de água para arrefecimento do condensador.

A manutenção desta máquina é complicada ou dispendiosa?

Não, o design com evaporador vertical fixo e o seu sistema de controlo eletrónico simples foram pensados para garantir reduzidos custos de manutenção e uma operação descomplicada.