

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Máquina de Gelo em Escamas Industrial 1500 kg/24h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0205.131.007A	Modelo:	KFE 1500
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	1500 kg	Dimensões:	1380 x 740 x 970 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	KFE 1500
Arrefecimento	Ar
Instalação	De Chão
Produção de Gelo (kg/24h)	+400 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina profissional de gelo em escamas com produção de 1500 kg/24h. Ideal para conservação de alimentos e bebidas em negócios exigentes.

Descricao Completa

Geração de Gelo — Principais Vantagens

Concebida para otimizar operações em ambientes de restaurac

- Estrutura metálica robusta: Garante durabilidade e uma longa vida útil em ambientes de trabalho intensivos.
- Consumo hídrico otimizado: Promove a eficiência operacional e a redução dos encargos de água, sendo uma escolha ecologicamente consciente.
- Manutenção facilitada: Concebida para minimizar interrupções e custos com assistência técnica, assegurando um funcionamento contínuo.
- Sistema de regulação eletrónica precisa: Permite um controlo rigoroso da produção de gelo, adaptando-se a diversas necessidades e condições.
- Resfriamento por circulação de ar: Uma tecnologia eficiente que otimiza a dispersão do calor, prolongando a robustez do equipamento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, peixarias, supermercados e qualquer negócio que necessite de uma produção elevada e constante de gelo em formato de escamas. A sua capacidade de 1500 kg por dia suporta operações exigentes, garantindo sempre a frescura dos produtos de charcutaria, peixe, bebidas refrigeradas e muito mais.

Características Técnicas

Produção (24h)	1500 kg
Condições de teste	Ar= +21°C - Água= +15°C
Dimensões (LPA)	1380x740x970 mm
Pés reguláveis	20 – 50 mm
Potência	5.5 kW

Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	381 kg
Gás refrigerante	R452a

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de produção de gelo por dia?

Este equipamento consegue produzir até 1500 kg de gelo em escamas a cada 24 horas, otimizando as condições de temperatura de ar e água.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado nesta máquina?

A máquina opera com o gás refrigerante R452a, uma escolha que a alinha com os padrões de eficiência e sustentabilidade.

É fácil instalar este equipamento numa cozinha profissional?

Esta máquina possui pés reguláveis que facilitam a sua nivelac

- Estrutura metálica robusta: Garante durabilidade e uma longa vida útil em ambientes de trabalho intensivos.
- Reduzido consumo de água: Promove a eficiência operacional e a redução dos encargos de água, sendo uma escolha ecologicamente consciente.
- Manutenção facilitada: Concebida para minimizar interrupções e custos com assistência técnica, assegurando um funcionamento contínuo.
- Controlo eletrónico preciso: Permite um controlo rigoroso da produção de gelo, adaptando-se a diversas necessidades e condições.
- Arrefecimento eficiente a ar: Uma tecnologia eficaz que otimiza a dispersão do calor, prolongando a robustez do equipamento.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é perfeita para negócios de grande volume como restaurantes, hotéis, peixarias, talhos e supermercados, onde a demanda por gelo em escamas é elevada. Garante a conservação ideal de produtos frescos, bebidas e expositores refrigerados, contribuindo para a qualidade e satisfação do cliente.

Características Técnicas

Produção (24h)	1500 kg
Condições de teste	Ar: +21°C, Água: +15°C
Dimensões (LPA)	1380x740x970 mm

Pés reguláveis	20 – 50 mm
Potência	5.5 kW
Tensão elétrica	400V/3/50 Hz
Peso líquido	381 kg
Gás refrigerante	R452a

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de produção de gelo por dia?

Esta máquina garante uma produção robusta de 1500 kg de gelo em escamas a cada 24 horas, otimizada para condições de ar a +21°C e água a +15°C.

Quais os benefícios da estrutura em aço inoxidável?

A construção em aço inoxidável proporciona uma durabilidade excepcional, facilita a higiene e assegura a resistência à corrosão, fatores essenciais para o uso contínuo em ambientes profissionais.

O equipamento é energeticamente eficiente?

Sim, o consumo energético de 5.5 kW e o sistema de arrefecimento a ar são desenhados para uma operação eficiente, contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu negócio.

A manutenção do aparelho é complicada?

Não, este equipamento foi planeado para ter custos e procedimentos de manutenção reduzidos, visando a minimização de interrupções e a maximização da sua vida útil.

Para que tipos de estabelecimentos esta máquina é mais indicada?

Este produtor industrial de gelo em escamas é ideal para estabelecimentos que exigem uma elevada capacidade e fiabilidade na produção de gelo, tais como grandes restaurantes, hotéis e cadeias de supermercados.