

# 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



Hotelequip.pt

## Máquina de Gelo em Escamas Industrial 600 kg/24h

### Informacoes do Produto

|        |                 |            |                    |
|--------|-----------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS0205.131.004A | Modelo:    | KFE 600 Split      |
| Marca: | MAGNUS          | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 600 kg          | Dimensões: | 600 x 640 x 845 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Marca                     | MAGNUS        |
| Modelo                    | KFE 600 Split |
| Instalação                | De Chão       |
| Produção de Gelo (kg/24h) | +400 kg/24h   |

### Descricao Resumida

Máquina de gelo em escamas para uso industrial com capacidade de produção de 600 kg/24h. Ideal para restauração e hotelaria, em aço inoxidável.

## Descricao Completa

### máquina de gelo em escamas — Produção de Gelo em Escamas — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional, esta máquina de fabrico de gelo em escamas destaca-se pela sua robustez e eficiência. A estrutura integral em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais para qualquer ambiente de restauração ou hotelaria. Com um sistema de controlo eletrónico avançado, o equipamento assegura uma operação fiável e constante, produzindo até 600 kg de gelo por dia.

O design inteligente desta máquina minimiza os gastos com manutenção e reduz significativamente o consumo de água, otimizando os custos operacionais. Ideal para a conservação de alimentos frescos, montras de peixe ou para preparação de cocktails, oferece uma solução versátil e de alta performance. O gás refrigerante R452a, amigo do ambiente, complementa as qualidades deste equipamento de topo.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para cozinhas profissionais, peixarias, supermercados e bares que necessitam de grandes volumes de gelo em escamas de forma contínua. A sua alta capacidade de produção diária e a facilidade de manutenção garantem que a sua operação nunca seja interrompida, permitindo manter produtos frescos e bebidas refrigeradas com a máxima eficácia. É um investimento duradouro que eleva os padrões de qualidade e eficiência no seu negócio.

### Características Técnicas

| Característica                             | Detalhe                              |
|--------------------------------------------|--------------------------------------|
| Dimensões (LPA)                            | 600x640x845 mm                       |
| Pés reguláveis                             | 20 – 50 mm                           |
| Produção                                   | 600 kg/24h (Ar= +21°C – Água= +15°C) |
| Potência frigorífica necessária (EN 12900) | 2.41 kW                              |

| Característica       | Detalhe         |
|----------------------|-----------------|
| Potência absorvida   | 0.58 kW         |
| Alimentação elétrica | 400V/3/50 Hz    |
| Peso                 | 115 kg          |
| Estrutura            | Aço inoxidável  |
| Evaporador           | Vertical fixo   |
| Sistema de controlo  | Eletrónico      |
| Gás refrigerante     | R452a           |
| Conservação          | Sem condensador |

### Perguntas Frequentes

**1. Qual a capacidade de produção diária desta máquina de gelo?**

Esta máquina industrial é capaz de produzir até 600 kg de gelo em escamas por cada 24 horas, garantindo um fornecimento contínuo para o seu negócio.

**2. Quais as vantagens do gelo em escamas em ambientes profissionais?**

O gelo em escamas é ideal para conservação de produtos perecíveis, como peixe fresco, e oferece uma excelente adaptabilidade para a preparação de bebidas e cocktails, devido à sua textura fina e capacidade de arrefecimento rápido.

**3. É uma máquina de fácil manutenção?**

Sim, o equipamento foi concebido para ter reduzidos custos e facilidade de manutenção, graças à sua estrutura em aço inoxidável e sistema de controlo eletrónico.

**4. Que tipo de gás refrigerante utiliza?**

A máquina opera com gás refrigerante R452a, uma opção moderna e com menor impacto ambiental, alinhada com as normas de sustentabilidade atuais.

**5. Quais as dimensões e o peso da máquina?**

O equipamento tem dimensões de 600x640x845 mm (largura x profundidade x altura) e pesa 115 kg, com pés reguláveis para fácil adaptação ao espaço.