

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Triturador de Gelo Profissional 360 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0450.355.001A	Modelo:	TG 360 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	360 kg	Dimensões:	240 x 430 x 490 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	TG 360 NV
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Bancada
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Triturador de gelo profissional de alta capacidade, produzido em aço inoxidável. Ideal para bares e restaurantes, com produção de 360 kg/h.

Descricao Completa

Triturador de Gelo Profissional — Triturador de Gelo — Principais Vantagens

Este picador de gelo de alto desempenho é uma adição indispensável a qualquer estabelecimento de restauração, bar ou cafetaria que exija a produção rápida e eficiente de gelo granular. Fabricado inteiramente em aço inoxidável, este equipamento garante durabilidade, higiene e resistência à corrosão, fatores essenciais em ambientes de cozinha profissional. A sua capacidade de processamento de até 360 kg de gelo por hora permite satisfazer as necessidades mais exigentes, seja para a preparação de cocktails refrescantes ou para a conservação de alimentos, como pescado.

A incorporação de uma cuba GN1/3 com 150 mm de profundidade facilita a recolha do gelo já triturado, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a máxima conveniência para a sua equipa. A facilidade de operação e manutenção, combinada com o design robusto, torna este aparelho uma solução de eleição para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Concebido para um uso intensivo, o triturador é ideal para bares que servem uma grande variedade de cocktails, permitindo criar rapidamente a base de gelo picado necessária. Em restaurantes, é perfeito para preparar camas de gelo para exposição de marisco e peixe fresco, mantendo-os à temperatura ideal e com uma apresentação impecável. Estabelecimentos de take away e eventos de catering beneficiam da sua alta produção para manter as bebidas e alimentos refrigerados eficazmente.

A sua versatilidade estende-se a cozinhas profissionais que necessitam de gelo granular para diversas preparações culinárias, ou para o arrefecimento rápido de molhos e fundos. Este equipamento é um ativo valioso para otimizar a eficiência e a qualidade do serviço.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	240x430x490 mm

Característica	Valor
Potência	0.2 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Produção	360 kg/h
Capacidade da cuba	3 – 3.5 kg
Duração do ciclo	30 seg.
Peso	20.9 kg
Material	Aço inoxidável
Cuba inclusa	GN1/3 h=150 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de gelo é este triturador adequado?

Este equipamento foi concebido para transformar cubos de gelo inteiros em gelo granular, ideal para uma vasta gama de aplicações, desde bebidas a expositores de alimentos.

Qual é a capacidade de produção deste equipamento?

O triturador possui uma impressionante capacidade de produção de 360 kg de gelo por hora, garantindo que nunca lhe faltará gelo, mesmo nos momentos de maior afluência.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável facilita a higiene, assegurando que o equipamento se mantém em ótimas condições com limpeza regular e simples.

Este triturador é adequado para que tipos de estabelecimentos?

É perfeito para bares, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de grande volume que necessitam de uma fonte consistente e fiável de gelo moído.

Que tipo de cuba está incluída para a recolha do gelo?

O picador de gelo vem equipado com uma cuba GN1/3 de 150 mm de profundidade, ideal para a coleta eficiente do gelo granular e para integração em estações de trabalho existentes.