

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo Cubitos 115 Kg/24h | Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	ITV14090U	Modelo:	DELTA MAX NG 110
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	DELTA MAX NG 110
Tipo de Gelo	Cubos
Produção de Gelo (kg/24h)	50-150 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção de 115 kg/24h e armazenamento de 60 kg. Design compacto com ventilação frontal, ideal para instalação encastrada em cozinhas.

Descricao Completa

Esta máquina de gelo profissional produz até 115 kg de cubitos por dia, ideal para operações de alto volume em ambientes exigentes. Incorpora um sistema de refrigeração R290 para maior eficiência energética e conta com ventilação frontal, permitindo a instalação encastrada em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Produção Diária	115 Kg / 24h
Capacidade de Armazenamento	60 Kg (1667 Cubitos)
Dimensões (L x P x A)	715 x 700 x 1044 mm
Refrigerante	R290
Sistema de Ventilação	Frontal IN-OUT
Estrutura	4 colunas autónomas

Aplicações Profissionais

Esta máquina de gelo é adequada para estabelecimentos com elevada procura de gelo, como restaurantes de grande volume, hotéis, bares, discotecas, marisqueiras e empresas de catering. A sua capacidade de produção e armazenamento garante um fornecimento contínuo de cubitos para bebidas e refrigeração de alimentos, essencial para o bom funcionamento de qualquer serviço de sala ou cozinha profissional.

Máquina de Gelo Cubitos — Principais Vantagens

- ****Eficiência Energética:**** Utiliza gás refrigerante R290, otimizando o consumo de energia e reduzindo o impacto ambiental.
- ****Instalação Flexível:**** O sistema de ventilação frontal permite a instalação encastrada, poupando espaço valioso na cozinha.

- ****Manutenção Simplificada:**** A estrutura com 4 colunas autónomas facilita o acesso para manutenção e intervenções técnicas.
- ****Alta Capacidade:**** Produção diária de 115 kg e armazenamento de 60 kg asseguram um abastecimento constante de gelo.
- ****Design Robusto:**** Construção pensada para durabilidade e fiabilidade em ambientes de uso intensivo.

Qual o tipo de gelo produzido por esta máquina?

Esta máquina produz cubitos de gelo, ideais para bebidas e diversas aplicações em restauração e hotelaria.

É possível instalar esta máquina em espaços mais apertados?

Sim, graças ao seu sistema de ventilação frontal IN-OUT, esta máquina pode ser instalada encastrada, otimizando o espaço disponível na sua cozinha ou balcão de bar.

Qual a capacidade de produção diária e de armazenamento?

A máquina tem uma capacidade de produção de 115 kg de gelo por cada 24 horas e pode armazenar até 60 kg de cubitos, o equivalente a 1667 cubitos.

Que vantagens oferece o gás refrigerante R290?

O gás R290 é um refrigerante natural que oferece maior eficiência energética, resultando em menores custos operacionais e um menor impacto ambiental em comparação com outros gases.

A manutenção desta máquina é complexa?

Não, a estrutura com 4 colunas autónomas foi desenhada para facilitar o acesso aos componentes internos, simplificando as tarefas de manutenção e a intervenção de técnicos especializados.