

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

## Máquina de Gelo Triturado 460 Kg/24h para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|               |         |                |        |
|---------------|---------|----------------|--------|
| <b>SKU:</b>   | ITV9131 | <b>Modelo:</b> | IQ 450 |
| <b>Marca:</b> | ITV     | <b>EAN:</b>    | N/D    |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| <b>Marca</b>                     | ITV         |
| <b>Modelo</b>                    | IQ 450      |
| <b>Tipo de Gelo</b>              | Triturado   |
| <b>Produção de Gelo (kg/24h)</b> | +400 kg/24h |

### Descricao Resumida

Máquina de gelo triturado com produção de 460 kg/24h. Ideal para conservação de alimentos, transporte refrigerado e aplicações industriais. Dimensões 675x550x660 mm.

## Descricao Completa

Produza até 460 kg de gelo granular por dia com a máquina de gelo triturado IQ 450, ideal para operações de restauração e hotelaria com elevada procura. A sua conceção com fuso de alta resistência garante fiabilidade e produção contínua, essencial em momentos de pico de serviço.

### máquina de gelo triturado — Características Técnicas

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Produção / 24h</b>        | 460 Kg             |
| <b>Dimensões (L x P x A)</b> | 675 x 550 x 660 mm |

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de bar que procura o gelo perfeito para cocktails ou para supermercados e talhos que necessitam de gelo granular húmido para a conservação de peixe e carne, a IQ 450 garante a frescura e a apresentação ideais. É também uma solução robusta para cozinhas profissionais em restaurantes de média dimensão com serviço contínuo.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A máquina IQ 450 diferencia-se pela sua versatilidade na produção de dois tipos de gelo: granular seco, ideal para a coctelaria moderna, e granular húmido, perfeito para a exposição e conservação de produtos frescos em peixarias e talhos. A robustez do seu evaporador cilíndrico vertical e fuso assegura uma longa vida útil e desempenho consistente, mesmo em ambientes de trabalho exigentes.

### Perguntas Frequentes

**Que tipos de gelo produz a IQ 450?**

A IQ 450 produz gelo granular seco (Diamond Ice), ideal para cocktails, e gelo granular húmido, ótimo para conservação de alimentos frescos e aplicações industriais.

#### **Qual a capacidade de produção diária desta máquina de gelo?**

A máquina de gelo IQ 450 tem uma capacidade de produção de 460 Kg de gelo em cada período de 24 horas.

#### **Quais as dimensões exatas da máquina IQ 450?**

As dimensões da máquina de gelo IQ 450 são 675 mm de largura, 550 mm de profundidade e 660 mm de altura.

#### **Esta máquina de gelo é adequada para bares com grande volume de cocktails?**

Sim, o modelo IQ 450 produz gelo granular seco (Diamond Ice), que é especialmente concebido e recomendado para a coctelaria moderna, garantindo a qualidade e apresentação dos seus cocktails.

#### **Em que outros setores além da restauração pode ser utilizada?**

Para além da restauração e hotelaria, a máquina IQ 450 é adequada para supermercados (exposição de peixe e marisco), talhos, transporte de alimentos, spas, tratamentos terapêuticos e laboratórios, devido à qualidade e versatilidade do gelo produzido.