

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo Cubitos 35 Kg/24h | Gás R290 | Ventilação Frontal

Informacoes do Produto

SKU:	ITV14036U	Modelo:	DELTA MAX NG 35
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	DELTA MAX NG 35
Tipo de Gelo	Cubos
Produção de Gelo (kg/24h)	Até 50 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção de 35 kg/24h e capacidade de armazenamento de 20 kg. Incorpora gás R290 e ventilação frontal para instalação embutida.

Descricao Completa

Produza até 35 Kg de gelo em cubos por dia com a máquina DELTA MAX NG 35, ideal para restaurantes com serviço contínuo e bares que enfrentam picos de procura. O seu sistema de refrigeração com gás R290 garante alta eficiência energética, enquanto o sistema de ventilação frontal permite instalação embutida, otimizando o espaço em cozinhas profissionais de média dimensão.

máquina de gelo cubos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Produção / 24h	35 Kg
Armazenagem	20 Kg / 870 Cubitos
Dimensões (L x P x A)	465 x 595 x 789 mm
Gás Refrigerante	R290

Aplicações Profissionais

Ideal para bares, restaurantes e hotéis com volume de serviço moderado a elevado. A máquina de gelo DELTA MAX NG 35 assegura a reposição contínua de cubos para cocktails, bebidas e apresentações em buffets, respondendo eficazmente às necessidades de estabelecimentos como snack-bares, cafés com esplanada e unidades hoteleiras que exigem fiabilidade e eficiência na produção de gelo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A gama DELTA MAX distingue-se pela sua estrutura robusta em 4 colunas autónomas, que simplifica a manutenção e intervenção técnica. O sistema de refrigeração com gás R290 representa um avanço em termos de eficiência energética e sustentabilidade ambiental, características essenciais

para a otimização de custos operacionais em cozinhas profissionais. A ventilação frontal IN-OUT é um diferencial chave para instalações com espaço limitado.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária desta máquina de gelo?

A máquina DELTA MAX NG 35 produz até 35 Kg de gelo em cubos por dia.

Qual a capacidade de armazenagem de gelo?

A máquina possui uma capacidade de armazenagem de 20 Kg de gelo, equivalente a aproximadamente 870 cubitos.

Que tipo de gás refrigerante utiliza esta máquina de gelo?

A DELTA MAX NG 35 utiliza o gás refrigerante R290, conhecido pela sua maior eficiência energética e menor impacto ambiental.

É possível instalar esta máquina embutida?

Sim, graças ao sistema de ventilação frontal IN-OUT, a máquina DELTA MAX NG 35 permite a instalação embutida, otimizando o espaço em cozinhas profissionais.

Que facilidades de manutenção oferece este modelo?

A sua estrutura sólida em 4 colunas autónomas foi concebida para facilitar tanto a manutenção preventiva como as intervenções técnicas especializadas.