

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 515 Kg/24h para Uso Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	ITV10505UF	Modelo:	IQF 500
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	IQF 500
Tipo de Gelo	Triturado
Produção de Gelo (kg/24h)	+400 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo triturado profissional com produção de 515 kg/24h. Carroçaria em aço inoxidável AISI 304, controlo eletrónico e fuso durável. Ideal para conservação e refrigeração.

Descricao Completa

Esta máquina de gelo profissional produz até 515 kg de gelo triturado por cada 24 horas, ideal para aplicações que requerem gelo com 20% de humidade para refrigeração e apresentação de produtos.

Características Técnicas

Produção Diária	515 kg/24h
Dimensões (L x P x A)	559 x 622 x 712 mm
Tipo de Gelo	Gelo triturado (chip) com 20% de humidade
Material da Carroçaria	Aço inoxidável AISI 304
Evaporador	Alta eficiência
Fuso	Aço inoxidável com tratamento superficial
Controlo	Eletrónico com auto-diagnóstico LED

Aplicações Profissionais

Este equipamento é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de grandes volumes de gelo triturado. É ideal para peixarias e marisqueiras, onde o gelo mantém a frescura dos produtos expostos. Em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis e serviços de catering, pode ser usado para buffets frios, refrigeração de bebidas e preparação de cocktails. Também encontra aplicação em cantinas hospitalares e laboratórios, devido ao seu gelo uniforme e seco, e em food trucks ou roulotes que necessitem de refrigeração eficaz para os seus produtos.

Máquina de Gelo Triturado — Principais Vantagens

- Produção elevada e consistente de gelo triturado uniforme e seco, essencial para a conservação de alimentos e bebidas.

- Evaporador de alta eficiência que garante um desempenho otimizado e menor consumo energético.
- Fuso em aço inoxidável com tratamento superficial, aumentando significativamente a durabilidade e resistência ao desgaste.
- Controlo eletrónico intuitivo com painel frontal para ligar/desligar e sinais LED de auto-diagnóstico, facilitando a operação e a manutenção.
- Carroçaria em aço inoxidável AISI 304, robusta, resistente à corrosão e facilmente desmontável para limpeza e assistência técnica.

Qual a capacidade de produção diária desta máquina de gelo?

Esta máquina tem uma capacidade de produção de 515 kg de gelo triturado por cada 24 horas, adequada para operações de grande volume.

Que tipo de gelo produz e para que aplicações é mais indicado?

Produz gelo triturado (tipo chip) com 20% de humidade, ideal para a conservação de peixe e marisco, exposição em buffets, refrigeração de bebidas e uso em contextos médicos ou laboratoriais.

Como é feita a manutenção e diagnóstico da máquina?

A máquina possui controlo eletrónico com sinais LED de auto-diagnóstico que fornecem informações sobre o estado de funcionamento e possíveis alertas, facilitando a identificação de problemas e a assistência técnica.

Qual o material de construção da carroçaria e quais as suas vantagens?

A carroçaria é fabricada em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, além de ser facilmente desmontável para uma limpeza e manutenção eficientes.

É fácil de operar no dia a dia?

Sim, o controlo eletrónico permite ligar e desligar a máquina diretamente a partir do painel frontal, oferecendo maior comodidade e facilidade de uso para o operador.

?