

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Gelo em Cubos 22 kg/24h | Produção Fiável e Robusta

### Informacoes do Produto

SKU:	ITV11320U	Modelo:	QUASAR 20C
Marca:	ITV	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	QUASAR 20C

### Descricao Resumida

Máquina de gelo em cubos robusta com 22 kg/24h de produção e 6 kg de armazenamento. Ideal para operações exigentes, sem eletrônica e de fácil manutenção.

## Descricao Completa

A produção contínua de gelo é essencial para a operação diária em qualquer cozinha profissional. Esta máquina de gelo em cubos de 22 kg/24h foi concebida para oferecer fiabilidade excepcional, mesmo em condições ambientais desafiadoras, assegurando uma disponibilidade constante para bebidas e refrigeração de produtos.

### máquina de gelo em cubos — Características Técnicas

<b>Produção / 24h</b>	22 kg
<b>Capacidade de Armazenamento</b>	6 kg / 450 Cubos
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	402 x 507 x 643 mm
<b>Material da Carroçaria</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Sistema de Fabrico</b>	Palhetas (sem eletrónica)
<b>Tipo de Cubito</b>	Semi-oco ajustável
<b>Voltagem</b>	220V/50Hz (tropicalizada)

### Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou roulote que necessita de gelo consistente para bebidas durante todo o dia. Ideal para restaurantes de bairro ou cafés com serviço de esplanada que servem uma ementa variada e exigem gelo de qualidade para cocktails e refrigerantes. Útil em cantinas de pequena e média dimensão ou pastelarias que utilizam gelo na refrigeração de produtos e na confeção.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Esta máquina destaca-se pela sua construção robusta e durabilidade excepcional, com uma vida média de 18 anos, minimizando interrupções e custos de manutenção. O seu sistema de palhetas, desprovido de eletrónica complexa e necessidade de filtros de água, garante um funcionamento simples e fiável. É tropicalizada, permitindo operar eficazmente em Portugal, mesmo nas condições de temperatura mais exigentes, do verão mais quente ao inverno mais frio, e a carroçaria em aço inoxidável AISI 304 assegura a máxima higiene e resistência à corrosão, crucial para as normas HACCP.

## Perguntas Frequentes

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

Esta máquina produz até 22 kg de gelo em 24 horas e tem uma capacidade de armazenamento integrada de 6 kg, o que equivale a aproximadamente 450 cubos. É ideal para estabelecimentos com necessidade de produção moderada e contínua.

### **Este equipamento requer filtros de água específicos ou eletrónica complexa?**

Não, uma das grandes vantagens desta máquina é o seu sistema de palhetas que elimina a necessidade de componentes eletrónicos complexos e filtros de água. Isto simplifica a sua operação e reduz os requisitos de manutenção.

### **Qual o tipo de cubito produzido e as suas vantagens no serviço?**

A máquina produz um cubito semi-oco, com uma forma singular que é otimizada para máxima produtividade. Este tipo de gelo é excelente para refrigerar rapidamente bebidas, como sumos e cocktails, garantindo uma apresentação apelativa.

### **Pode ser utilizada em ambientes com temperaturas extremas?**

Sim, este equipamento é tropicalizado e concebido para funcionar eficazmente em países com temperaturas médias elevadas, bem como em ambientes de baixas temperaturas, devido à ausência de termostatos, garantindo versatilidade.

### **Como devo realizar a manutenção e limpeza para garantir a higiene?**

A carroçaria em aço inoxidável AISI 304 é facilmente desmontável, o que facilita a limpeza e a manutenção regular. A simplicidade do design sem eletrónica também contribui para uma maior

facilidade na inspeção e higienização dos componentes internos, essencial para as normas HACCP.