

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



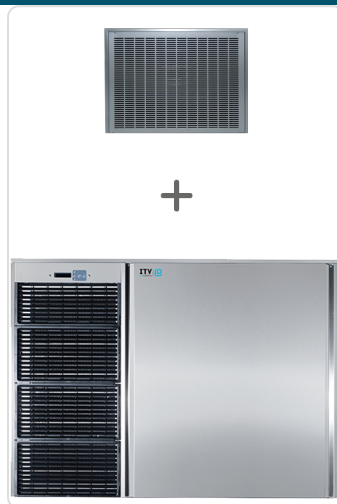
Hotelequip.pt

Máquina de Gelo Cubitos 400 Kg/24h – 1321x638x978 mm

Informacoes do Produto

SKU:	ITV14402	Modelo:	DELTA MR400 REMOTA
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	DELTA MR400 REMOTA
Tipo de Gelo	Cubos
Produção de Gelo (kg/24h)	150–400 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção de 400 kg de cubitos por dia. Incorpora gás R290 para eficiência e ventilação frontal para instalação embutida.

Descricao Completa

Produza até 400 kg de gelo em cubos por dia com a máquina ITV DELTA MR400 REMOTA, concebida para instalação embutida com sistema de ventilação frontal IN-OUT e gás R290 de alta eficiência. A sua estrutura robusta de 4 colunas facilita a manutenção, garantindo produção contínua e fiável para os períodos de maior afluência em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

máquina de gelo cubitos — Características Técnicas

Produção / 24h	400 Kg.
Dimensões (L x P x A)	1321 x 638 x 978 mm
Refrigerante	R290
Instalação	Embutida (Ventilação Frontal IN-OUT)
Estrutura	4 colunas autónomas

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com elevado volume de serviço, buffets de hotelaria e eventos que exigem produção intensiva de gelo. Para o Chef de cozinha que necessita de cubos perfeitos e em quantidade para bebidas e mise en place, ou para o gestor de bar que garante o serviço contínuo em noites de máxima afluência. A eficiência do modelo DELTA MR400 REMOTA assegura o cumprimento das normas HACCP, mantendo a qualidade e segurança alimentar.

Produção de Gelo em Cubos — Principais Vantagens

A capacidade de 400 kg/dia desta máquina de gelo garante que mesmo os estabelecimentos com maior procura, como hotéis de 4 estrelas ou grandes unidades de restauração, terão sempre gelo disponível. O sistema de refrigeração com R290, mais eficiente, reduz o consumo energético, enquanto a ventilação frontal permite a sua instalação em espaços confinados sem comprometer o

desempenho. A manutenção simplificada devido à estrutura de 4 colunas assegura menor tempo de inatividade e maior durabilidade.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade diária de produção de gelo desta máquina?

A máquina ITV DELTA MR400 REMOTA produz até 400 kg de gelo em cubos por dia.

É possível instalar esta máquina em espaços apertados?

Sim, o sistema de ventilação frontal IN-OUT permite a instalação embutida, otimizando o espaço em cozinhas profissionais.

Que tipo de gás refrigerante utiliza este modelo?

Utiliza o gás R290, conhecido pela sua maior eficiência energética comparativamente a outros refrigerantes.

Qual a vantagem da estrutura em 4 colunas autónomas?

Facilita significativamente a manutenção e intervenção técnica, reduzindo o tempo de inatividade do equipamento.

Que tipo de gelo produz esta máquina?

Produz gelo em formato de cubitos, ideal para a maioria das aplicações em bares e restaurantes.