

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Triturador de Gelo Profissional Inox 1 Kg Armazenamento

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	ITVTR3	<b>Modelo:</b>	TR3 INOX
<b>Marca:</b>	ITV	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ITV
<b>Modelo</b>	TR3 INOX

### Descricao Resumida

Triturador de gelo profissional em aço inoxidável, ideal para bares e restaurantes. Transforma cubos em gelo picado rapidamente, com 1 Kg de capacidade de armazenamento.

## Descricao Completa

Atinge a textura ideal de gelo picado em segundos com o triturador de gelo ITV TR3 INOX, essencial para a criação de bebidas e cocktails de excelência em estabelecimentos de restauração e hotelaria. Este equipamento compacto, com apenas 180mm de largura, é ideal para maximizar o espaço em bancadas de bar, transformando cubos de gelo em gelo triturado fino com a mínima força e consumo energético, garantindo eficiência durante o serviço contínuo.

### tritador de gelo inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	180 x 330 x 320 mm
Capacidade de Armazenagem	1 Kg
Materiais	Caixa em aço inoxidável
Normas de Segurança	CE

### Aplicações Profissionais

Ideal para bares de hotelaria, restaurantes com menus de cocktails, snack-bares e roulotes que necessitam de gelo triturado de forma rápida e consistente. Permite ao chef ou barman preparar rapidamente a mise en place para o serviço, assegurando a qualidade e apresentação de bebidas e pratos em qualquer situação de pico de trabalho.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O triturador TR3 INOX destaca-se pela sua robustez de construção industrial, garantindo uma vida útil superior face a equipamentos menos resistentes. A sua estrutura em aço inoxidável não só

assegura a durabilidade e conformidade com normas de higiene como a HACCP, mas também simplifica a limpeza diária. A eficiência energética e o design compacto tornam-no uma solução económica e prática para qualquer cozinha profissional ou bar.

## Perguntas Frequentes

---

**Qual a capacidade máxima de gelo que este triturador processa por ciclo? A capacidade nominal indicada refere-se ao volume de cubos de gelo que podem ser triturados, sendo que a capacidade de armazenagem do reservatório de gelo picado é de 1 Kg.**

A capacidade nominal do triturador ITV TR3 INOX permite processar cubos de gelo para encher rapidamente o seu reservatório de 1 Kg de capacidade.

**Este equipamento necessita de alguma instalação especial? Não, o triturador TR3 INOX é um equipamento de bancada que necessita apenas de uma tomada elétrica standard para operar, sendo ideal para integração em bares ou cozinhas com espaço limitado.**

Este triturador de gelo é um modelo simples de utilizar, necessitando apenas de uma ligação elétrica. A sua instalação é imediata, bastando posicioná-lo na bancada.

**Quais as vantagens de usar gelo triturado em vez de cubos? O gelo triturado é ideal para arrefecer bebidas mais rapidamente e uniformemente, sendo essencial para cocktails como Mojitos ou Caipirinhas, e também melhora a apresentação de mariscos ou sobremesas, conferindo um toque gourmet.**

O gelo triturado permite uma refrigeração mais eficaz e uma textura única em bebidas e apresentações de alimentos, elevando a experiência do cliente.

**A estrutura em aço inoxidável cumpre as normas de higiene alimentar? Sim, o aço inoxidável de alta qualidade utilizado na caixa do triturador TR3 INOX é um material higiénico, resistente à corrosão e fácil de limpar, cumprindo os requisitos das normas HACCP para cozinhas profissionais.**

A utilização de aço inoxidável garante a máxima higiene e facilidade de manutenção, conformidade essencial para ambientes de restauração e hotelaria.

**Qual a diferença entre este modelo e outros trituradores de gelo mais básicos? O TR3 INOX é um equipamento de gama industrial, concebido para uso intensivo, oferecendo maior**

**durabilidade e fiabilidade. A sua construção robusta e componentes de qualidade superior garantem um desempenho consistente mesmo em situações de elevado volume de trabalho, ao contrário de modelos domésticos ou de uso ligeiro.**

A principal diferença reside na durabilidade e capacidade de processamento contínuo, sendo este modelo concebido para suportar as exigências de um ambiente profissional.