

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 5 Kg Aço Inoxidável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	ITVTR5	Modelo:	TR5 INOX
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	TR5 INOX

Descricao Resumida

Triturador de gelo profissional com capacidade de 5 Kg, ideal para bares, restaurantes e hotelaria. Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

Atinge a perfeição na trituração de gelo com o ITV TR5 INOX, uma máquina robusta e eficiente, ideal para bares e restaurantes que necessitam de gelo picado em segundos para cocktails e apresentações de pratos. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higienização, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar, essenciais em qualquer cozinha profissional de alta produção.

tritador de gelo — Características Técnicas

Capacidade de Armazenagem	5 Kg
Dimensões (L x P x A)	370 x 310 x 510 mm
Material	Aço Inoxidável
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de bar que prepara cocktails de autor ou para o gestor de snack-bar que necessita de gelo picado para bebidas refrescantes durante o serviço de almoço. Também é uma excelente opção para hotéis e espaços de eventos que servem bebidas e necessitam de uma apresentação cuidada dos seus pratos frios.

Triturador de Gelo — Principais Vantagens

O triturador ITV TR5 INOX destaca-se pela sua construção industrial em aço inoxidável AISI 304, assegurando uma vida útil superior e facilitando a limpeza, crucial para o cumprimento das normas HACCP. O seu design compacto necessita de pouco espaço, e o mecanismo eficiente transforma cubos de gelo em gelo triturado perfeito em segundos, com baixo consumo energético.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de armazenagem deste triturador de gelo?

O triturador ITV TR5 INOX tem uma capacidade de armazenagem de 5 Kg de gelo picado.

Que tipo de material é utilizado na construção do ITV TR5 INOX?

A caixa e os componentes principais deste triturador são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo robustez e facilidade de limpeza.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em bares?

Sim, o ITV TR5 INOX foi concebido com componentes de qualidade industrial e robustez para suportar o uso contínuo em ambientes de restauração e hotelaria, transformando cubos de gelo em gelo triturado rapidamente.

As dimensões do triturador de gelo são compactas?

Com dimensões de 370 x 310 x 510 mm, o triturador ITV TR5 INOX é compacto e ideal para ser instalado em bancadas de bar ou cozinhas com espaço limitado.

É fácil de limpar o triturador de gelo ITV TR5 INOX?

Sim, a estrutura em aço inoxidável facilita a limpeza diária, contribuindo para a manutenção da higiene e conformidade com as normas de segurança alimentar.