

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Gelo Cubos 405 Kg/24h | Produção Intensiva

### Informacoes do Produto

SKU:	ITV18400	Modelo:	SPIKA MS410
Marca:	ITV	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	SPIKA MS410

### Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção intensiva de 405 kg/24h. Ideal para operações de alto volume que exigem gelo rápido e eficiente.

## Descricao Completa

Com uma capacidade de produção de 405 kg de gelo em cubos a cada 24 horas, este equipamento assegura um fornecimento ininterrupto mesmo nos picos de serviço. Concebida para arrefecer bebidas em segundos, é a solução robusta para estabelecimentos com exigências elevadas de consumo.

### máquina de gelo cubos — Características Técnicas

<b>Produção (24h)</b>	405 Kg
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	762 x 620 x 760 mm
<b>Certificação</b>	ARHI (Eficiência Energética)

### Aplicações Profissionais

Para o Diretor de F&B de hotéis e resorts que gerem buffets e bares com grande afluência, esta máquina garante stock de gelo abundante. Ideal para cadeias de restaurantes com 80 ou mais lugares, onde o volume de bebidas é constante, ou para empresas de catering que necessitam de fiabilidade na logística de eventos. A sua performance também se destaca em cantinas empresariais e hospitalares que servem centenas de refeições diárias, mantendo as bebidas sempre frescas.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta máquina é a sua combinação de alta produção e eficiência. A certificação ARHI confirma um desempenho energético otimizado, resultando em menores custos operacionais para o seu negócio. Além disso, um interruptor de limpeza dedicado simplifica a manutenção, contribuindo para a higiene e durabilidade do equipamento, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP em qualquer cozinha profissional.

### Perguntas Frequentes

### **Qual o consumo energético desta máquina de gelo?**

Esta máquina possui certificação ARHI, garantindo máxima eficiência energética. Embora o consumo específico em kWh não seja fornecido, a certificação indica um design focado na otimização do uso de energia.

### **Com que frequência devo realizar a limpeza do equipamento?**

A máquina inclui um interruptor específico para facilitar uma limpeza simples e ágil. Recomenda-se uma limpeza regular, idealmente semanal ou quinzenal, dependendo da intensidade de uso, para garantir a higiene e a qualidade do gelo, conforme as normas HACCP.

### **É necessário um depósito de armazenamento de gelo separado para esta máquina?**

Sim, com uma produção de 405 kg/24h, esta máquina de gelo necessitará de um depósito de armazenamento externo para gerir o volume de gelo produzido. Os depósitos são vendidos separadamente e devem ser dimensionados para a capacidade diária.

### **Que tipo de cubos de gelo produz esta máquina?**

Esta máquina foi concebida para produzir cubos de gelo que arrefecem as bebidas rapidamente. São ideais para uma vasta gama de aplicações, desde refrescos e cocktails em bares a uso em cozinhas profissionais.

### **Esta máquina de gelo é adequada para um pequeno restaurante ou snack-bar?**

Dada a sua alta capacidade de 405 kg/24h, este equipamento é mais indicado para estabelecimentos com grande volume de consumo de gelo, como grandes restaurantes, hotéis, ou empresas de catering. Para pequenos restaurantes ou snack-bars, modelos com menor produção diária seriam mais adequados.