

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo Triturado 94 Kg/24h para Cocktails e Exposição

Informacoes do Produto

SKU:	ITV9133U	Modelo:	IQ 90C
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	IQ 90C
Tipo de Gelo	Triturado
Produção de Gelo (kg/24h)	50–150 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo triturado com produção de 94 kg/24h e armazenagem de 20 kg. Ideal para cocktails, exposição de alimentos e refrigeração rápida em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Produza até 94 kg de gelo triturado diários com a máquina ITV IQ 90C, ideal para coquetelaria de topo e aplicações de refrigeração alimentar. A sua tecnologia de fuso de alta resistência garante gelo granular seco, perfeito para manter a qualidade de bebidas e produtos frescos, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

máquina de gelo triturado — Características Técnicas

Produção / 24h	94 Kg
Capacidade de Armazenagem	20 Kg
Dimensões (L x P x A)	465 x 595 x 784 mm
Tipo de Gelo	Gelo Triturado Seco (Granular)
Evaporador	Cilíndrico Vertical

Aplicações Profissionais

A máquina de gelo triturado ITV IQ 90C é a solução ideal para bares de hotelaria que procuram elevar a sua oferta de coquetelaria com gelo granular seco de alta qualidade. Para restaurantes com grande volume de serviço, este equipamento assegura a produção contínua necessária para acompanhar o rush do almoço e jantar, mantendo a frescura de pratos como mariscos e saladas. Em supermercados e peixarias, o gelo granular é essencial para a apresentação e conservação de produtos frescos, cumprindo normas de higiene e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A máquina de gelo granular ITV IQ 90C destaca-se pela sua capacidade de produção de 94 Kg/24h, suportada por um robusto evaporador cilíndrico vertical e fuso de alta resistência, garantindo fiabilidade em ambientes de trabalho intensivo. O tipo de gelo produzido — seco e granular — é o

preferido para coquetelaria moderna, conferindo aos cocktails uma apresentação superior e um arrefecimento mais eficaz. Com uma capacidade de armazenagem de 20 Kg, responde às exigências de estabelecimentos com elevada procura, desde bares de hotéis a peixarias que necessitam de conservar produtos.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária da ITV IQ 90C?

A máquina de gelo triturado IQ 90C produz até 94 Kg de gelo em 24 horas.

Que tipo de gelo produz a máquina IQ 90C? A sua aplicabilidade?

Produz gelo granular seco, também conhecido como DIAMOND ICE, ideal para coquetelaria e para a exposição de produtos frescos em supermercados e peixarias.

Qual a capacidade de armazenagem deste modelo? É suficiente para um bar movimentado?

A máquina IQ 90C tem uma capacidade de armazenagem de 20 Kg de gelo, sendo adequada para estabelecimentos com procura significativa, como bares de hotel ou restaurantes com serviço contínuo.

As dimensões da máquina IQ 90C permitem a sua instalação em espaços reduzidos?

Com dimensões de 465 x 595 x 784 mm (L x P x A), esta máquina é relativamente compacta, sendo ideal para instalação em bancadas de bares ou cozinhas profissionais com espaço limitado.

O gelo produzido é adequado para conservação de alimentos?

Sim, o gelo granular seco é perfeito para manter a frescura de peixe, marisco, fruta e vegetais em supermercados, peixarias e aplicações industriais alimentares, contribuindo para a conformidade com as normas de higiene.