

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

## Máquina de Gelo Triturado 655 Kg/24h — Produção Contínua Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	ITV9078U	<b>Modelo:</b>	IQ 650
<b>Marca:</b>	ITV	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ITV
<b>Modelo</b>	IQ 650
<b>Tipo de Gelo</b>	Triturado
<b>Produção de Gelo (kg/24h)</b>	+400 kg/24h

### Descricao Resumida

Máquina de gelo triturado com produção de 655 Kg/24h, ideal para conservação e transporte de alimentos. Dimensões: 675x550x800 mm.

## Descricao Completa

A máquina de gelo triturado ITV IQ 650, com uma impressionante capacidade de produção de 655 kg/24h, redefine a eficiência no fornecimento de gelo granular. Concebida com um evaporador cilíndrico vertical e um fuso de alta resistência, esta unidade garante a produção contínua de gelo de elevada qualidade, essencial para operações de restauração e hotelaria com elevada exigência, como buffets de pequeno-almoço ou o serviço contínuo em bares durante o "rush" de verão.

### máquina de gelo triturado — Características Técnicas

<b>Dimensões (L x P x A)</b>	675 x 550 x 800 mm
<b>Produção / 24h</b>	655 Kg.

### Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de grande volume como hotéis com múltiplos restaurantes, centros de eventos e cadeias de supermercados que necessitam de gelo granular húmido para conservação de peixe, fruta e vegetais. Também é uma solução robusta para bares de cocktails de alta afluência que procuram o gelo "diamond ice" ou granular seco, garantindo a qualidade e a apresentação do serviço em qualquer circunstância.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A série ICE QUEEN, com o modelo IQ 650, distingue-se pela sua capacidade de produzir dois tipos de gelo distintos: granular húmido, ideal para a exposição de produtos frescos em peixarias e talhos ou para aplicações industriais alimentares, e o "diamond ice" ou granular seco, perfeito para a coctelaria de luxo e eventos, onde a ausência de água é crucial. O seu design com evaporador cilíndrico vertical e fuso de alta resistência assegura durabilidade e baixos custos de manutenção, cumprindo normas como a CE.

### Perguntas Frequentes

### **Que tipo de gelo produz a máquina ITV IQ 650?**

A máquina ITV IQ 650 produz dois tipos de gelo: gelo granular húmido, com maior percentagem de humidade, e "diamond ice" ou gelo granular seco, ideal para coctelaria e aplicações que exigem menor teor de água.

### **Qual a capacidade de produção diária desta máquina de gelo?**

A máquina de gelo triturado ITV IQ 650 tem uma capacidade de produção de 655 Kg de gelo em 24 horas.

### **Em que setores é mais comum a utilização deste tipo de gelo?**

O gelo produzido por esta máquina é amplamente utilizado no setor alimentar (supermercados para conservação de peixe e vegetais, aplicações industriais), no setor sanitário, em spas, laboratórios, e de forma crescente na coctelaria moderna para a preparação de cocktails.

### **Quais as dimensões exatas da máquina ITV IQ 650?**

As dimensões da máquina de gelo triturado ITV IQ 650 são 675 mm de largura, 550 mm de profundidade e 800 mm de altura.

### **Este modelo cumpre normas de segurança alimentar?**

Sim, as máquinas da série ICE QUEEN cumprem normas importantes como a certificação CE, essencial para equipamentos que operam em ambientes profissionais, incluindo os do setor alimentar.