

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 Nugget 330 Kg/24h | 559 mm Largura

Informacoes do Produto

SKU:	ITV10501UN	Modelo:	IQN 300
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	IQN 300
Tipo de Gelo	Nugget
Produção de Gelo (kg/24h)	150-400 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo nugget de alta produção, com 330 Kg/24h e dimensões de 559 x 622 x 712 mm. Ideal para bebidas que exigem gelo de textura suave e duradoura.

Descricao Completa

Esta máquina de gelo produz gelo nugget, ideal para bebidas e expositores, com uma capacidade de 330 kg por cada 24 horas. O gelo nugget mistura-se suavemente sem diluir excessivamente as bebidas, mantendo a temperatura por mais tempo.

Características Técnicas

Produção (24h)	330 Kg
Dimensões (L x P x A)	559 x 622 x 712 mm
Tipo de Gelo	Nugget
Humidade do Gelo	10%

Aplicações Profissionais

Esta máquina de gelo nugget é uma solução robusta para estabelecimentos com elevado volume de serviço. É ideal para bares de cocktails, discotecas, restaurantes de hotelaria, pastelarias com serviço de bebidas, cantinas empresariais e hospitalares, e para a refrigeração de sumos de fruta ou iogurtes em expositores de alimentos.

Máquina de Gelo Nugget — Principais Vantagens

- **Textura Ideal:** Produz gelo nugget mastigável, apreciado em diversas bebidas.
- **Preservação do Sabor:** Mistura-se suavemente com as bebidas, evitando a diluição excessiva e preservando o sabor original.
- **Refrigeração Duradoura:** A sua textura compacta e baixo grau de humidade (10%) permitem manter as bebidas frias por mais tempo.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para cocktails, sumos, iogurtes e outros produtos em expositores.
- **Alta Capacidade:** Produção de 330 Kg em 24 horas, garantindo abastecimento constante em períodos de pico.

Qual a manutenção necessária para esta máquina de gelo?

A manutenção regular inclui a limpeza do condensador, a descalcificação periódica do sistema e a verificação das ligações de água e drenagem para assegurar o bom funcionamento e a qualidade do gelo. Recomenda-se seguir as instruções do manual do fabricante.

Esta máquina de gelo requer uma ligação de água específica?

Sim, todas as máquinas de gelo necessitam de uma ligação à rede de água potável e de um ponto de drenagem para escoar a água residual. É aconselhável a instalação de um filtro de água para otimizar a qualidade do gelo e prolongar a vida útil do equipamento.

Quais as vantagens do gelo nugget em comparação com o gelo em cubo?

O gelo nugget é mastigável e tem uma textura mais suave, ideal para bebidas onde se pretende uma mistura delicada sem diluição rápida. Mantém as bebidas frias por mais tempo devido à sua textura compacta e é versátil para uso em bebidas e expositores.

Qual o consumo energético aproximado desta máquina de gelo?

Embora o consumo exato possa variar com as condições ambientais e de utilização, máquinas de gelo de alta capacidade como esta são projetadas para eficiência. Para dados precisos, consulte a ficha técnica detalhada do produto ou o manual de instruções.

Posso utilizar esta máquina de gelo em food trucks ou roulotes?

Devido às suas dimensões e à necessidade de ligação contínua à rede de água e drenagem, esta máquina é mais adequada para instalações fixas. Para food trucks, seria necessário avaliar o espaço disponível e a infraestrutura de água e energia.