

# 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: 05/07/2026

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

## Máquina de Gelo Nugget 94 Kg/24h para Cozinhas Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	ITV10560U	<b>Modelo:</b>	IQN 90C
<b>Marca:</b>	ITV	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ITV
<b>Modelo</b>	IQN 90C
<b>Tipo de Gelo</b>	Nugget
<b>Produção de Gelo (kg/24h)</b>	50–150 kg/24h

### Descricao Resumida

Máquina de gelo nugget com produção de 94 kg/24h e capacidade de armazenamento de 20 kg. Ideal para bebidas e expositores, garantindo gelo de qualidade.

## Descricao Completa

Produza gelo tipo nugget com a máquina IQN 90C, ideal para bares e restaurantes que procuram a nova tendência em coquetelaria. O seu gelo com 10% de humidade e textura macia arrefece bebidas sem diluir, mantendo o sabor e a temperatura por mais tempo, sendo perfeito para o rush do serviço.

### Máquina de Gelo Nugget — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	465 x 595 x 784 mm
Produção / 24h	94 Kg
Capacidade de Armazenagem	20 Kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para bares de cocktails, restaurantes e hotéis que servem bebidas premium. O Chef de pastelaria pode utilizá-la para arrefecer sumos e iogurtes, garantindo a frescura em vitrines refrigeradas. A sua versatilidade permite servir gelo de qualidade superior em qualquer estabelecimento que preze pela experiência do cliente.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A máquina IQN 90C diferencia-se pela sua produção de gelo nugget, com textura única que valoriza a apresentação e o consumo de bebidas. A capacidade de 94 Kg/24h e 20 Kg de armazenagem suportam operações de média a alta demanda, como em eventos ou buffets de hotelaria. A sua eficiência em manter as bebidas frias sem diluição é crucial para a satisfação do cliente.

### Perguntas Frequentes

### **Qual a principal diferença do gelo nugget para outros tipos de gelo?**

O gelo nugget possui uma textura macia e um grau de humidade controlado (aprox. 10%), o que permite arrefecer bebidas eficazmente sem as diluir rapidamente, preservando o sabor original.

### **Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com esta máquina de gelo?**

Estabelecimentos focados em coquetelaria, bares de sumos, restaurantes com serviço de bebidas premium e hotéis que pretendem oferecer uma experiência diferenciada aos seus clientes são os principais beneficiários.

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

A máquina IQN 90C tem uma capacidade de produção de 94 Kg de gelo por dia.

### **Quanto gelo esta máquina consegue armazenar internamente?**

A capacidade de armazenagem interna desta máquina de gelo é de 20 Kg.

### **Para além de bebidas, para que mais pode ser usado o gelo nugget?**

O gelo nugget é também utilizado em pastelarias e estabelecimentos de restauração para arrefecer rapidamente sumos de fruta, iogurtes ou outros produtos expostos em vitrines refrigeradas, mantendo a sua frescura e qualidade.