

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	IQN 90C
Tipo de Gelo	Nugget
Produção de Gelo (kg/24h)	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.