

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo em Cubos Profissional 46 Kg/24h Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	ITV9021U	Modelo:	PULSAR 45
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	PULSAR 45

Descricao Resumida

Produção diária de 46 Kg de gelo em cubos. Sistema de turbina patenteado minimiza calcário, garantindo fiabilidade e baixa manutenção para operações intensivas.

Descricao Completa

Aumente a eficiência da sua operação com uma produção contínua de gelo em cubos, essencial para o ritmo exigente da restauração moderna. Esta solução de refrigeração distingue-se pelo seu sistema de turbina patenteado, eliminando a formação de calcário e garantindo um desempenho superior sem interrupções.

Máquina de gelo em cubos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	525 x 555 x 870 mm
Produção / 24h	46 Kg
Capacidade de Armazenagem	22 Kg / 611 Cubos
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Sistema de Produção	Turbina patenteada (sem bombas, injetores ou eletrónica)

Aplicações Profissionais

Ideal para o gestor de bar que procura um fornecimento constante de gelo para cocktails e bebidas durante o rush do serviço, ou para o proprietário de snack-bar com grande volume de take-away. Perfeita para restaurantes de médio porte que necessitam de uma produção fiável para refeições e serviço à mesa, garantindo a qualidade da experiência do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Máquina de Gelo em Cubos PULSAR 45 oferece uma durabilidade excecional e um mínimo de manutenção graças ao seu inovador sistema de turbina, sem recurso a bombas ou injetores.

Concebida em aço inoxidável AISI 304 e perfis de alumínio anodizado, assegura resistência à corrosão e um design robusto que se integra em qualquer ambiente profissional. A ausência de eletrônica sensível ao calcário prolonga significativamente a vida útil do equipamento e reduz custos operacionais, em conformidade com as exigências HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual é a vantagem do sistema de turbina desta máquina de gelo?

O sistema de turbina patenteado elimina a necessidade de bombas e injetores, minimizando os efeitos do calcário da água e reduzindo significativamente a manutenção. Isso garante maior fiabilidade e durabilidade do equipamento.

Esta máquina é adequada para estabelecimentos com água de rede dura?

Sim, precisamente devido ao seu sistema de turbina inovador que combate ativamente os efeitos do calcário, esta máquina é uma excelente escolha para zonas com água mais dura, protegendo o seu investimento.

Qual a capacidade de produção e armazenagem diária desta máquina de gelo?

Este modelo produz até 46 Kg de gelo em cubos por cada 24 horas. Possui uma capacidade de armazenagem integrada de 22 Kg, o que equivale a aproximadamente 611 cubos, ideal para picos de procura.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A construção em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza externa. Internamente, o sistema sem bombas ou injetores simplifica a manutenção, reduzindo a necessidade de descalcificações frequentes e assegurando a higiene necessária para as normas HACCP.

Quais as dimensões desta máquina e o seu posicionamento ideal na cozinha?

Com dimensões de 525 x 555 x 870 mm (Largura x Profundidade x Altura), esta máquina é concebida para instalação sob bancada ou em espaços otimizados, sendo perfeita para bares, cozinhas de snack-bar ou como suporte em áreas de serviço. ?