

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: 03/07/2026

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

Máquina de Gelo Triturado 382 Kg/24h para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	ITV10501UF	Modelo:	IQF 300
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	IQF 300
Tipo de Gelo	Triturado
Produção de Gelo (kg/24h)	150–400 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo triturado com produção de 382 Kg/24h. Gelo chip com 20% de humidade, ideal para conservação. Construção em aço inoxidável AISI 304.

Descrição Completa

Produza até 382 Kg de gelo triturado por dia com a máquina ITV IQF 300, ideal para manter a frescura em estabelecimentos de restauração e hotelaria que exigem produção contínua e de alta qualidade.

máquina de gelo triturado — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	559 x 622 x 712 mm
Produção / 24h	382 Kg
Material da Carroçaria	Aço Inoxidável AISI 304
Tipo de Gelo	Triturado (Chip)
Humidade do Gelo	20%
Fuso	Aço Inoxidável com tratamento superficial
Controlo	Eletrónico com auto-diagnóstico LED

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração com elevado volume de serviço, como restaurantes com cozinha tradicional ou marisqueiras que necessitam de gelo chip para apresentação e conservação de alimentos. O Gestor de F&B de um hotel que organiza eventos e buffets beneficia da produção constante para manter a qualidade e o visual dos seus pratos e bebidas.

Gelo Triturado Uniforme — Principais Vantagens

A máquina ITV IQF 300 oferece gelo triturado com 20% de humidade, garantindo uma apresentação impecável em marisco e peixe, e uma refrigeração eficaz para conservas alimentares em balcões de exposição. O evaporador de alta eficiência e o fuso em aço inoxidável com tratamento superficial asseguram durabilidade e um funcionamento otimizado, cumprem as normas de segurança

alimentar.

Perguntas Frequentes

Que tipo de gelo produz a ITV IQF 300?

A máquina produz gelo triturado (chip) com uma humidade controlada de 20%, ideal para diversas aplicações profissionais.

Qual a capacidade de produção diária desta máquina de gelo?

A ITV IQF 300 tem uma capacidade de produção de 382 Kg de gelo por dia, adequada para operações de média e grande dimensão.

Para que setores é recomendada esta máquina de gelo triturado?

É recomendada para os setores alimentar (exposição de peixe, marisco), sanitário, spas, hospitais e laboratórios, devido à qualidade e uniformidade do gelo produzido.

De que material é feita a estrutura da máquina?

A carroçaria é construída em aço inoxidável AISI 304, garantindo alta resistência e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene.

Como é feita a manutenção e diagnóstico desta máquina?

Dispõe de controlo eletrónico com sinais LED de auto-diagnóstico que fornecem informação sobre o estado da máquina, facilitando a identificação de alertas e a assistência técnica.