

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



Depósito de Gelo Orbital 2 Toneladas para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	ITVSS221	Modelo:	SS221
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	SS221

Descricao Resumida

Depósito de gelo orbital de 2 toneladas para armazenamento eficiente de gelo em escama plana. Inclui fuso com movimento rotativo e sistema de distribuição automático.

Descrição Completa

Armazene grandes volumes de gelo em escama de forma eficiente com os silos orbitais ITV SS221, ideais para garantir um fornecimento contínuo em cozinhas profissionais de alta demanda. Estes depósitos, concebidos para complementar as máquinas de gelo SCALA, asseguram gelo seco e solto graças ao seu exclusivo sistema de cone dispersor e fuso rotativo, prevenindo aglomerações e facilitando a drenagem da água de fusão, essencial em operações de grande escala como centros logísticos de pescado ou hipermercados.

Depósito de Gelo — Características Técnicas

Capacidade	2 Toneladas
Volume	5,96 m ³
Diâmetro Externo	2250 mm
Altura Base	1000 mm
Altura Total	2500 mm (+855 mm com motor redutor)
Caudal de Extração	4000 Kg/h

Aplicações Profissionais

O silo orbital ITV SS221 é a solução ideal para centros logísticos de pescado fresco, lotas, portos e indústrias alimentares que necessitam de gerir grandes volumes de gelo. O Gestor de F&B de um hipermercado ou o responsável por uma central de produção alimentar beneficiam do sistema de distribuição automático que otimiza o manuseamento, minimiza perdas e assegura gelo sempre solto e seco, cumprindo exigentes normas de higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

O design exclusivo do cone dispersor e do fuso rotativo do silo ITV SS221 evitam eficazmente a formação de vazios e blocos de gelo, garantindo um fluxo contínuo e seco. O sistema de distribuição automático poupa tempo valioso durante o serviço, reduzindo perdas por fusão e o esforço manual. A possibilidade de incorporar um sistema de pesagem oferece um controlo preciso sobre o stock, otimizando a gestão.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de armazenamento deste silo de gelo?

O silo orbital ITV SS221 tem uma capacidade de armazenamento de 2 toneladas de gelo em escama plana.

Como o silo ITV SS221 garante que o gelo permanece solto e seco?

O design exclusivo da tremonha e do cone dispersor, juntamente com um fuso com movimento de translação e rotação, movem o gelo, facilitam o escoamento da água de fusão, evitam a formação de blocos e cavernas, resultando em gelo solto e seco.

Que benefícios o sistema de distribuição automático oferece?

O sistema de distribuição automático poupa tempo no manuseamento do gelo, reduz perdas por fusão do gelo distribuído e não utilizado, e contribui para a manutenção de um gelo de melhor qualidade.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para centros logísticos de pescado fresco, lotas, portos, indústrias alimentares, centrais de hipermercados e qualquer operação que necessite de armazenar e distribuir grandes volumes de gelo de forma contínua e eficiente.

É possível integrar um sistema de pesagem neste silo de gelo?

Sim, opcionalmente pode ser incorporado um sistema de pesagem para um controlo mais preciso do stock e da distribuição do gelo.