

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



Hotelequip.pt

Máquina de Gelo Nugget 240 Kg/24h para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	ITV10570UN	Modelo:	IQN 240C
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	IQN 240C
Tipo de Gelo	Nugget
Produção de Gelo (kg/24h)	150–400 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo nugget com produção de 240 Kg/24h e armazenamento de 55 Kg. Ideal para bebidas e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A máquina de gelo nugget ITV IQN 240C produz 240 Kg de gelo mastigável diário, ideal para bares e restaurantes que procuram inovar na experiência do cliente. Este formato de gelo, a meio caminho entre o cubo e o triturado, garante uma diluição mínima e uma apresentação apelativa em cocktails e outras bebidas.

máquina de gelo nugget — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	715 x 700 x 1044 mm
Produção / 24h	240 Kg
Capacidade de Armazenagem	55 Kg

Aplicações Profissionais

A máquina de gelo nugget IQN 240C é ideal para bares de cocktails, restaurantes e hotéis que pretendem oferecer uma experiência diferenciada. A sua capacidade de produção é adequada para estabelecimentos com elevado volume de serviço, como bares em zonas turísticas ou restaurantes com grande afluência durante o serviço de almoço e jantar. A sua versatilidade permite também o uso em pastelarias para expor iogurtes ou sumos de fruta, mantendo-os na temperatura ideal.

Porquê Escolher Este Equipamento

A ITV IQN 240C destaca-se pela produção contínua de gelo nugget, um formato que combina a dureza interior com a suavidade exterior, preservando os sabores das bebidas e arrefecendo-as de forma eficiente sem diluição excessiva. Com uma capacidade de armazenamento de 55 Kg e uma produção diária de 240 Kg, esta máquina assegura o fornecimento necessário mesmo nos momentos de maior procura, otimizando o serviço em bares e cozinhas profissionais. A sua textura única é também valorizada na apresentação de outros produtos alimentares em vitrines refrigeradas.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária desta máquina de gelo nugget?

A máquina ITV IQN 240C produz até 240 Kg de gelo nugget por dia.

Qual a capacidade de armazenamento de gelo da máquina IQN 240C?

O reservatório interno desta máquina tem capacidade para armazenar 55 Kg de gelo nugget.

Que tipo de gelo produz a máquina ITV IQN 240C?

Produz gelo no formato "nugget", caracterizado pela sua textura mastigável, mistura suave com bebidas e capacidade de as manter frias por mais tempo sem diluição excessiva.

Quais as dimensões exteriores desta máquina de gelo?

As dimensões exteriores da máquina são 715 mm de largura, 700 mm de profundidade e 1044 mm de altura.

Este tipo de gelo é adequado apenas para cocktails?

Embora seja uma tendência crescente na coquetelaria pela sua capacidade de mistura e preservação de temperatura, o gelo nugget é também utilizado para arrefecer sumos, iogurtes ou outros alimentos em vitrines de exposição, mantendo a sua frescura e atratividade visual.