

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 Cubitos 138 Kg/24h com Armazenamento 230 Kg

Informacoes do Produto

SKU:	ITV11370U	Modelo:	QUASAR 150C
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	QUASAR 150C
Tipo de Gelo	Cubos
Produção de Gelo (kg/24h)	50–150 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção de 138 kg/24h e armazenamento de 230 kg. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, oferece fiabilidade e durabilidade.

Descrição Completa

A máquina de gelo cubitos QUASAR 150C oferece produção intensiva de 138 Kg/dia em condições exigentes, ideal para estabelecimentos com elevada procura de gelo de qualidade, como restaurantes de marisco ou hotéis com serviço de bar contínuo.

máquina de gelo cubitos — Características Técnicas

Produção / 24h	138 Kg.
Capacidade de Armazenagem	230 Kg. / 11500 Cubitos
Dimensões (L x P x A)	818 x 762 x 1398 mm
Construção	Aço Inoxidável AISI 304
Vtagem	220V/50Hz, 220V/60Hz, 115V/60Hz
Norma de Fabrico	Tropicalizada, sem eletrónica, sistema de palhetas

Aplicações Profissionais

Para o gestor de F&B de um hotel ou de uma grande superfície com serviço de bar e restauração, a QUASAR 150C garante um fornecimento de cubitos consistente e fiável, mesmo em climas quentes ou com água de qualidade variável. Ideal para restaurantes com elevado volume de serviço, churrasqueiras e marisqueiras que necessitam de grande quantidade de gelo para manter a frescura dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A fiabilidade excepcional da gama QUASAR, com uma vida útil média de 18 anos, deve-se ao seu design robusto sem eletrónica e ao sistema de palhetas que dispensa filtros de água. A construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e conformidade com normas de higiene, enquanto a sua tropicalização assegura o funcionamento em ambientes de temperaturas elevadas.

Perguntas Frequentes

Que tipo de gelo produz a máquina QUASAR 150C?

Produz um cubito semi-oco, com características específicas que otimizam o equilíbrio produtivo e a sua capacidade de refrigeração.

Qual a vantagem do sistema de palhetas sem eletrónica?

A ausência de eletrónica e a simplicidade do sistema de palhetas tornam a máquina mais fiável, robusta e com menor necessidade de manutenção, além de dispensarem o uso de filtros de água.

Esta máquina de gelo funciona em climas quentes?

Sim, a gama QUASAR é tropicalizada e concebida para funcionar eficazmente mesmo em países com temperaturas médias elevadas.

Qual a capacidade de produção e armazenamento da QUASAR 150C?

Produz até 138 Kg de gelo em 24 horas e possui uma capacidade de armazenamento de 230 Kg, o que equivale a cerca de 11500 cubitos.

O material de construção é adequado para ambientes alimentares?

Sim, a carroçaria é integralmente construída em aço inoxidável AISI 304, um material de alta qualidade, resistente à corrosão e fácil de limpar, garantindo a higiene alimentar.