

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Gelo Cubos Profissional | 146 Kg/24h Produção

Informacoes do Produto

SKU:	ITV15146U	Modelo:	S. STAR PLUS NG 150
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	S. STAR PLUS NG 150
Produção de Gelo (kg/24h)	50–150 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo cubos de alta performance, ideal para bares e discotecas. Produção de 146 Kg/24h e armazenamento de 75 Kg.

Descricao Completa

Concebida para a exigência do serviço contínuo em ambientes de alto volume, esta máquina de fabricar gelo em cubos assegura uma produção fiável e um armazenamento generoso. Ideal para a gestão eficiente do stock de gelo durante o rush do serviço, sem comprometer a qualidade da bebida final.

Máquina de Gelo Cubos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	860 x 700 x 1044 mm
Produção / 24h	146 Kg
Capacidade de Armazenamento	75 Kg / 1562 Cubos
Sistema Anti-calcário	Duche elástico
Ventilação	Frontal

Aplicações Profissionais

Para o Gerente de Bar de uma discoteca ou hotel de grande porte, que necessita de uma solução robusta para manter o fluxo constante de bebidas frescas durante todo o serviço. Ideal para Diretores de F&B em unidades hoteleiras e empresas de catering que gerem eventos de grande escala, onde a capacidade de produção de gelo e a facilidade de manutenção são cruciais para a operacionalidade diária e o controlo de custos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento diferencia-se pela sua arquitetura de quatro colunas autónomas, que simplifica drasticamente a manutenção preventiva e corretiva, minimizando o tempo de inatividade. O sistema

anti-calcário com duche elástico prolonga a vida útil do aparelho, reduzindo a necessidade de descalcificações frequentes e assegurando uma qualidade de gelo consistente. A ventilação frontal otimiza a instalação em espaços confinados, crucial para cozinhas e bares com otimização de layout.

Perguntas Frequentes

Como otimizo a produção de gelo para os períodos de maior procura?

A máquina integra dois termostatos que permitem ajustar com precisão tanto o tempo de produção como a quantidade de gelo a armazenar. Recomenda-se pré-programar para aumentar a produção antes do rush do serviço.

A manutenção e limpeza deste equipamento são complexas?

Não, a manutenção é simplificada graças à sua estrutura de quatro colunas autónomas, que facilita o acesso aos componentes. Para limpeza, o interruptor específico permite a circulação de água sem ligar o frio, agilizando o processo.

Qual o tipo de gelo produzido e a sua adequação para bebidas?

Esta máquina produz cubos de grande dimensão, ideais para bebidas que requerem uma lenta diluição, como cocktails e long drinks, garantindo a manutenção da temperatura sem aguardar rapidamente.

O sistema anti-calcário requer alguma atenção especial?

O sistema de duche elástico é concebido para prevenir a acumulação de calcário. Contudo, para prolongar a sua eficácia e a vida útil do equipamento, é aconselhável realizar limpezas regulares conforme as instruções do manual.

Esta máquina de gelo é adequada para espaços com ventilação limitada?

Sim, a máquina possui ventilação frontal, o que a torna particularmente adequada para instalação em cozinhas profissionais ou bares onde o espaço traseiro para circulação de ar é restrito, otimizando o layout da área de trabalho.

?