

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Máquina de Gelo Triturado para Cocktails | 55 Kg/24h | Compacta

Informacoes do Produto

SKU:	ITV10220U	Modelo:	IQ 50C
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Produz 55 kg/24h de gelo triturado seco (Diamond Ice), ideal para cocktails. Com 20 kg de armazenamento e dimensões compactas: 465x595x784 mm.

Descricao Completa

Concebida para a exigência da mixologia moderna, esta máquina de gelo triturado entrega até 55 kg de gelo granular seco por dia, essencial para a confecção de cocktails de alta qualidade. O seu design compacto e produção eficiente asseguram um abastecimento contínuo, mesmo durante o pico de serviço em estabelecimentos movimentados.

Máquina de Gelo Triturado — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	465 x 595 x 784 mm
Produção / 24h	55 Kg
Capacidade de Armazenamento	20 Kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Bar Manager que gere um cocktail bar de referência ou o Diretor de F&B de um hotel de 4 ou 5 estrelas, este equipamento garante o gelo granular seco perfeito para bebidas clássicas e autorais. Também se adapta a restaurantes com serviço de bar robusto, esplanadas movimentadas e empresas de catering que necessitam de um gelo que não dilua rapidamente a bebida, mantendo a integridade do sabor durante o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta máquina de gelo triturado reside na sua capacidade de produzir "Diamond Ice", um gelo granular seco que é a preferência dos mixologistas. Ao contrário do gelo granular húmido, este formato minimiza a diluição dos destilados e cocktails, elevando a experiência do cliente e otimizando o custo por bebida. O evaporador cilíndrico vertical e o fuso de alta resistência asseguram uma produção consistente e fiável, cruciais para a agilidade do serviço.

Perguntas Frequentes

Que tipo de gelo produz esta máquina?

Esta máquina produz gelo triturado seco, conhecido como "Diamond Ice" ou gelo granular seco, ideal para cocktails e bebidas onde a diluição lenta é crucial.

Qual a capacidade de produção diária e de armazenamento?

A máquina tem uma capacidade de produção de 55 kg de gelo em 24 horas e um depósito de armazenamento integrado para 20 kg de gelo.

É adequada para cozinhas de pequena dimensão ou snack-bares?

Sim, com dimensões compactas de 465x595x784 mm, é uma solução eficiente para espaços mais reduzidos, oferecendo uma boa produção para as necessidades de um snack-bar ou um bar de pequena a média dimensão.

Qual a importância do gelo triturado seco para cocktails?

O gelo triturado seco, ou "Diamond Ice", derrete mais lentamente que o gelo húmido ou cubos pequenos, preservando a intensidade e o sabor dos cocktails por mais tempo, um fator crítico na alta coctelaria.

Este equipamento requer alguma instalação especial?

Como qualquer máquina de gelo, requer ligação à rede de água potável, esgoto e alimentação elétrica. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e a conformidade com as normas.