

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Cubitos 54 Kg/24h | Produção Fiável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	ITV11350U	Modelo:	QUASAR 50C
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	QUASAR 50C

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção diária de 54 kg de cubitos semi-ocos e armazenamento de 15 kg. Design robusto em aço inox, ideal para condições exigentes.

Descricao Completa

Produza até 54 kg de gelo em cubos semi-ocos por dia com a máquina ITV QUASAR 50C, concebida para fiabilidade em ambientes com qualidade de água variável. O seu design robusto e sem eletrónica garante uma vida útil excecional e operação contínua em diversas condições de temperatura, ideal para estabelecimentos com produção intensiva de bebidas.

Máquina de Gelo Cubitos — Características Técnicas

Produção / 24h	54 Kg
Armazenagem	15 Kg / 1250 Cubitos
Dimensões (L x P x A)	513 x 557 x 811 mm
Material Carroçaria	Aço Inoxidável AISI 304
Tensão	220V/50Hz, 220V/60Hz e 115V/60Hz
Refrigeração	Ar ou Água
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para bares, restaurantes com serviço contínuo e hotéis que necessitam de um fornecimento de gelo consistente e sem falhas. O Gestor de F&B de um hotel que procura durabilidade e baixo índice de manutenção encontrará na ITV QUASAR 50C uma solução robusta. Chefs de cozinha que operam em locais com condições ambientais desafiantes beneficiam da sua capacidade de operação em temperaturas elevadas.

Máquinas de Gelo Cubitos — Principais Vantagens

A robustez do sistema de palhetas, que dispensa eletrônica e filtros de água, confere à QUASAR 50C uma fiabilidade excecional e uma vida útil média de 18 anos, mesmo em locais com água de qualidade inferior. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e conformidade com normas de higiene, enquanto a tropicalização assegura o funcionamento em climas quentes.

Qual o tipo de gelo produzido pela ITV QUASAR 50C?

Produz um cubito semi-oco com uma forma característica que otimiza o equilíbrio produtivo e a capacidade de refrigeração em bebidas.

Esta máquina de gelo necessita de filtros de água especiais?

Não, o sistema de palhetas da linha QUASAR dispensa a necessidade de filtros de água, tornando-a ideal para locais com qualidade de água variável.

Qual a capacidade de produção e armazenamento desta máquina?

A máquina produz até 54 Kg de gelo por dia e possui uma capacidade de armazenamento de 15 Kg, equivalente a aproximadamente 1250 cubitos.

Esta máquina de gelo pode operar em ambientes com temperaturas elevadas?

Sim, as máquinas QUASAR são tropicalizadas e projetadas para funcionar eficazmente mesmo em países com temperaturas ambientais muito elevadas.

Qual a durabilidade esperada desta máquina de gelo?

Graças ao seu design simples, robusto e sem eletrônica, a linha QUASAR apresenta uma vida média de 18 anos, garantindo um excelente retorno do investimento.