

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 Grandes 53kg/24h | Produção Eficiente

Informacoes do Produto

SKU:	ITV15050U	Modelo:	SUPER STAR NG 60
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	SUPER STAR NG 60
Produção de Gelo (kg/24h)	50–150 kg/24h

Descricao Resumida

Produção robusta de gelo em cubitos grandes (53 kg/24h) com 25 kg de armazenamento. Ideal para operações exigentes em bares e restaurantes.

Descricao Completa

A garantia de um fornecimento contínuo de gelo em cubitos de grande dimensão é essencial para a eficiência operacional em ambientes de serviço rápido. Esta máquina de gelo de 53 kg/24h foi concebida para responder a picos de procura, assegurando qualidade e durabilidade com um design focado na simplicidade e fiabilidade.

máquina de gelo cubitos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	535 x 595 x 789 mm
Produção Diária	53 Kg / 24h
Capacidade de Armazenamento	25 Kg / 521 Cubitos

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de Bar ou Proprietário de Discoteca, este equipamento assegura uma produção constante de cubitos robustos, ideais para cocktails premium e bebidas de alta rotação durante o rush noturno. Em cozinhas profissionais de hotelaria ou catering, a sua capacidade e fiabilidade são cruciais para a mise en place de eventos e o serviço contínuo de bebidas, mantendo a temperatura ideal sem diluição excessiva. Também se integra perfeitamente em restaurantes de dimensão média a grande que valorizam a qualidade do gelo nas suas operações diárias.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste equipamento reside na sua engenharia simplificada e foco na longevidade. O sistema anti-calcário, complementado pela ventilação frontal otimizada, minimiza a acumulação de minerais, prolongando a vida útil e reduzindo as paragens para manutenção. A estrutura de quatro colunas autónomas e o interruptor de limpeza dedicado facilitam intervenções rápidas e higiénicas, cruciais para o cumprimento das normas HACCP. Com dois termostatos de controlo, a produção

pode ser ajustada com precisão, otimizando o consumo energético e a quantidade de gelo disponível para o serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária desta máquina de gelo?

Esta máquina é capaz de produzir até 53 kg de gelo em cubitos por cada período de 24 horas, ideal para estabelecimentos com volume médio a alto de consumo.

Que tipo de gelo produz este equipamento?

A máquina é especializada na produção de cubitos de gelo de grande dimensão, perfeitos para bebidas que necessitam de uma diluição lenta, como cocktails e licores.

Como é realizada a manutenção e limpeza do sistema?

A manutenção é simplificada pela estrutura de quatro colunas autónomas e um sistema anti-calcário. Além disso, possui um interruptor de limpeza que permite a circulação de água sem ligar o frio, facilitando a higienização completa.

Quais as dimensões deste modelo de máquina de gelo?

Esta máquina apresenta dimensões compactas de 535 mm de largura, 595 mm de profundidade e 789 mm de altura, permitindo fácil integração em diversos espaços de trabalho.

Esta máquina de gelo pode ser utilizada em que tipos de estabelecimentos?

É ideal para bares noturnos, restaurantes, pastelarias com serviço de bebidas, e cozinhas de hotelaria ou catering que necessitam de uma produção robusta e fiável de gelo em cubitos grandes.