

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 405 Kg/24h | Produção Intensiva

Informacoes do Produto

SKU:	ITV18400	Modelo:	SPIKA MS410
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	SPIKA MS410
Produção de Gelo (kg/24h)	+400 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção intensiva de 405 kg/24h. Ideal para operações de alto volume que exigem gelo rápido e eficiente.

Descricao Completa

Com uma capacidade de produção de 405 kg de gelo em cubos a cada 24 horas, este equipamento assegura um fornecimento ininterrupto mesmo nos picos de serviço. Concebida para arrefecer bebidas em segundos, é a solução robusta para estabelecimentos com exigências elevadas de consumo.

máquina de gelo cubos — Características Técnicas

Produção (24h)	405 Kg
Dimensões (L x P x A)	762 x 620 x 760 mm
Certificação	ARHI (Eficiência Energética)

Aplicações Profissionais

Para o Diretor de F&B de hotéis e resorts que gerem buffets e bares com grande afluência, esta máquina garante stock de gelo abundante. Ideal para cadeias de restaurantes com 80 ou mais lugares, onde o volume de bebidas é constante, ou para empresas de catering que necessitam de fiabilidade na logística de eventos. A sua performance também se destaca em cantinas empresariais e hospitalares que servem centenas de refeições diárias, mantendo as bebidas sempre frescas.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta máquina é a sua combinação de alta produção e eficiência. A certificação ARHI confirma um desempenho energético otimizado, resultando em menores custos operacionais para o seu negócio. Além disso, um interruptor de limpeza dedicado simplifica a manutenção, contribuindo para a higiene e durabilidade do equipamento, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual o consumo energético desta máquina de gelo?

Esta máquina possui certificação ARHI, garantindo máxima eficiência energética. Embora o consumo específico em kWh não seja fornecido, a certificação indica um design focado na otimização do uso de energia.

Com que frequência devo realizar a limpeza do equipamento?

A máquina inclui um interruptor específico para facilitar uma limpeza simples e ágil. Recomenda-se uma limpeza regular, idealmente semanal ou quinzenal, dependendo da intensidade de uso, para garantir a higiene e a qualidade do gelo, conforme as normas HACCP.

É necessário um depósito de armazenamento de gelo separado para esta máquina?

Sim, com uma produção de 405 kg/24h, esta máquina de gelo necessitará de um depósito de armazenamento externo para gerir o volume de gelo produzido. Os depósitos são vendidos separadamente e devem ser dimensionados para a capacidade diária.

Que tipo de cubos de gelo produz esta máquina?

Esta máquina foi concebida para produzir cubos de gelo que arrefecem as bebidas rapidamente. São ideais para uma vasta gama de aplicações, desde refrescos e cocktails em bares a uso em cozinhas profissionais.

Esta máquina de gelo é adequada para um pequeno restaurante ou snack-bar?

Dada a sua alta capacidade de 405 kg/24h, este equipamento é mais indicado para estabelecimentos com grande volume de consumo de gelo, como grandes restaurantes, hotéis, ou empresas de catering. Para pequenos restaurantes ou snack-bars, modelos com menor produção diária seriam mais adequados.