

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 Triturado 655 Kg/24h — Produção Contínua Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	ITV9078U	Modelo:	IQ 650
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	IQ 650

Descricao Resumida

Máquina de gelo triturado com produção de 655 Kg/24h, ideal para conservação e transporte de alimentos. Dimensões: 675x550x800 mm.

Descricao Completa

A máquina de gelo triturado ITV IQ 650, com uma impressionante capacidade de produção de 655 kg/24h, redefine a eficiência no fornecimento de gelo granular. Concebida com um evaporador cilíndrico vertical e um fuso de alta resistência, esta unidade garante a produção contínua de gelo de elevada qualidade, essencial para operações de restauração e hotelaria com elevada exigência, como buffets de pequeno-almoço ou o serviço contínuo em bares durante o "rush" de verão.

máquina de gelo triturado — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	675 x 550 x 800 mm
Produção / 24h	655 Kg.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de grande volume como hotéis com múltiplos restaurantes, centros de eventos e cadeias de supermercados que necessitam de gelo granular húmido para conservação de peixe, fruta e vegetais. Também é uma solução robusta para bares de cocktails de alta afluência que procuram o gelo "diamond ice" ou granular seco, garantindo a qualidade e a apresentação do serviço em qualquer circunstância.

Porquê Escolher Este Equipamento

A série ICE QUEEN, com o modelo IQ 650, distingue-se pela sua capacidade de produzir dois tipos de gelo distintos: granular húmido, ideal para a exposição de produtos frescos em peixarias e talhos ou para aplicações industriais alimentares, e o "diamond ice" ou granular seco, perfeito para a coctelaria de luxo e eventos, onde a ausência de água é crucial. O seu design com evaporador cilíndrico vertical e fuso de alta resistência assegura durabilidade e baixos custos de manutenção, cumprindo normas como a CE.

Perguntas Frequentes

Que tipo de gelo produz a máquina ITV IQ 650?

A máquina ITV IQ 650 produz dois tipos de gelo: gelo granular húmido, com maior percentagem de humidade, e "diamond ice" ou gelo granular seco, ideal para coctelaria e aplicações que exigem menor teor de água.

Qual a capacidade de produção diária desta máquina de gelo?

A máquina de gelo triturado ITV IQ 650 tem uma capacidade de produção de 655 Kg de gelo em 24 horas.

Em que setores é mais comum a utilização deste tipo de gelo?

O gelo produzido por esta máquina é amplamente utilizado no setor alimentar (supermercados para conservação de peixe e vegetais, aplicações industriais), no setor sanitário, em spas, laboratórios, e de forma crescente na coctelaria moderna para a preparação de cocktails.

Quais as dimensões exatas da máquina ITV IQ 650?

As dimensões da máquina de gelo triturado ITV IQ 650 são 675 mm de largura, 550 mm de profundidade e 800 mm de altura.

Este modelo cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, as máquinas da série ICE QUEEN cumprem normas importantes como a certificação CE, essencial para equipamentos que operam em ambientes profissionais, incluindo os do setor alimentar.