

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 Granular 182 kg/24h | Linha Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	ITV9061U	Modelo:	IQ 180C
Marca:	ITV	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ITV
Modelo	IQ 180C
Produção de Gelo (kg/24h)	150–400 kg/24h

Descricao Resumida

Máquina de gelo profissional com produção de 182 kg/24h de gelo granular húmido e capacidade de armazenamento de 64 kg. Ideal para refrigeração de alimentos em cozinhas profissionais, peixarias e supermercados. Profundidade de 550 mm.

Descricao Completa

Produza até 182kg de gelo granular por dia com a máquina ITV ICE QUEEN IQ 180C, ideal para refrescar bebidas em bares movimentados, conservar produtos frescos em peixarias ou para aplicações em spas e laboratórios. Esta máquina distingue-se pela sua robustez e versatilidade, capaz de produzir dois tipos de gelo: seco granular para coquetelaria de renome internacional ou húmido granular, perfeito para a conservação de alimentos perecíveis.

máquina de gelo triturado — Características Técnicas

Produção / 24h	182 Kg
Armazenamento	64 Kg
Dimensões (L x P x A)	515 x 550 x 1355 mm (sem patas)
Altura com patas	1435 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de bar que procura elevar a experiência do cliente com cocktails de alta qualidade, para o gestor de supermercado que necessita de manter a frescura de peixe e marisco, ou para o responsável de um spa que oferece tratamentos de bem-estar. A sua capacidade de produção contínua e a qualidade do gelo granular tornam-na uma solução fiável para cozinhas profissionais com elevada exigência de serviço, garantindo o arrefecimento perfeito em qualquer situação.

Gelo Granular — Principais Vantagens

A série ICE QUEEN destaca-se pelo seu sistema de produção de gelo com evaporador cilíndrico vertical e parafuso de alta resistência, garantindo durabilidade e eficiência. A versatilidade na produção de gelo granular seco (ideal para coquetelaria) e húmido (perfeito para conservação de alimentos) confere-lhe uma vantagem competitiva significativa. O modelo IQ 180C oferece uma capacidade de produção robusta de 182kg/24h com um reservatório de 64kg, assegurando

fornecimento contínuo mesmo em horários de pico.

Perguntas Frequentes

Que tipos de gelo produz a máquina ITV IQ 180C?

A máquina produz gelo granular seco (Diamond Ice), ideal para coquetelaria, e gelo granular húmido, apropriado para a conservação de alimentos e aplicações industriais.

Qual a capacidade de produção diária e de armazenamento desta máquina de gelo?

A máquina tem uma capacidade de produção de 182 Kg de gelo por dia e uma capacidade de armazenamento de 64 Kg.

Em que tipos de estabelecimentos é recomendada a utilização desta máquina de gelo?

É recomendada para bares com elevado volume de cocktails, restaurantes, supermercados (para conservação de peixe e fruta), hotéis, spas, laboratórios e outras aplicações industriais que necessitem de gelo granular de qualidade.

Quais as dimensões exteriores da máquina de gelo IQ 180C?

As dimensões da máquina são 515 mm de largura, 550 mm de profundidade e 1355 mm de altura. A altura total com as patas incluídas é de 1435 mm.

O gelo produzido é adequado para contacto alimentar?

Sim, o gelo produzido por esta máquina é adequado para contacto alimentar, sendo amplamente utilizado em aplicações de restauração, hotelaria e conservação de alimentos.