

Guía para compradores de Máquinas de Hielo comerciales

Si has llegado hasta aquí es porque **el hielo es uno de los productos elementales para tu negocio** y lo sirves a diario.

Cualquier detalle es importante para conseguir la satisfacción de los clientes, por lo que elegir una correcta máquina de hielo es totalmente necesario.

Para no fallar en la elección, elaboramos una completa guía para compradores de máquinas de hielo para negocios.

Algunas de las preguntas que deberías hacerte antes de elegir una máquina de hielo es:

- ¿Qué tipo de hielo necesitas?
- ¿Para qué vas a utilizarlo?
- ¿Cuántos kg de hielo necesitas al día?

Diferentes Tipos de Hielo de Ice Tech

Cubitos de hielo Gourmet

S | 14 gr



M | 22 gr



L | 40 gr



Especificaciones:

- Hielo puro, transparente y cristalino, sin huecos
- Perfecto para usar en cócteles y diferentes bebidas
- El hielo se enfría sin agua en la copa
- Nuestras máquinas crean cubitos de hielo en diferentes tamaños

Este hielo es perfecto para:

- Restaurantes
- Bares
- Hoteles
- Discotecas
- Coctelerías

Los cubitos de hielo macizos gourmet enfrían la bebida despacio y sin aguarla, para que estas conserven todo el sabor. Gracias a su solidez y el aspecto cristalino de los cubitos, muchos locales y restaurantes lo prefieren para servir bebidas más atractivas e impresionar a los clientes con bebidas artesanales y cócteles de calidad.

Los cubitos de hielo **Ice Tech SS** son macizos, cristalinos e inoloros.

Se pueden elegir entre una **amplia variedad en función de la aplicación que vayan a tener:**

- **El cubito M** ha sido diseñado con la máxima delicadeza, es nuestro hielo más elegante, con la fiabilidad y robustez de los modelos SS.
- **El cubito L** se caracteriza por ser un hielo gourmet de 40gr con un diseño diferenciador que se adapta a la restauración moderna.
- **El cubito XL** es nuestro hielo más grande, especialmente diseñado para el mercado del Night Club.

Cubitos de hielo huecos

PS | 20 gr

**Especificaciones:**

- Cubitos con forma de cilindro con un hueco central
- Manipulación sencilla y muy versátil
- Máquina muy fiable y duradera

- Diseñada para producir hielo en las condiciones más adversas de calidad y temperatura del agua

Este hielo es perfecto para:

- Bares tradicionales
- Cafeterías

La forma y las dimensiones del cubito de hielo que forma las máquinas de hielo PS están pensadas para para obtener un **buen equilibrio productivo**.

Tal y como se comenta en las especificaciones en nuestra web y dosieres de producto, **las máquinas PS están preparadas para que la producción no se detenga nunca**, ya que están probadas ante condiciones muy adversas.

Los cubitos de hielo huecos son muy usados en los negocios relacionados con la coctelería.

Cubitos de Hielo en forma de Dados (Medios / Enteros)

FD | 12 gr



HD | 6 gr



Especificaciones:

- Hielo ideal para negocios de comida rápida y gran consumo
- Enfría las bebidas a gran velocidad
- Hielo dispensable y automático
- Ideal para refrescos y bebidas gaseosas
- Nuestras máquinas producen medios dados y dados completos

Este hielo es perfecto para:

- Restaurantes de servicio rápido / autoservicio
- Tiendas de conveniencia / multiservicio

Lo más diferenciador de estos cubitos de hielo es que **enfrian las bebidas en muy poco tiempo** gracias a su forma de dado.

Las máquinas que generan este tipo de cubito de hielo son **excelentes para establecimientos de grandes consumos de hielo**, como pueden ser los restaurantes de comida rápida (restauración organizada), en la que, habitualmente, son los mismos usuarios los que se ponen el hielo en sus bebidas.

Además de esto, la limpieza de estas máquinas es ágil y sencilla.

Cubitos de Hielo en forma de Nugget

GRN

**Especificaciones:**

- Cubitos en forma de Nugget
- Contenido de humedad (10%)
- Textura compacta

Este hielo es perfecto para:

- Restaurantes de servicio rápido / autoservicio
- Tiendas de conveniencia / multiservicio
- Centros de salud
- Cafeterías y comedores

Este tipo de hielo es ideal para combinados, habitualmente servidas en vasos anchos.
Ayuda a mezclar los sabores de la bebida sin aguarla ni estropearla.

Además, gracias a ese 10% de humedad, se consigue que las bebidas estén frías durante más tiempo.

Es un hielo duro en el interior, pero suave por fuera.

Hielo triturado

CD



GR



GRF



Especificaciones:

- Hielo picado
- Enfría a gran velocidad
- Temperatura de 0°C a -1°C

Este hielo es perfecto para:

- Supermercados
- Transporte de pescado
- Frutas y verduras
- Expositores de alimentos
- Salud y bienestar

En Ice Tech disponemos de dos gamas de productos que producen hielo granular.

La Gama CD produce el hielo Diamante, diseñado para coctelería.

La Gama GR produce el hielo granular, el cual es muy utilizado en expositores para alimentos frescos de supermercados, restaurantes que sirven comidas preparadas, conservación del marisco...

La Gama GRF produce hielo Chip, con un 20% de humedad, perfecto para el sector de la alimentación, hospitales, laboratorios o spas.

Hielo en escamas

SC



Especificaciones:

- Escamas de hielo muy frías y secas
- Humedad del 2%
- Temperatura de -7°C
- 2M3 equivale a 1 TM de hielo

Este hielo es perfecto para:

- Industria alimentaria
- Transporte
- Tiendas de comestibles y mercados
- Construcción
- Instalaciones sanitarias

El hielo que producen las máquinas de hielo SC es hielo picado que enfría a gran velocidad y se derrite lentamente.

Esta gama de hielos es la más habitual para enfriar alimentos perecederos.

Su uso habitual es en la industria pesquera, en la transformación de alimentos, piscifactorías, lonjas, instalaciones sanitarias y agricultura, entre otros sectores.

La máquina produce grandes cantidades de hielo picado, además de estar construida con materiales de gran calidad para que **el mantenimiento de esta disminuya a mínimos.**