

Guida all'acquisto di macchine per il ghiaccio commerciali

Se sei arrivato fin qui è perché **il ghiaccio è uno dei prodotti fondamentali per la tua attività** e lo servi quotidianamente.

Ogni dettaglio è importante per rendere soddisfatti i propri clienti; quindi, la scelta della macchina per il ghiaccio corretta è assolutamente necessaria.

Per aiutare a non sbagliare nella scelta, abbiamo creato una guida completa per gli acquirenti di macchine per il ghiaccio aziendali.

Alcune delle domande che dovresti porti prima di scegliere una macchina per il ghiaccio sono:

- Di che tipo di ghiaccio hai bisogno?
- Per cosa hai intenzione di usarlo?
- Di quanti kg di ghiaccio hai bisogno al giorno?

Diversi tipi di ghiaccio Ice Tech

Cubetti di ghiaccio gourmet

S | 14 gr



M | 22 gr



L | 40 gr



Specifiche:

- Ghiaccio puro, trasparente e cristallino, senza buchi
- Perfetto da usare in cocktail e bevande diverse
- Il ghiaccio si raffredda senza acqua nel bicchiere
- Le nostre macchine creano cubetti di ghiaccio di diverse dimensioni

Questo ghiaccio è perfetto per:

- Ristoranti
- Pub
- Hotel
- Discoteche
- Cocktail bar

I cubetti di ghiaccio solido gourmet raffreddano le bevande lentamente e senza annacquarele, in modo che conservino tutto il sapore. Grazie alla sua solidità e all'aspetto cristallino dei cubetti, molti locali e ristoranti lo preferiscono per servire drink più accattivanti e stupire i clienti con drink artigianali e cocktail di qualità.

I cubetti di ghiaccio **Ice Tech SS** sono solidi, cristallini e inodori.

Possono essere scelti tra **un'ampia varietà a seconda dell'applicazione che avranno:**

- **Il cubetto M** è stato progettato con la massima delicatezza, è il nostro ghiaccio più elegante, con l'affidabilità e la robustezza dei modelli SS.
- **Il cubetto L** si caratterizza per essere un cubetto gourmet da 40gr con un design differenziante che si adatta ai ristoranti moderni.
- **Il cubetto XL** è il nostro ghiaccio più grande, appositamente progettato per il mercato dei Night Club.

Cubetti di ghiaccio cuoti

PS | 20 gr



Specifiche:

- Cubi cilindrici con foro centrale
- Gestione semplice e molto versatile
- Macchina molto affidabile e durevole
- Progettato per produrre ghiaccio nelle condizioni più avverse di qualità e temperatura dell'acqua

Questo ghiaccio è perfetto per:

- Bar tradizionali
- Caffetterie

La forma e le dimensioni del cubetto di ghiaccio che forma le macchine per il ghiaccio PS sono studiate per ottenere un **buon equilibrio produttivo**.

Come discusso nelle specifiche sul nostro sito Web e nei dossier dei prodotti, **le macchine PS sono preparate in modo che la produzione non si fermi mai**, poiché vengono testate in condizioni molto avverse.

I cubetti di ghiaccio cavi sono ampiamente utilizzati nelle attività di bartending.

Cubetti di ghiaccio a forma di dado e mezzo dado**FD | 12 gr****HD | 6 gr****Specifiche:**

- Ghiaccio ideale per fast food e attività di consumo di massa
- Raffredda le bevande ad alta velocità
- Ghiaccio erogabile e automatico

- Ideale per bibite analcoliche e bibite gassate
- Le nostre macchine producono mezzi dadi e dadi interi

Questo ghiaccio è perfetto per:

- Ristoranti a servizio rapido/ self-service
- Minimarket/negozi multiservizi

La cosa più differenziante di questi cubetti di ghiaccio è che **raffreddano le bevande in pochissimo tempo** grazie alla loro forma a dadi.

Le macchine che generano questo tipo di cubetto di ghiaccio sono **ottime per locali che consumano grandi quantità di ghiaccio**, come i fast food (ristorazione organizzata), in cui, di solito, gli stessi utenti mettono il ghiaccio nelle loro bevande.

Inoltre, la pulizia di queste macchine è agile e semplice.

Cubetti i ghiaccio a forma di Nugget

GRN



Specifiche:

- Cubetti a forma di nugget
- Contenuto di umidità (10%)
- Texture compatta

Questo ghiaccio è perfetto per:

- Ristoranti a servizio rapido/ self-service
- Minimarket/negozi multiservizi
- Centri sanitari
- Caffetterie e sale da pranzo

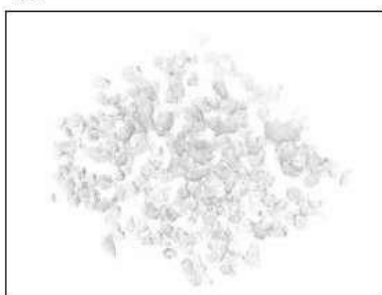
Questo tipo di ghiaccio è ideale per le bevande miste, solitamente servite in ampi bicchieri. **Aiuta a mescolare i sapori della bevanda senza annacquarla o rovinarla.**

Inoltre, grazie a quel 10% di umidità, le bevande sono fredde più a lungo.

È ghiaccio duro dentro, ma morbido fuori.

Ghiaccio tritato

CD



GR



GRF



Specifiche:

- Ghiaccio tritato
- Raffredda ad alta velocità
- Temperatura da 0°C a -1°C

Questo ghiaccio è perfetto per:

- Supermercati
- Trasporto di pesce
- Frutta e verdura
- Espositori alimentari
- Salute e benessere

Ad Ice Tech abbiamo due gamme di prodotti che producono ghiaccio granulare.

La Gamma CD produce il ghiaccio Diamond, pensato per i cocktail.

La gamma GR produce ghiaccio granulare, ampiamente utilizzato negli espositori di alimenti freschi nei supermercati, nei ristoranti che servono pasti pronti, nella conservazione dei frutti di mare...

La Gamma GRF produce ghiaccio Chip, con il 20% di umidità, perfetti per il settore alimentare, ospedali, laboratori o spa.

Ghiaccio in scaglie

SC



Specifiche:

- Scaglie di ghiaccio molto freddo e secco
- 2% di umidità
- Temperatura di -7°C
- 2M3 equivale a 1 MT di ghiaccio

Questo ghiaccio è perfetto per:

- Industria alimentare
- Trasporto
- Negozi di alimentari e mercati
- Costruzione
- Sanificazione

Il ghiaccio prodotto dalle macchine per il ghiaccio SC è ghiaccio tritato che si raffredda ad alta velocità e si scioglie lentamente.

Questa gamma di ghiaccio è la più comune per raffreddare gli alimenti deperibili.

Il suo uso abituale è nell'industria della pesca, nell'industria alimentare, negli allevamenti ittici, nei mercati del pesce, nelle strutture sanitarie e nell'agricoltura, tra gli altri settori.

La macchina produce grandi quantità di ghiaccio, oltre ad essere costruita con materiali di alta qualità in modo che **la manutenzione sia ridotta al minimo.**