

PRODKS300/25

PRODUTTORE GHIACCIO GRANULARE - GRANULAR ICE MAKER - MACHINE A GLACONS PAILLETES

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



PRODUZIONE 24H OUTPUT 24H	300 kg
GAS REFRIGERANTE REFRIGERANT GAS	R452A
SISTEMA DI CONTROLLO CONTROL SYSTEM	MECCANICO MECHANICAL
SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO COOLING SYSTEM	ARIA/ACQUA AIR/WATER
POTENZA - POWER	1300 W
ALIMENTAZIONE VOLTAGE	230 V - 50 Hz
DIMENSIONI LxPxH DIMENSIONS	560 x 525 x 560 mm
PESO NETTO NET WEIGHT	66 kg



GHIACCIO GRANULARE: Ghiaccio in granuli che possiede un bilanciato rapporto tra acqua e ghiaccio, indicato per granite, cocktails come caipirinha, mojito, ecc, per l'esposizione di cibi (pesce, frutta), per l'utilizzo nei laboratori di ricerca e ospedali. **SISTEMA A VITE:** L'evaporatore è un cilindro refrigerato con un determinato livello d'acqua al suo interno. Il ghiaccio che si forma sulle pareti viene raschiato ed espulso da una vite senza fine (coclea) in acciaio inox. **BACK COUNTER:** Apparecchi di libera installazione da mettere in bella mostra dietro il banco o la zona di servizio alla clientela. La contenuta altezza (massimo 80 cm) permette di utilizzare il piano superiore (50x70 cm) come base di appoggio per carichi leggeri: nessuno spreco di spazio. Produzione continua di ghiaccio granulare per piccoli cocktail bars, club privati, music bars. Molto richiesto anche per l'esposizione del pesce in pescherie e ristoranti e nei laboratori medici.



GRANULAR ICE: Granular ice with a balanced water-to-ice ratio, ideal for slushies, cocktails such as caipirinha, mojito, etc., for displaying food (fish, fruit), and for use in research laboratories and hospitals. **SCREW SYSTEM:** The evaporator is a refrigerated cylinder containing a set water level. The ice that forms on the inner walls is scraped off and expelled by a stainless steel auger (screw conveyor). **BACK COUNTER:** Freestanding units designed to be attractively displayed behind the counter or in customer service areas. Their limited height (maximum 80 cm) allows the top surface (50x70 cm) to be used as a shelf for light loads—no wasted space. Continuous granular ice production for small cocktail bars, private clubs, and music bars. Also widely used for fish display in fish markets and restaurants, as well as in medical laboratories.



GLACE GRANULAIRE: Glace en granulés avec un rapport équilibré entre eau et glace, idéale pour les granités, les cocktails comme la caipirinha, le mojito, etc., pour la présentation des aliments (poisson, fruits), ainsi que pour une utilisation dans les laboratoires de recherche et les hôpitaux. **SYSTÈME À VIS :** L'évaporateur est un cylindre réfrigéré contenant un certain niveau d'eau. La glace qui se forme sur les parois est raclée et expulsée par une vis sans fin en acier inoxydable. **BACK COUNTER :** Appareils en pose libre conçus pour être mis en valeur derrière le comptoir ou dans la zone de service client. Leur faible hauteur (maximum 80 cm) permet d'utiliser la surface supérieure (50x70 cm) comme plan d'appui pour des charges légères : aucun espace perdu. Production continue de glace granulaire pour les petits bars à cocktails, clubs privés, bars musicaux. Très prisée également pour l'exposition de poissons dans les poissonneries et restaurants, ainsi que dans les laboratoires médicaux.