



## PRODUTTORE DI GHIACCIO - CUBETTI GOURMET

<b>Carrozzeria</b>	Acciaio inox AISI 304
<b>Sistema d'Iniezione</b>	Con iniettori speciali semielastici progettati per prevenire la formazione di calcare.
<b>Comandi Elettromeccanici</b>	Il controllo della macchina viene effettuato per temporizzatore e termostato. Semplice, di facile comprensione e manutenzione.
<b>Interruttore</b>	Interruttore esterno On/Off
<b>Macchine Tropicalizzate</b>	Classe T Temperatura dell'aria: 5 – 40°C
<b>Gamma</b>	Temperatura dell'acqua: 5 – 35°C Pressione: 0,7 – 6 bar
<b>Capacità Produttiva</b>	Kg/24h a Temperatura ambiente 15°C, Temperatura dell'acqua 10°C
<b>Certificazione</b>	ISO 9001, CE Refrigerante R404
<b>Altri</b>	Connessione entrata acqua 3/4” Connessione Gas di scarico 20mm. Potenza monofase 220V–50Hz. / Opzionale: 220V-60Hz.

<b>Grandezza Cubetti</b>	<b>Sistema di condensazione</b>	<b>Produzione Kg/Giorno</b>	<b>Dimensioni Cm</b>	
<b>25 Kg</b>	S	ARIA/ACQUA	22/25	35X47.5X59

Progettate per il settore dell'ospitalità: bars, ristoranti, pubs, incorporando caratteristiche innovative. Il cubetto di ghiaccio gourmet grande e compatto è il cubetto più desiderato sia da professionisti o consumatori. Ideale per essere utilizzato con bibite analcoliche e liquori. I cubetti di ghiaccio di si sciolgono molto lentamente, consentendo ai clienti di gustare più a lungo le loro bevande raffreddate. Finitura esterna di alta qualità in acciaio inossidabile AISI 304 con sportello integrato che migliora lo stile pulito della macchina. Con un isolamento eccezionale in poliuretano espanso iniettato senza HCFC, la macchina manterrà la compattezza e la qualità del ghiaccio prodotto, più di qualsiasi altra macchina. Tutte le parti a contatto con l'acqua sono state progettate in modo da minimizzare il loro attrito e per garantire la massima tensione di superficie, riducendo notevolmente il livello sonoro.