TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,4
poids net (Kg)	41
poids brut (Kg)	46
largeur (mm)	435
profondeur (mm)	605
hauteur (mm)	695

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MACHINE À GLACE EN CUBES PLEINS, Rendement 32-34 Kg / 24 heures, 15 Kg de stockage interne, disponible avec groupe de refroidissement à air ou à eau :

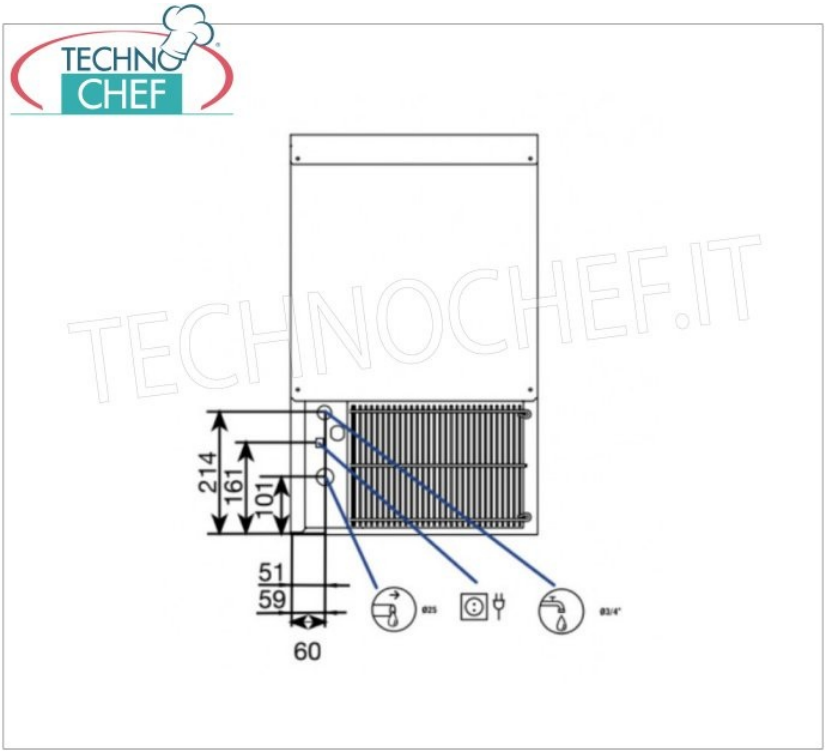
- **structure** en **acier inoxydable AISI 304** ;
- **capacité de stockage 15 Kg** ;
- **production Kg / 24h** : **32 Kg pour le modèle Air** , **34 Kg pour le modèle Eau** ;
- refroidissement par **air** ou par **eau** ;
- **système de production de glace pulvérisée** ;
- **Cube série** : **M - 22 gr** ;
- dimensions du cube : ø 39 x 35 mm ;
- **Commandes électromécaniques** : La machine est commandée par minuterie et thermostat. Simple, facile à comprendre et à entretenir. Haute fiabilité et faible coût des pièces de rechange ;
- contrôle **électronique** : contrôle total de la machine au moyen d'une carte électronique
  • optimisé et flexible pour chaque machine.
  • la gestion et le reporting des alarmes.
  • optimisation de la sortie des cubes.
- **Système d'injection** avec injecteurs spéciaux semi-élastiques conçus et brevetés par ICE TECH pour éviter la formation de calcaire ;
- interrupteur marche/arrêt externe ;
- **compresseur tropicalisé** Classe T, Température de l'air : 5 - 40ºC, Température de l'eau : 5 - 35ºC, Pression : 0,7 - 6 bar, Kg / 24h à température ambiante 15ºC, Température de l'eau 10ºC ;
- **Gaz réfrigérant R290** : Gaz naturel R290 à faible potentiel de réchauffement global (GWP) qui réduit la consommation d'énergie ;

- raccord d'arrivée d'eau : 3/4" - Raccord de gaz d'échappement : 20 mm ;
- Machine à glaçons **conçue pour le Bar, Restaurant, Pub, Hôtel** . Convient à la **production de cubes compacts "Gourmet" de 22 g,** les plus recherchés par les professionnels et les consommateurs, particulièrement **adaptés aux boissons et liqueurs** . Grâce à la formule résistante, le cube mettra plus de temps à fondre, afin que le client puisse profiter de sa boisson plus longtemps ;
- **le dépôt est bien isolé avec de la mousse de polyuréthane injectée** , pour le meilleur confinement de la glace produite, sans risque de fonte ;
- Toutes les pièces en contact avec l'eau ont été conçues pour minimiser leur frottement et assurer une tension superficielle maximale, réduisant considérablement le niveau sonore ;
- dimensions (Lxlxh) 435x605x695 mm, pieds +105/155 mm.

Marquage CE
Fabriqué en EUROPE

MODÈLES DISPONIBLES

ICT-SS35/A	**FABRICANT DE GLACE / FABRICANT en CUBES PLEINS, Rendement 32 Kg / 24 heures, STOCKAGE 15 Kg, Refroidi à l'AIR, mod.SS35 / A**	**€ 997,99** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 15 à 25 jours
ICT-SS35/W	**FABRICANT DE GLACE / FABRICANT en CUBES PLEINS, Rendement 34 Kg / 24 heures, STOCKAGE 15 Kg, REFROIDISSEMENT À L'EAU, mod.SS35 / W**	**€ 997,99** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 15 à 25 jours



TECHNOCHEF.IT