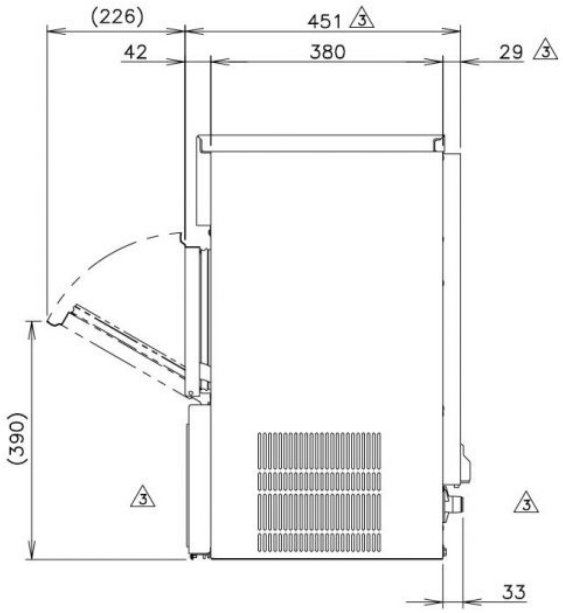
machine à glaçons pleins HOSHIZAKI

Production 25 kg / 24h

R4000

La gamme unique de machines à glaçons Hoshizaki a été conçue avec l'hygiène comme priorité.
Chaque cycle est préparé avec de l'eau fraîche de façon à assurer la meilleure qualité de glace. Les glaçons se reconnaissent aisément à leur forme précise, à leur limpidité et à leur dilution lente. Ces qualités sont particulièrement importantes pour les glaçons utilisés dans des boissons de prestige comme les cocktails car elles préservent l'intégrité des saveurs de la préparation. Cette machine à glaçons fiable et robuste est idéale pour les restaurants ou collectivités désireux d'acquérir du matériel haut de gamme.



Caractéristiques Techniques

TYPE DE POSE	ENCASTRABLE
DIMENSIONS (MM)	L.398 x p.451 x h.695
TYPE DE GLAÇONS	22G cube
PIEDS	En option
CAROSSERIE	inox
PRODUCTION NB/GLACON PAR CYLE	18 / cycle
CAPACITE DE PROD. EN 24H (KG)	25
CAPACITE DE STOCKAGE (KG)	11.5
REFROIDISSEMENT	AIR
SYSTÈME FABRICATION GLAÇONS	Système à injection
CONSOMMATION D'EAU (APPROX)	4,16 L/H
TEMPERATURE AMBIANTE (°C)	1 à 40
TEMPERATURE DE L'EAU (C°)	5 à 35
ALIMENTATION	220 – 240V/50Hz
CONSOMMATION (WH)	225
PRISE DE TERRE	Obligatoire
FLUIDE FRIGORIGENE	R290
POIDS (KG)	34

Pour découvrir davantage d'informations sur ce produit, scannez ce QR code.