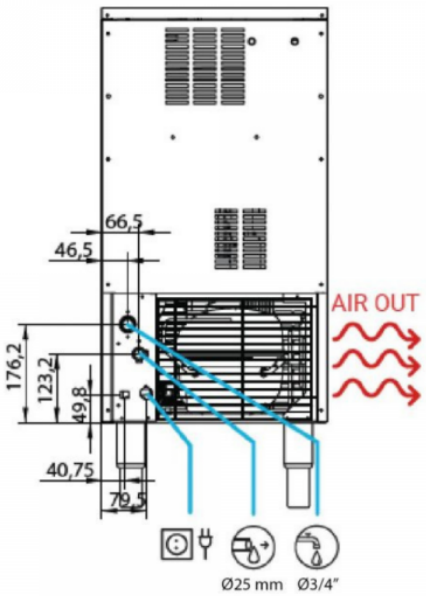
machine à glaçons pleins FRIONOR

Production 32 kg / 24h

R4032

VUE ARRIÈRE



Faible encombrement
Faible consommation d'eau
Gicleurs souples évitant la formation de calcaire rapide
Attractivité prix

Cette machine à glaçons professionnelle a été conçue pour le secteur de l'hôtellerie restauration : bars, restaurants, pubs ... Son faible encombrement sera son atout indéniable tout en garantissant une belle capacité de production : 32kg/24h.
Ses gicleurs souples évitent la formation de calcaire rapide garantissant des glaçons translucides et vous assurant un service optimum. En fonction de la dureté de l'eau, nous vous conseillons un filtre anti-calcaire en amont afin de prolonger la pérénité de la machine.

RECOMMANDATION : En complément, pour maximiser les performances de votre machine à glaçons et la qualité des produits, pensez au système de filtration d'eau (ref : P4113KMG).

Caractéristiques Techniques

TYPE DE POSE	ENCASTRABLE
DIMENSIONS (MM)	L.405 x P.515 x H.744
TYPE DE GLAÇONS	22G plein cylindrique
PIEDS REGLABLES	4 (de 105 à 155mm)
CAROSSERIE	acier inoxydable
PRODUCTION NB/GLACON PAR CYLE	24/ cycle
CAPACITE DE PROD. EN 24H (KG)	32
CAPACITE DE STOCKAGE (KG)	15
REFROIDISSEMENT	AIR
SYSTÈME FABRICATION GLAÇONS	Système à injection
CONSOMMATION D'EAU (APPROX)	3,41 L/H
TEMPERATURE AMBIANTE (°C)	10 à 43
TEMPERATURE DE L'EAU (C°)	5 à 38
ALIMENTATION	230 V – 50Hz
CONSOMMATION (WH)	340
PRISE DE TERRE	Obligatoire
FLUIDE FRIGORIGENE	R290
POIDS (KG)	32

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