

L í n e a F r í o

Máquina de hielo 135 Kg

CS 135.75

Equipo ideal para bares, restaurantes y cadenas Food Service



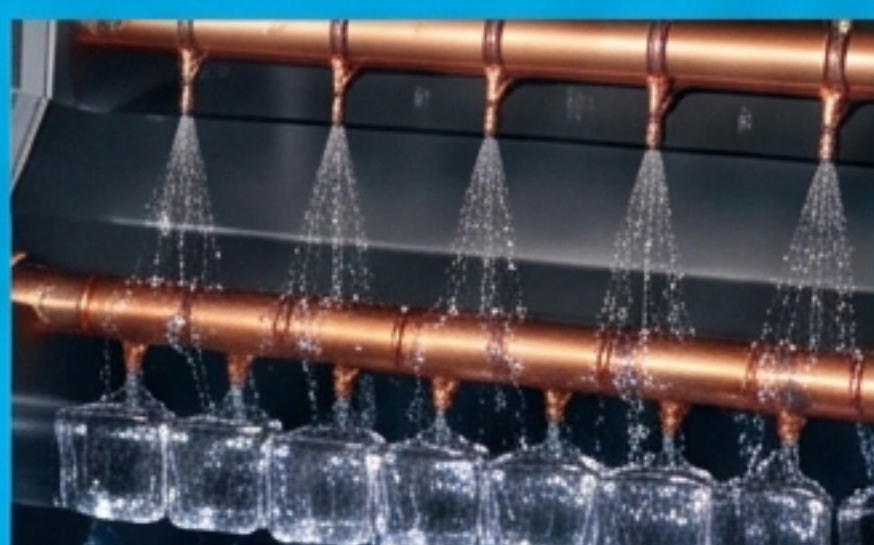
ALSTARCO

- Equipo undercounter, ideal para restaurantes, varias zonas de bar de los clubes, las ceremonias de tipo buffer y fiestas.
- Produce cubos macizos de alta densidad, cristalinos y puros. Aptos para refilgarar prolongadamente cualquier bebida.
- Evaporador horizontal de cobre, contiene una bandeja formadora de hielo invertida. La bomba envía el agua a presión a través de las toberas y se pulveriza en el vaporador.
- El hielo se forma en el interior de la bandeja y se elimina por calentamiento durante un corto periodo de tiempo.
- Depósito con gran capacidad.
- Todos los modelos están tropicalizados. Se puede instalar hasta una temperatura de 43°C y con una temperatura del agua de 32°C.
- Se recomienda alimentación de agua blanda.

VENTUS®



Hielo gourmet premium de 36g



Sistema de prod, por pulverizado de agua



Fabricada en acero inoxidable



Alto rendimiento y uso profesional constante

Características

Construcción: Acero inoxidable

Dimensiones: 84776x65.5 cm

Dimensiones embajaje: 89x81x114 cm

Producción 24h: Hasta 130 kg

Producción por sfelo: 60 cubos

Tamaño cuño: 36 g

Capacidad depósito: 75 kg

Refrigerante: Ecoláguo H220

Enfriamiento: Por aire/ agua

Peso neto: 96 kg

Peso embajaje: 108 kg



ELÉCTRICO

Voltaja 230V / 60Hz / IF

Potencia 1.68 KW

Corriente 4.7 A

Enshule Monofasico domiciliario 10 A

Altura 120 cm



SANITARIO

Diámetro 3/4"

Presión 1,5 Bar

Altura 50 cm

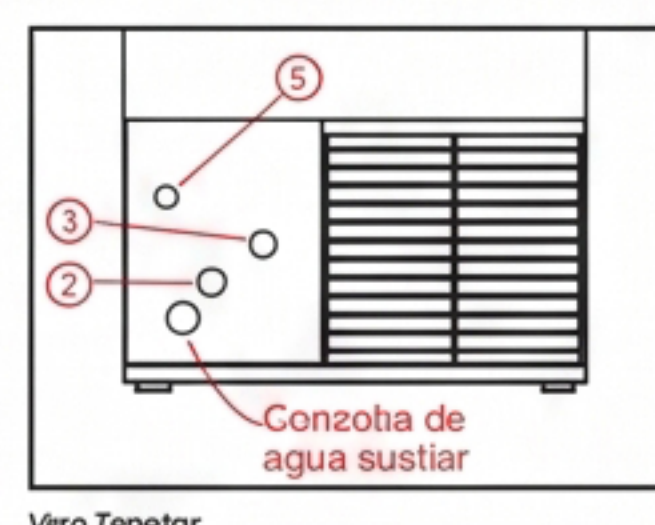
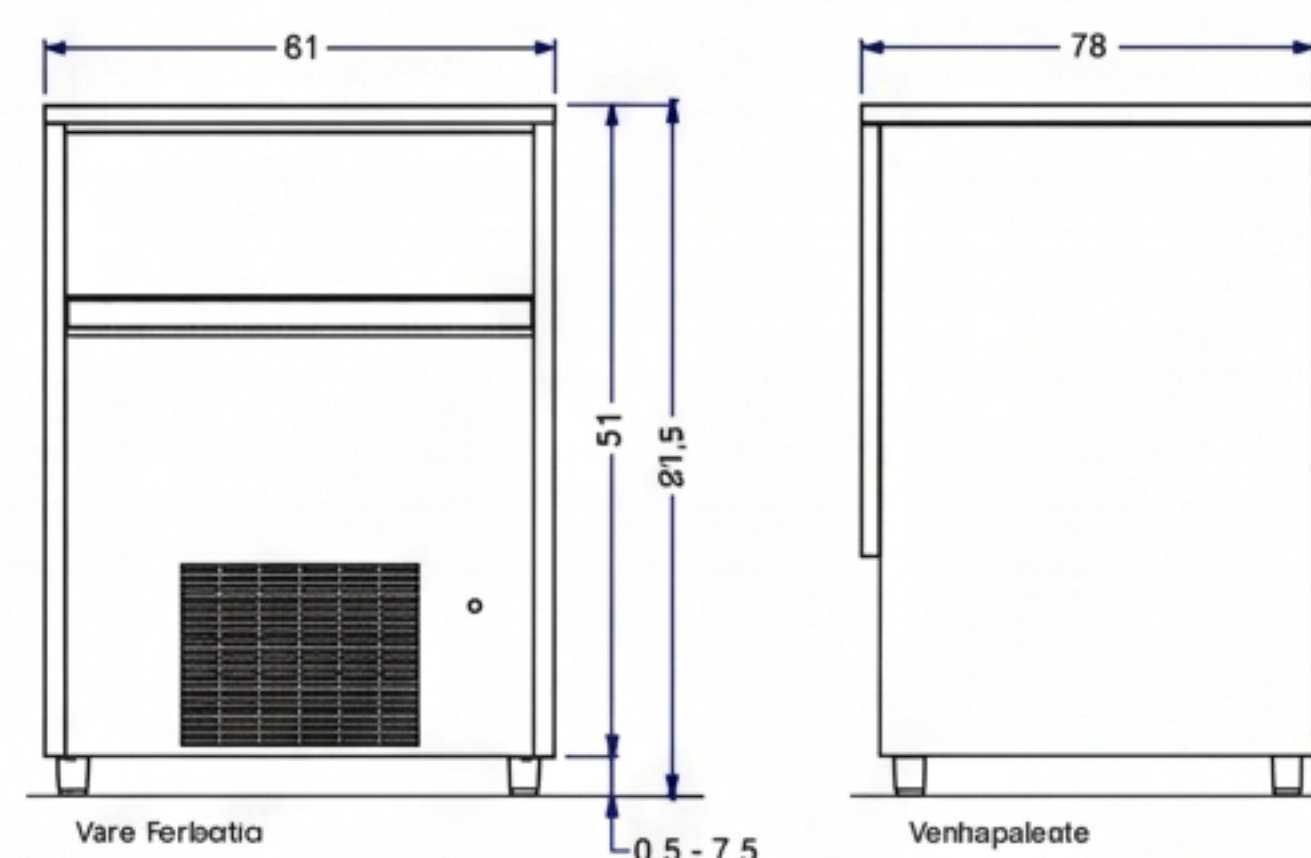


DESAGÜE

Diámetro 28 mm

Altura A piso, sifonado

Plano mecánico



1. Entrada de agua
2. Resagila
3. Concción eléctrica

Unidad: cm