

L í n e a F r í o

Máquina de hielo 40 Kg

CS 40.15

Equipo ideal para bares, restaurantes y cadenas Food Service



ARSTARCO

- Equipo undercounter, ideal para restaurantes, verías zonas de bar de los clubes, las ceremonias de tipo buffet y fiestas.
- Produce cubos macizos de alta densidad, cristalinos y puros. Aptos para refrigerar prolongadamente cualquier bebida.
- Evaporador horizontal de cobre, contiene una bandeja formadora de hielo invertida. La bomba envía el agua a presión a hová 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: 50x60x88,5 cm

Dimensiones embalaje: 53x86x84 cm

Producción 24h: Hasta 40 Kg

Producción por ciclo: 24 cubos

Tamaño cubo: 36 g

Capacidad depósito: 15 Kg

Refrigerante: Explogr: R280

Enfriamiento: Por aire/ agua

Peso nato: 45 kg

Peso embalaje: 51 kg



ELÉCTRICO

Voltaje 230V / 60Hz / IF

Potencia 0,57 KW

Corriente 2,3 A

Enchufe Monofásico domiciliario 10 A

Altura 120 cm



SANITARIO

Diámetro 3/4"

Presión 1,5 Bar

Altura 50 cm

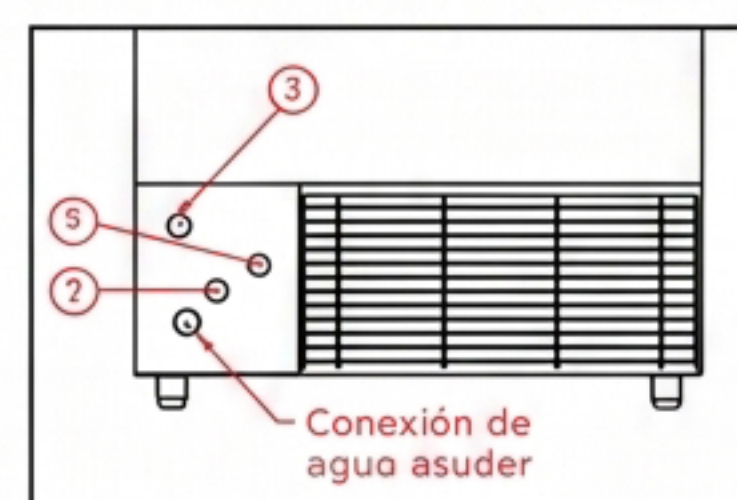
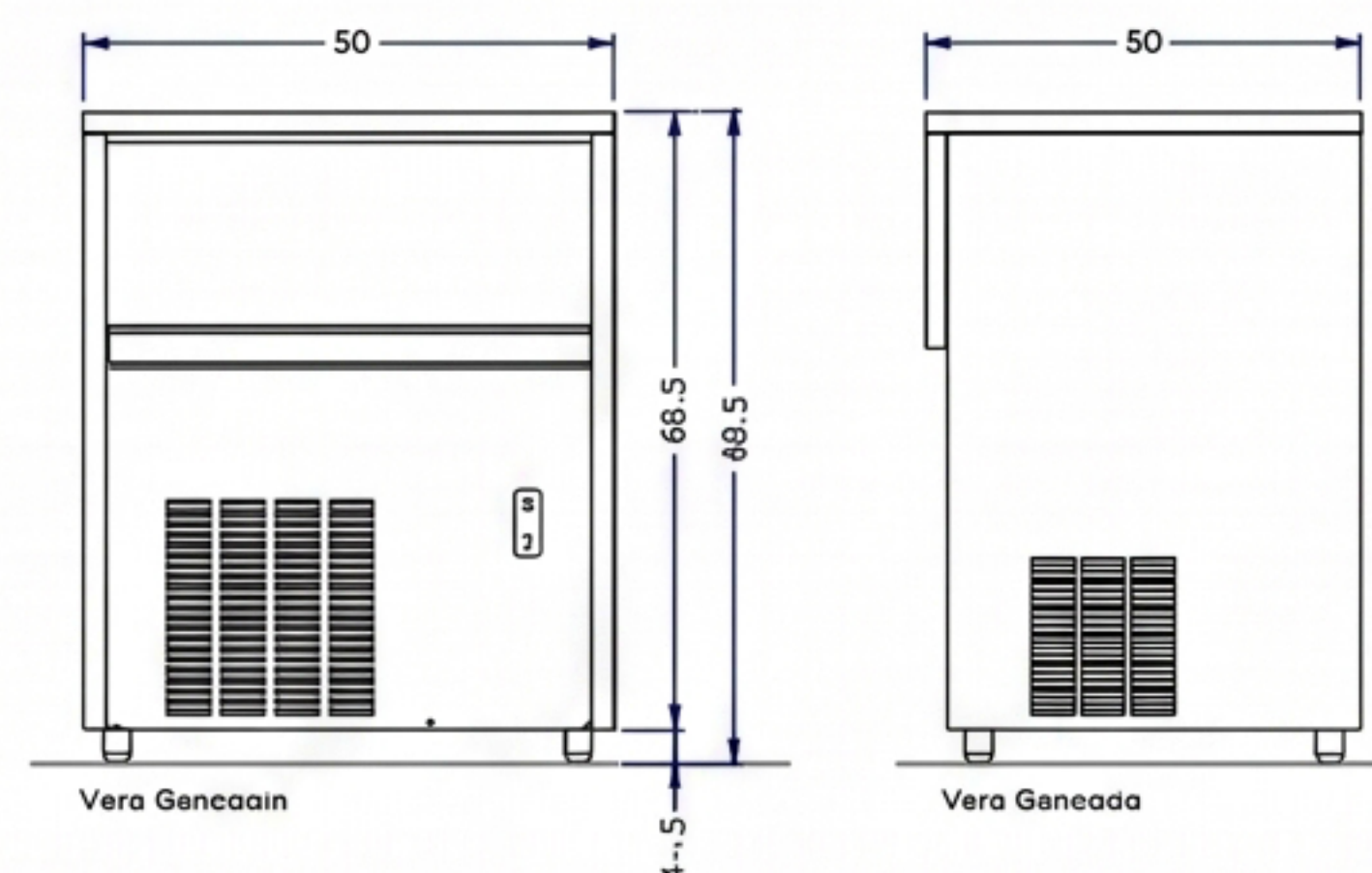


DESAGÜE

Diámetro 22 mm

Altura A piso, sifonado

Plano mecánico



- ① Entroso de agua
- ② Desagilo
- ③ Conexión eléctrica

Unidad: cm