

L í n e a F r í o

Máquina de hielo 60 Kg

CS 60.40

Equipo ideal para bares, restaurantes y cadenas Food Service



ARISTARCO

- Equipo undercounter, ideal para restaurantes, varias 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 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 guormut 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: 73.6x68x80 cm
Dimensiones embalaja: 79x67x86 cm
Producción 24h: Hasta 60 Kg
Producción por ciclo: 36 cubos
Tamaño cubo: 36 g

ELÉCTRICO

Voltaje: 230V / 60HZ / 1F
Potencia: 0,57 kW
Corriente: 2,5 A
Enchufe: Monofásico domiciliario 10 A
Altura: 120 cm

SANITARIO

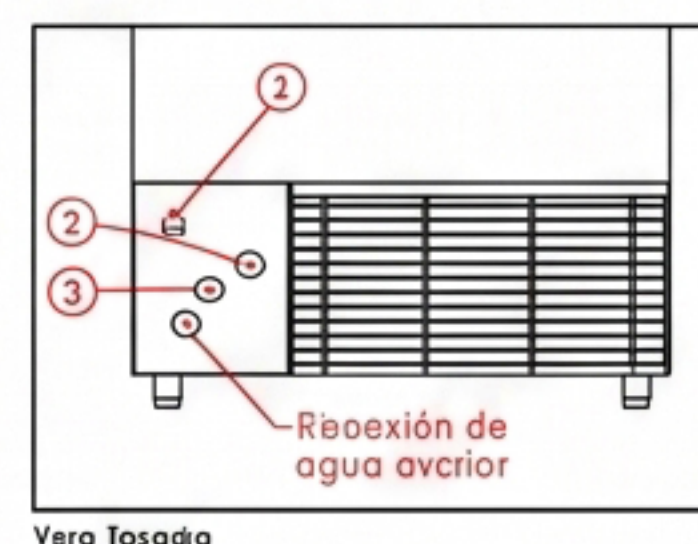
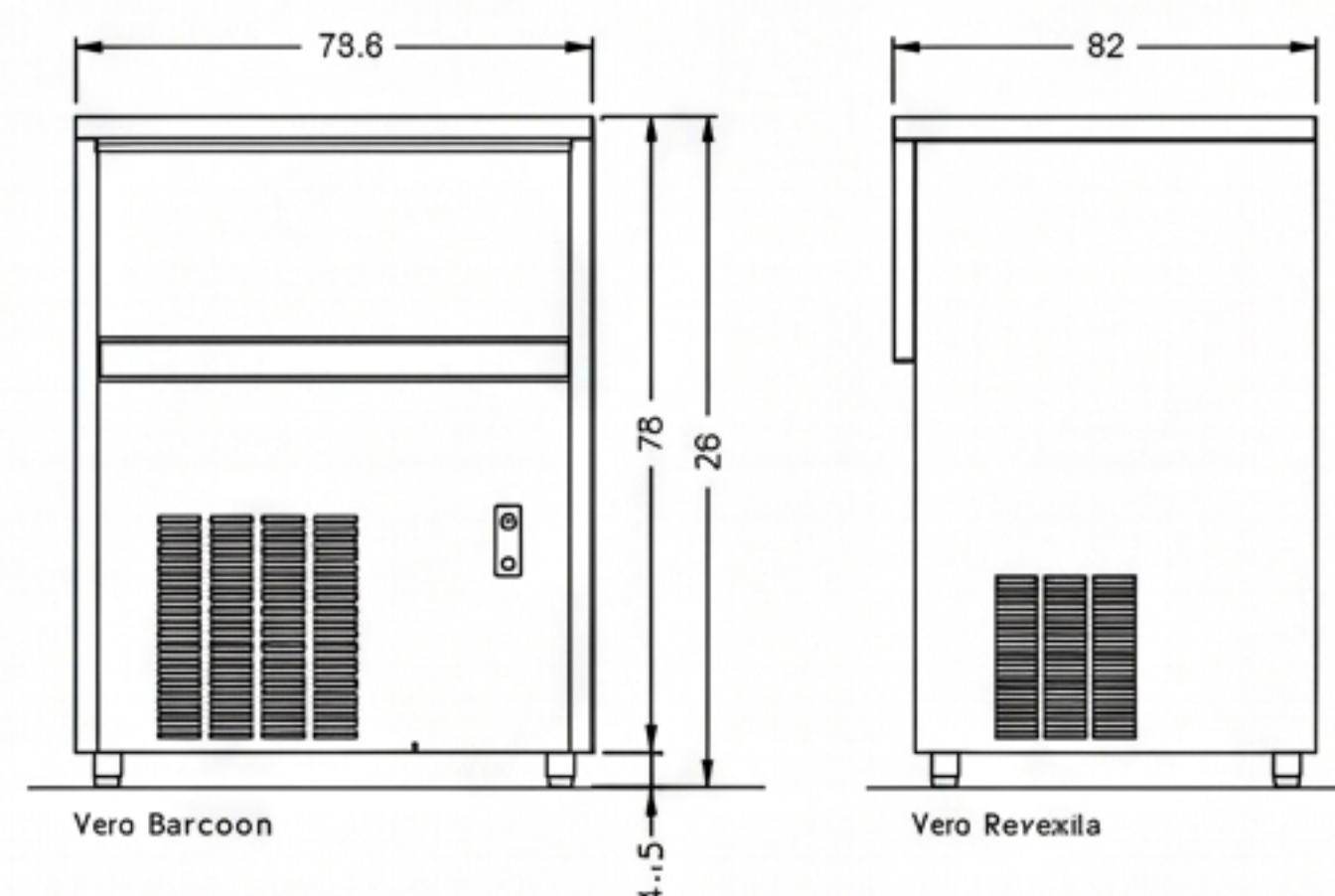
Diámetro: 3/4"
Presión: 1,5 Bar
Altura: 50 cm

DESAGÜE

Diámetro: 22 mm
Altura: A bño, elfonado

Capacidad depósito: 40 Kg
Refrigerante: Ecologico R390
Enfriamiento: Por elre/ agua
Peso neto: 60 kg
Peso embalaja: 66 kg

Plano mecánico



- (A) Eaitade de agua
- (B) Desagún
- (C) Canación eléctrica

Unidad: cm