

MACHINES À GLAÇONS AVEC RESERVE

P



MODELES

CODE	MODELE	PRIX REF. c
CONDENSATION AIR		
7ANF0115	P 20 A	1.035
7ANF0125	P 25 A	1.185
7ANF0135	P 29 A	1.225
7ANF0145	P 34 A	1.390
7ANF0155	P 43 A	1.490
7ANF0165	P 53 A	1.620
7ANF0175	P 68 A	2.030
7ANF0185	P 80 A	2.125
7ANF0195	P 100 A	2.215
7ANF0205	P 130 A	3.015
CONDENSATION EAU		
7ANF0130	P 25 W	1.185
7ANF0140	P 29 W	1.225
7ANF0150	P 34 W	1.390
7ANF0160	P 43 W	1.490
7ANF0170	P 53 W	1.620

En acier inoxydable 18/8 qui garantit une grande durabilité de la machine.

Il produit un glaçon massif de 18 g.

La forme du glaçon de la machine à glaçons P est compatible avec tous les verres.



RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

		P20A	P25A P25W	P29A P29W	P34A P34W	P43A P43W	P53A P53W	P68A	P80A	P100A	P130A
Production	kg/24h	20	25	29	34	43	53	68	80	100	130
Capacité du réservoir	kg	4	6	9	16	25	25	40	40	60	65
Glaçons/cycle	Gp (unités)	20	24	24	36	36	36	60	60	60	108
Poids glaçon	g	14	33/18	33/18	42/18	42/18	42/18	42/18	42/18	42/18	42/18
Tension/Phases	V/n°	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/2	220/22
Puissance électrique	W	320	350	370	410	450	500	700	800	850	1050
Consomm. eau cond.air	l/kg	4,5	5,1	5,1	3,3	4	4	2,8	2,5	2,5	2,8
Consomm. eau cond.eau	l/kg	20	14	14	13	15	14	12,8	14,2	14,2	15,3
Réfrigérant	type	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Condensation	ST/AF/W	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W
Diamètre ent. eau	pouce	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Diamètre sort. eau	mm	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
Largeur	mm	355	390	390	496	496	496	737	737	737	840
Profondeur	mm	404	517	517	629	629	629	640	640	640	740
Hauteur	mm	590	625	705	685	795	885	915	1015	1015	1075
Poids net/brut	kg	28/31	39/41	38/44	48/55	52/61	55/64	67/79	71/83	74/86	113/133

Remarque : La production a été testée à une température de l'eau de +15°C et une température ambiante de 21°C.



- Nouveaux modèles de machines à glaçons.
- Les finitions satinées apportent un design attrayant et la protège contre les rayures et les tâches.
- Le réservoir interne de la machine est complètement isolé pour garantir une excellente manutention du glaçon.
- Les parties internes qui sont en contact avec la glace sont construites avec un matériau hygiéniquement compatible avec les aliments.
- Le design du système de vaporisation permet une production de glaçons de haute qualité et évite les problèmes de dépôts de calcaire tout en permettant une manutention et des opérations de nettoyage peu fréquentes.
- Grâce au processus de transformation du glaçon et au contrôle de contention de l'eau, le glaçon est parfaitement compact, individuel et transparent.