

Morue: 10643001012189

Machine à glaçons full cube refroidie par air production 20 kg/24h et capacité 6 kg



Description

La glace dans la cuisine est indispensable, c'est pourquoi vous devez choisir le meilleur produit professionnel pour obtenir des cubes de bonne qualité en peu de temps.

Notre **machine à glaçons full air** pour la restauration est l'as du professionnel.

Cet équipement professionnel est particulièrement adapté aux **bars, pubs et restaurants**.

Ristoattrezzature propose dans son catalogue différents types et modèles à choisir pour s'adapter aux multiples besoins professionnels.

Consultez notre catalogue en ligne et sélectionnez les options disponibles.

Design et fonctionnement

Praticité, **fonctionnalité et polyvalence**. La machine à **glaçons à air** pour bars est l'équipement idéal pour ajouter un allié à la préparation de vos cocktails.

La formation des glaçons se fait grâce à un mécanisme aussi simple qu'efficace. Il s'agit de **l'aspersion d'eau sur un évaporateur horizontal en cuivre** qui, en se refroidissant, assure la production de glaçons pleins.

Le design se caractérise par sa compacité et l'utilisation est facile et intuitive. En effet, les dimensions **extérieures** de ce modèle sont de **365x495x600 mm**, les dimensions de l'emballage sont de **420x560x760 mm**.

L'**alimentation est électrique** avec une puissance de 0,45 kW. Le moteur intégré de 230 V a une fréquence de 50 H.

La capacité totale est de 6 kg avec une **production de glace d'environ 20 kg/24h**. La **machine à glaçons full air de Ristoattrezzatura** garantit également une hygiène maximale conformément à la réglementation ASL. La structure est également entièrement en **acier inoxydable**.

La base est équipée de **pieds réglables de 0 à 20 mm** pour fixer l'équipement professionnel sur n'importe quelle surface.

Faites confiance à la qualité et au professionnalisme de Ristoattrezzatura et garantisiez un excellent service à la clientèle.

Nettoyage et entretien

La **machine à glaçons à air** pour le secteur de la restauration est un outil qui facilite la préparation de cocktails et de boissons.

Ses lignes minimalistes facilitent l'opération de nettoyage nécessaire pour entretenir votre équipement dans le temps et garantir l'hygiène dans la cuisine.

Effectuez **cette opération chaque fois que vous le jugez nécessaire**. Commencez par éteindre l'appareil, puis procédez au nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent doux.

Vous éviterez ainsi de rayer les surfaces et disposerez d'un **produit neuf et efficace plus longtemps**. Enfin, si vous avez des problèmes d'entretien, n'hésitez pas à contacter le fabricant.

Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

La **machine à glaçons full air de Ristoattrezzatura** est un produit polyvalent dont les points forts sont : la facilité de transport et donc la possibilité d'avoir de la glace où l'on veut, la rapidité de production et la quantité.

Choisissez notre équipement professionnel pour refroidir vos cocktails plus longtemps.

Une garantie d'efficacité et de professionnalisme. Sélectionnez dans notre catalogue en ligne le type et le modèle qui conviennent le mieux à vos besoins professionnels et complétez votre espace de travail de manière pratique.

Réduisez vos coûts d'utilisation et choisissez un outil professionnel respectueux de l'environnement. Le gaz réfrigérant utilisé est en effet de type R452A : ininflammable et non toxique, largement utilisé dans la réfrigération industrielle.

Optez pour notre assistance technique continue et dévouée et pour l'installation en magasin. Lisez la fiche technique pour en savoir plus.

Dimensions

Dimensioni esterne	365x495x600 mm
Dimensioni imballo	420x560x760 mm

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità	6 kg
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R452A
Peso	32 kg
Peso lordo	36 kg
Potenza Elettrica	0,45 kW
Produzione Kg/24h	20 Kg/24h
Termometro	mécanicien
Voltaggio	230 V