

Cod: 10643001012189

Produttore di ghiaccio cubetti pieni raffreddamento ad aria produzione 20 Kg/24h e capacità 6 kg



Descrizione

Il ghiaccio in cucina è indispensabile e per questo bisogna selezionare il miglior prodotto professionale per ottenere cubetti di buona qualità in poco tempo.

Il nostro **produttore di ghiaccio cubetti pieni ad aria** per la ristorazione è l'asso nella manica dei professionisti del settore.

Un'attrezzatura professionale particolarmente indicata in **bar, pub e ristoranti**.

Ristoattrezzature propone in catalogo diverse tipologie e modelli tra cui scegliere per adattarsi alle molteplici esigenze professionali.

Consulta il nostro catalogo online e seleziona gli optional disponibili.

Design e funzionamento

Praticità, funzionalità e versatilità. Il **produttore di ghiaccio cubetti ad aria** per bar è l'arredo ideale per aggiungere un alleato nella preparazione dei tuoi cocktail.

La formazione dei cubetti di ghiaccio si ottiene, infatti, attraverso un meccanismo semplice quanto efficace. **Attraverso cioè l'aspersione di acqua su un evaporatore orizzontale in rame**, quest'ultimo nel raffreddarsi garantisce la produzione di cubetti di ghiaccio pieni.

Il design si caratterizza per compattezza e il funzionamento è facile ed intuitivo. **Le dimensioni esterne** di questo modello, infatti, sono di **365x495x600 mm**, le misure dell'imballo sono pari a **420x560x760 mm**.

L'alimentazione è di tipo elettrico con una potenza pari a 0.45 kW. Il motore incorporato da 230 V ha una frequenza di 50 H.

La capacità in totale è di 6 kg con **una produzione di ghiaccio che si attesta intorno ai 20 Kg/24h**. Il **produttore di ghiaccio cubetti pieni ad aria** di Ristoattrezzature, inoltre, garantisce massima igiene nel rispetto delle normative ASL. La struttura è, inoltre, realizzata interamente in **acciaio inox**.

Alla base per assicurare l'apparecchiatura professionale a qualsiasi piano monta dei **piadini regolabili 0-20 mm**.

Affidati alla qualità e alla professionalità di Ristoattrezzatura e garantisci un ottimo servizio ai clienti.

Pulizia e manutenzione

Il **produttore di ghiaccio cubetti ad aria** per il settore della ristorazione è uno strumento che ti agevola nella preparazione di cocktail e bevande.

Le linee minimal che lo caratterizzano facilitano l'operazione di pulizia necessaria per il mantenimento della tua attrezzatura nel tempo e nel garantire igiene in cucina.

Esegui tale operazione ogni volta che lo ritieni necessario. Per prima cosa spegni l'attrezzatura e quindi procedi nel pulire interno ed esterno con un panno morbido e del detergente delicato.

Eviterai di graffiare le superfici e avrai un **prodotto nuovo ed efficiente più a lungo**. Per qualsiasi problematica legata alla manutenzione, infine, non esitare a contattare il produttore.

Perché è il prodotto che fa per te

Il **produttore di ghiaccio cubetti pieni ad aria** di Ristoattrezzature è un prodotto versatile che vanta tra i punti di forza: la facile portabilità e quindi la possibilità di avere ghiaccio ovunque tu voglia, la velocità nella produzione e in quantità.

Scegi la nostra attrezzatura professionale per raffreddare i tuoi cocktail più a lungo.

Una garanzia di efficienza e professionalità. Seleziona dal nostro catalogo online la tipologia e il modello che più si addice alle tue esigenze professionali e completa la tua area di lavoro in modo pratico.

Contieni i costi in bolletta e scegli uno strumento professionale amico dell'ambiente. Il gas refrigerante impiegato è, infatti, di tipo R452A: non infiammabile e atossico che trova largo

impiego nella refrigerazione industriale.

Scegli la nostra assistenza tecnica, continua e dedicata, e l'installazione in negozio. Leggi la scheda tecnica per saperne di più.

Dimensioni

Dimensioni esterne	365x495x600 mm
Dimensioni imballo	420x560x760 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
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	meccanico
Voltaggio	230 V