machine à glaçons pleins FRIONOR

Production 25 kg / 24h

R4031

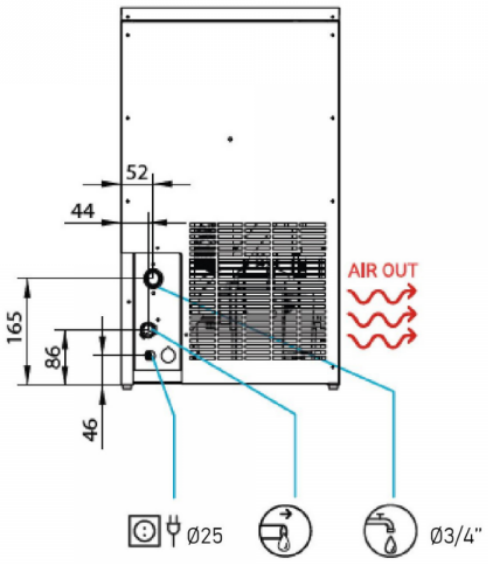


Faible encombrement
Faible consommation d'eau
Gicleurs souples évitant la formation de calcaire rapide
Attractivité prix

Cette machine à glaçons professionnelle a été conçue pour le secteur de l'hôtellerie restauration. Son faible encombrement est son atout indéniable tout en garantissant une belle capacité de production : 22kg / 24h.Ses gicleurs souples évitent la formation de calcaire rapide garantissant des glaçons translucides pour un service optimum. En fonction de la dureté de l'eau, nous vous conseillons un filtre anti-calcaire en amont afin de prolonger la pérénité de la machine.

RECOMMANDATION : En complément, pour maximiser les performances de votre machine à glaçons et la qualité des produits, pensez au système de filtration d'eau (ref : P4113KMG).

VUE DE DERRIERE



Caractéristiques Techniques

TYPE DE POSE	ENCASTRABLE
DIMENSIONS (MM)	L.350 x P.475 x H.593
TYPE DE GLAÇONS	14G plein
PIEDS REGLABLES	4
CAROSSERIE	acier inoxydable
PRODUCTION NB/GLACON PAR CYLE	18/ cycle
CAPACITE DE PROD. EN 24H (KG)	25
CAPACITE DE STOCKAGE (KG)	6
REFROIDISSEMENT	AIR
SYSTÈME FABRICATION GLAÇONS	Système à injection
CONSOMMATION D'EAU (APPROX)	3,4 L/H
TEMPERATURE AMBIANTE (°C)	10 à 43
TEMPERATURE DE L'EAU (C°)	5 à 38
ALIMENTATION	230 V – 50Hz
CONSOMMATION (WH)	282
PRISE DE TERRE	Obligatoire
FLUIDE FRIGORIGENE	R290
POIDS (KG)	32

Pour découvrir davantage d'informations sur ce produit, scannez ce QR code.