



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

EISBEREITER IN VOLLEN WÜRFELN, Ausbeute 134-136 kg / 24 Stunden, interner Speicher von 60 kg, erhältlich mit luft- oder wassergekühlter Kühlgruppe:

- **Struktur** aus **Edelstahl AISI 304** ;
- **Lagerkapazität 60 kg** ;
- **Produktion Kg / 24h : 134 Kg für das Luftmodell , 136 Kg für das Wassermmodell ;**
- **Luft- oder Wasserkühlung** ;
- **Sprüheis- Produktionssystem** ;
- **Serienwürfel : M - 22 gr** ;
- Würfelmaße: \varnothing 39 x 35 mm;
- **Elektromechanische Steuerung** : Die Maschine wird durch Zeitschaltuhr und Thermostat gesteuert. Einfach, leicht zu verstehen und zu warten. Hohe Zuverlässigkeit und niedrige Ersatzteilkosten;
- **Elektronische Steuerung**: Vollständige Steuerung der Maschine über eine elektronische Karte
 - optimiert und flexibel für jede Maschine.
 - Verwaltung und Meldung von Alarmen.
 - Optimierung der Würfelausgabe.
- **Einspritzsystem** mit speziellen halbelastischen Einspritzdüsen, die von ICE TECH entwickelt und patentiert wurden, um die Bildung von Kalkablagerungen zu verhindern;
- externer Ein-/Ausschalter;
- tropenfester **Kompressor** Klasse T, Lufttemperatur: 5 - 40 °C, Wassertemperatur: 5 - 35 °C, Druck: 0,7 - 6 bar, Kg / 24 h bei Umgebungstemperatur 15 °C, Wassertemperatur 10 °C;
- **Kältemittel Gas R290** : Erdgas R290 mit niedrigem Treibhauspotenzial (GWP), das den Energieverbrauch senkt;
- Wasserzulaufanschluss: 3/4" - Abgasanschluss: 20 mm;
- Eisbereiter **für Bar, Restaurant, Pub, Hotel** . Geeignet für **die Herstellung kompakter "Gourmet"-Würfel mit einem Gewicht von 22 g**, die bei Profis und Verbrauchern am meisten nachgefragt werden, besonders **geeignet für Getränke und Liköre** . Dank der widerstandsfähigen Formel braucht der Würfel länger zum Schmelzen, sodass der Kunde sein Getränk länger genießen kann;
- **Die Lagerstätte ist mit eingespritztem Polyurethanschaum gut isoliert** , um das erzeugte Eis optimal einzudämmen, ohne dass die Gefahr des Schmelzens besteht.
- Alle Teile, die mit Wasser in Kontakt kommen, wurden so konzipiert, dass ihre Reibung minimiert und eine maximale Oberflächenspannung gewährleistet wird, wodurch der Geräuschpegel erheblich reduziert wird.
- Abmessungen (LxBxH) 930x565x915 mm, Füße + 105 -155 mm.

CE-Zeichen
Hergestellt in EUROPA

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,15
Nettogewicht (Kg)	83
Bruttogewicht (Kg)	104
Breite (mm)	930
Tiefe (mm)	565
Höhe (mm)	915

VERFÜGBARE MODELLE

ICT-SS135/A



EISHERSTELLER / HERSTELLER in VOLLEN WÜRFELN, Ertrag 134 Kg / 24 Stunden, LAGERUNG 60 Kg, LUFTgekühlt, mod.SS135 / A
 Volle Eiswürfelmaschine, Ausbeute 134 Kg / 24 Stunden, Lagerung 60 Kg, Edelstahlgehäuse, Luftkühlung, Gas R290, V.230 / 1, Kw.1,15, Gewicht Kg.83, Abm.mm.930x565x915h

€ 2.114,01

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 25 bis 35 Tage

ICT-SS135/W



EISHERSTELLER / HERSTELLER in VOLLEN WÜRFELN, Ausbeute 136 Kg / 24 Stunden, LAGERUNG 60 Kg, WASSERGEKÜHLT, Mod. SS135 / W
 Volle Eiswürfelmaschine, Ausbeute 136 Kg / 24 Stunden, 60 Kg Lagerung, Edelstahlgehäuse, Wasserkühlung, Gas R290, V.230 / 1, Kw.1,15, Gewicht Kg.83, Abm. mm 930x565x915h

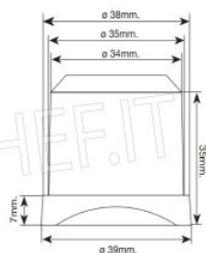
€ 2.114,01

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 25 bis 35 Tage



M | 22 gr



TECHNOCHEF.IT

