

Machine à glace pilée F 80



- ▶ Production de glace pilée : 90 kg / 24 h
- ▶ Bac de réserve : env. 20 kg

Description

Cet machine à glace pilée puissant est parfait pour la présentation d'aliments sur des étals ou des buffets.

Caractéristiques

• Écoulement de l'eau :	Ø 20 mm
• Puissance :	0,4 kW 230 V 50 Hz
• Fabrication avec :	Système d'évaporateur vertical
• Production max. :	90 kg / 24 h
• Raccord d'eau :	3/4"
• Réfrigération :	Refroidi à l'air
• Contenance du réservoir :	20 kg
• Réfrigérant :	R134a / 0,300 kg
• Propriétés :	-
• Matériau :	CNS 18/10
• Remarque importante :	Distance par rapport à tous les côtés au moins 15 cm
• Classe de climat :	SN
• Couleur :	Argenté
• Témoin lumineux de contrôle :	Oui
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Commande :	Bouton
• Prêt à être monté :	Oui

▶ Continuer à la page suivante

Machine à glace pilée F 80

- Capteur de niveau de remplissage : Oui
- Compris : 1 pelle à glaçons
- Dimensions : L 570 x P 600 x H 680 mm
- Poids : 52 kg



Machine à glace pilée F 80

Produits complémentaires

Spray d'entretien, AI, 500ml DS



- Contenu / boîte : 500 ml
- Utilisation : Éliminer préalablement les saletés importantes comme les résidus de graisse. Ne pas pulvériser sur des objets chauds. D'abord les laisser refroidir. S'assurer que le flacon est à température ambiante et bien le secouer avant l'utilisation.

Code-No. 173031
GTIN 4015613360195

Système de démin. partielle TKD 13400 FB



- Type de déminéralisation : Déminéralisation partielle
- Raccord d'eau : 3/4"
- Matériau : Plastique Renforcé de fibres de verre
- Robinet de prélèvement d'échantillons : Oui
- Couleur : Bleu

Code-No. 109878
GTIN 4015613681597