

CUBETTO PIENO: Cubetto pieno ad alta densità, cristallino e puro. Indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda (senza annacquarela) in qualsiasi situazione d'uso.

EVAPORATORE ORIZZONTALE, SISTEMA A SPRUZZO: L'evaporatore orizzontale è formato da scodelline in rame troncoconiche rivolte verso il basso. Una pompa manda l'acqua in pressione che, attraverso degli ugelli, viene spruzzata sull'evaporatore. Il ghiaccio si forma all'interno delle scodelline e viene staccato riscaldando per un breve periodo le stesse.

BACK STAGE: Apparecchi modulari da usare in combinazione con uno store (contenitore) di grande capacità da installare generalmente nel retrobottega (backstage): non si fanno vedere ma lavorano sodo producendo ghiaccio in continuazione. Particolarmente indicati per ristoranti, hotels, discoteche, fast foods. Rappresentano un infaticabile produttore che soddisfa anche i picchi di stagione e di lavoro. Tutti i modelli sono tropicalizzati: possono essere installati fino a temperature ambiente di 43°C e con utilizzo di una temperatura dell'acqua fino a 32°C.

FULL ICE CUBE: High density full ice cube, crystal-clear and pure. Suitable for the long-lasting cooling of any drink, without water it down, for any use.

HORIZONTAL EVAPORATOR, SPRAY SYSTEM: The horizontal evaporator consists in conic copper cups faces down. The pump raises the water under pressure, which is sprayed to the evaporators thanks to the sprayers. The ice cubes are formed inside each cup and thanks to the hot gas they will fall down into the tank.

BACK STAGE: Modular machines to be fitted on a separate storage for big ice capacity, to be usually installed on the backstage: hard workers, continuous production. Really suitable for restaurants, hotels, discos, fast foods. They are a good solution also for the high-season business. All models are for „tropical use”: they can produce ice even at a room temperature of 43°C and water temperature of 32°C.

GLAÇON PLEIN : Glaçon plein haute densité, cristallin et pur. Indiqué pour le refroidissement prolongé de tout type de boisson (sans la couper) quelle que soit la situation d'utilisation.

ÉVAPORATEUR HORIZONTAL, SYSTÈME À PULVÉRISATION : L'évaporateur horizontal est constitué de coupelles en cuivre tronconiques tournées vers le bas. Une pompe envoie l'eau sous pression qui, à travers des buses, est pulvérisée sur l'évaporateur. La glace se forme à l'intérieur des coupelles et elle se détache après le réchauffement bref de ces dernières.

BACK STAGE : Appareils modulaires à utiliser en association avec une réserve d'une grande capacité à installer généralement en arrière-salle (backstage) : on ne les voit pas, mais ils travaillent dur, en produisant en continu de la glace. Particulièrement indiqués pour restaurants, hôtels, discothèques, fast-foods. Ils sont infatigables et satisfont aussi les pics de saison et de travail. Tous les modèles sont tropicalisés : ils peuvent être installés dans des locaux à une température ambiante maximale de 43°C et la température de l'eau utilisée peut atteindre au maximum 32 °C.

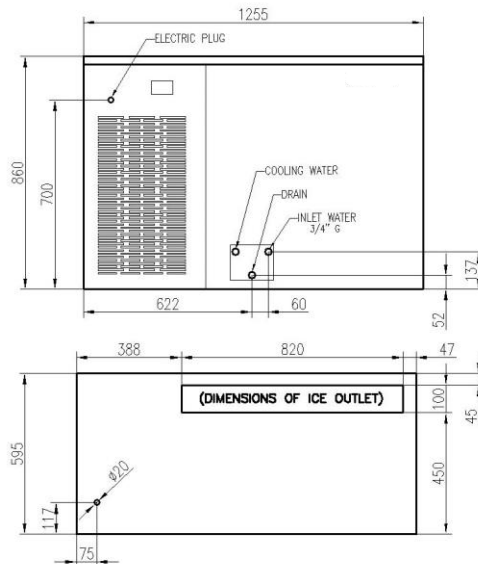
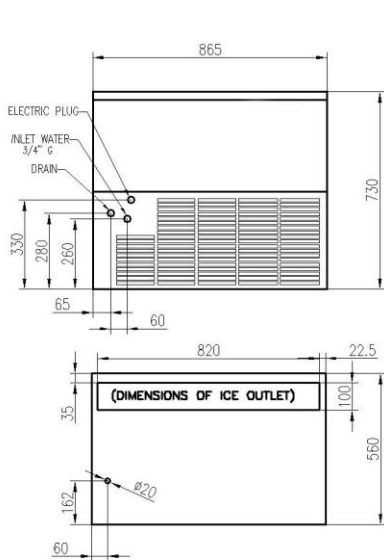
CUBITO MACIZO: Cubito macizo de alta densidad, cristalino y puro. Apto para refrigerar prolongadamente cualquier bebida (sin aguarla) para su uso en cualquier situación.

EVAPORADOR HORIZONTAL, SISTEMA DE ASPERSIÓN: El evaporador de cobre horizontal contiene una cazoletas invertidas. Una bomba envía el agua a presión a través de las toberas y se pulveriza en el evaporador. El hielo se forma en el interior de las cazoletas y se elimina por calentamiento durante un corto periodo de tiempo.

DETRÁS DEL ESCENARIO: Dispositivos modulares para sus uso en combinación con un contenedor de gran capacidad, por lo general instalados en los office o almacenes. Máquinas que no están a la vista pero trabajan incansablemente produciendo hielo para atender las necesidades más exigentes en cuanto a producción. Todos los modelos están tropicalizados: se puede instalar hasta una temperatura de 43°C y con una temperatura del agua de 32°C.



36gr FULL ICE CUBE



	SP 140	SP 280
Sistema di controllo - Control system	M	M
Raffreddamento - Cooling system	A / W	A / W
Produzione in 24h - Production in 24 h	140 kg Up to 3889 cubes	280 kg Up to 7778 cubes
Produzione per ciclo - Production per cycle	60 ice cubes	120 ice cubes
Capacità deposito - Storage capacity	Separate	Separate
Voltaggio standard - Voltage Standard	230 V ~ 50Hz	230 V ~ 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption	1900 W	2700 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant	R 452 A	R 452 A
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH)	865x560x810mm	1255x595x860 mm
Peso netto - Net Weight	94 kg	148 kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packing dimensions (WxDxH)	925x640x960 mm	1310x640x1010 mm
Peso lordo - Gross weight	107 kg	165,5 kg

M= Mechanical control

W = Water cooled

A = Air cooled

TEMPERATURA ACQUA WATER-TEMPERATURE	38°C	70%	65%	60%	55%	50%
	32°C	80%	70%	60%	55%	55%
25°C	90%	80%	70%	60%	60%	
15°C	100%	100%	80%	70%	65%	
10°C	105%	100%	90%	80%	70%	
	10°C	21°C	32°C	38°C	43°C	

TEMPERATURA AMBIENTE
AMBIENT-TEMPERATURE

ACCESSORI- ACCESSORIES:



Pompa scarico - Drain pump

- Pompa di scarico esterna per fabbricatore di ghiaccio. Portata massima 8 l/min. Altezza massima pompaggio 5 m.
- External drain pump for ice maker. Flow max. 8 l/min. Max fitting height 5 m.



Dosatore di Sali polifosfati Powder Dosing unit

- Dosatore di Sali polifosfati, per prevenire deposito di calcare. Ogni unità comprende 2 buste. Capacità filtrante 50.000 l.
- Powder Dosing unit to prevent scale built-up. Each unit include 2 bags. Filter capacity 50.000 l.



Acido citrico - Cytric

- Acido citrico ad uso alimentare per rimozione calcare.
- Cytric acid for food service to remove scale.