KASTEL
COOL & CLEAN

SCHEDA TECNICA-TECHNICAL DATA SHEET
MOD. **KS 140 M - KS 300 - KS 600**

GHIACCIO GRANULARE: Ghiaccio in granuli che possiede una bilanciato rapporto tra acqua e ghiaccio, indicato per granite, cocktails come caipirina, mojito, ecc, per l'esposizione di cibi (pesce, frutta), per l'utilizzo nei laboratori di ricerca e ospedali.
SISTEMA A VITE: L'evaporatore è un cilindro refrigerato con un determinato livello d'acqua al suo interno. Il ghiaccio che si forma sulle pareti viene raschiato ed espulso da una vite senza fine (coclea) in acciaio inox.
BACK STAGE: Apparecchi modulari da usare in combinazione con uno store (contenitore) di grande capacità da installare nel retrobottega (backstage). Una produzione continua per ogni tipo di utilizzo, per supermercati, ristoranti e buffet per l'esposizione in banchi refrigerati di cibi freschi, verdure e pesce. Grande utilizzo anche nell'industria farmaceutica e chimica, in grandi ristoranti e pescherie per l'esposizione del pesce, fino a discoteche e per il settore wellness.

GRANULAR ICE: Granular ice with the right mix of water and ice, suitable for water ice, cocktails like caipirinas, mojitos, etc, for the presentation of foods (fish, vegetables), for medical labs and hospitals.
SCREW SYSTEM: The evaporator is a refrigerated cilinder with a fixed water level inside of it. The ice is formed on the inside walls and is scraped by a stainless steel worm screw.
BACK STAGE: Modular machines to be used in conjunction with a large capacity ice storage container that is generally installed in the backstage. Continuous production for all customers needs:for big restaurants, fisheries, to display and preserve fish and food, discotheques. Required in laboratories, health care clinics, in the chemicals industry and not to forget, for wellness.

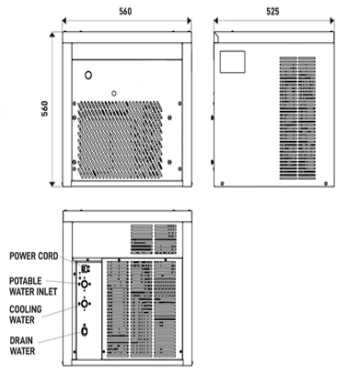
GLACE EN PAILLETTES: Glace en paillettes qui possède un rapport équilibré entre eau et glace, indiquée pour les granités, les cocktails tels que caipirinha, mojito, etc., pour la presentation d'aliments (poissons, fruits), pour l'utilisation dans les laboratoires de recherche et les hôpitaux.
SYSTÈME À VIS: L'évaporateur est un cylindre réfrigéré avec un certain niveau d'eau à l'intérieur. La glace qui se forme sur les parois est raclée et éjectée par une vis sans fin (vis d'Archimède) en acier inox.
BACK STAGE: Appareils modulaires à utiliser en association avec une réserve d'une grande capacité à installer en arrière-salle (backstage). Une production continue pour tout type d'utilisation, pour supermarchés, restaurants et buffets pour la présentation dans les comptoirs réfrigérés d'aliments frais, légumes et poissons. Grande utilisation aussi dans l'industrie pharmaceutique et chimique, dans les grands restaurants et les poissonneries pour la présentation du poisson, et même dans les discothèques et le secteur bien-être.

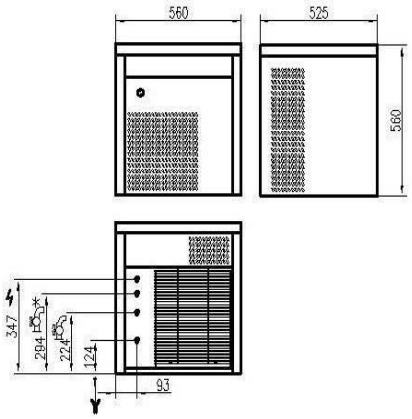
HIELO EN ESCAMAS: Hielo granular que tiene una relación equilibrada entre el agua y el hielo, indicado para granizados, como los cócteles de caipiriña, mojitos, etc, para la visualización de los alimentos (pescado, frutas), para su uso en laboratorios de investigación y hospitales.
SISTEMA DE TORNILLO: El evaporador es un cilindro enfriado con un cierto nivel de agua en su interior. El hielo que se forma en las paredes viene raspado y es expulsado por un tornillo en acero inoxidable.
DETRÁS ESCENARIO: Dispositivos modulares para uso en combinación con una tienda (recipiente) de la capacidad instalada en la trastienda (backstage). Una producción continúa para cada tipo de necesidades, en los supermercados, restaurantes y buffets frigorífico para la exposición, en los alimentos frescos, verduras y pescados. También se utiliza en las industrias químicas y farmacéuticas, en grandes restaurantes y pescaderías para la exposición de los pescados, hasta en los clubes y en el sector de la salud.

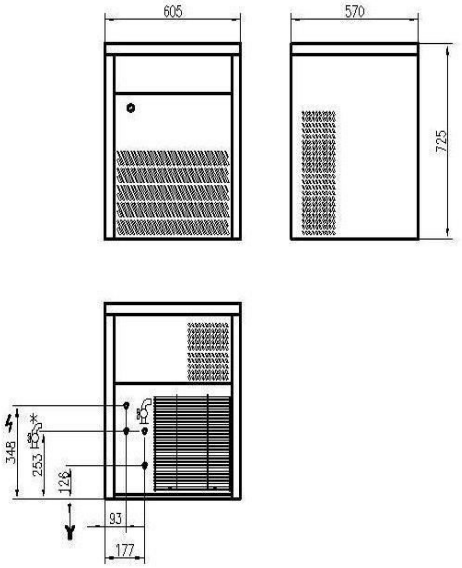
GRANULAR ICE

Kastel - Via del Lavoro 30, 31033 Castelfranco Veneto (Treviso) ITALY
Tel. (+39) 0423-425611 - **Fax.** (+39) 0423-425690 -

Ed. 04/2021







	KS 140 M	KS 300	KS 600
Control system	M	M	M
Cooling system	A / W	A / W	A / W
Production in 24 h	140 kg	300 Kg	600 Kg
Voltage Standard	230 V~ 50 Hz	230V~50Hz	230V~50Hz
Power consumption	700 W	1300 W	2000 W
Type of refrigerant	R 452 A	R 452 A	R 452 A
Dimensions (W*D*H)	560x525x560 mm	560x525x560 mm	605x570x725 mm
Net weight	48 kg	66 Kg	102 Kg
	40-50 mm		
Packing dimensions (W*D*H)	597x608x703 mm	600x600x710 mm	680x680x880 mm
Gross weight	54,4 kg	72 Kg	110 Kg

M = Mechanical control E = Electronic 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
AMBIENTE-TEMPERATURE

ACCESSORI:

Pompa scarico - *Drainpump*
- 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.*

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

Filtro meccanico
Filter System
- Filtro meccanico per riduzione dei sedimenti.
- *Filter system for sediment.*

Filtro a cartuccia
Cartridgefilter
- filtrazione a 0,2 micron
Capacità filtrante 132.489 l
Capacità filtrante 204.412 l
- *0,2 micron filtration.*
Filtercapacity 132.489 l
Filtercapacity 204.412 l

HF60S e HF90S
Testata per filtro a cartuccia
Filter head for cartridge

HF 60S **HF 90S**

Aristarco S.p.A. - Via del Lavoro 30, 31033 Castelfranco Veneto (Treviso) ITALY
Tel. (+39) 0423-425611 - **Fax.** (+39) 0423-425690 - **info@aristarco.it**

Ed. 04/2021