

MACHINE À GLAÇONS 80KG PAR 24H

~~**€ 1.314,80**~~ **€ 978,50**

UGS : 09300132
Catégories : machine à glaçon

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description

Le travail dans un établissement de restauration nécessite souvent de grandes quantités de glace. Avec cette machine à glace robuste, il est facile de servir rapidement de nombreuses commandes, grâce à sa capacité qui offre 80 kg de glace par 24 heures, pour que les boissons restent bien fraîches. Pour vous faciliter la tâche, cette machine à glace est équipée d'un espace de stockage pouvant accueillir jusqu'à 25 kg de glaçons, prêts à être utilisés. Cocktails, sodas et autres boissons sont rafraîchis et restent au frais grâce à ces glaçons en forme de balle et creux. Ce modèle plus grand est idéal pour être placé sous le comptoir ou le bar afin de toujours pouvoir servir de la glace rapidement et facilement.

Bonne isolation

Cette machine à glace est refroidie par air, ce qui la rend adaptée à une utilisation en intérieur et dans des pièces pas trop chaudes. Grâce à sa bonne isolation et à son hygiène, l'appareil produit un glaçon de grande qualité. Pour être sûr que la machine à glaçons ne surcharge pas, elle est également équipée d'une protection contre les surcharges. Elle est livrée avec deux tuyaux d'alimentation pour pouvoir être raccordée à un branchement d'eau potable. L'eau est alors fournie automatiquement pour les nouveaux glaçons. En outre, la machine à glace dispose d'un système de refroidissement très efficace, utilisant le réfrigérant R290. La pelle à glace fournie vous permet de retirer les glaçons de la machine de manière hygiénique. Le panneau de commande comporte un certain nombre de voyants d'avertissement afin que vous sachiez exactement quelle action vous devez entreprendre pour que la machine à glaçons puisse poursuivre son travail.

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

Pieds réglables
Lors de la production de glace, la machine à glace doit être dans une position stable et sûre. Grâce aux pieds réglables, elle reste fermement en place sur presque toutes les surfaces. Le nettoyage est également facile, grâce aux matériaux utilisés pour sa fabrication : acier inoxydable 18/8 à l'extérieur et ABS à l'intérieur. Vous pouvez tout nettoyer à fond avec un chiffon humide, puis simplement l'essuyer avec un chiffon doux.

Machine à glaçons de grande taille
boîtier et porte en acier inoxydable 18/8
Machine placée sous le comptoir
capacité de stockage de 25 kg
Chambre intérieure en ABS
Bonne isolation et hygiène
Protection contre la surcharge
Equipé d'une vanne d'eau
Refroidissement par air sur le côté
Cubes creux standard
Système de refroidissement efficace avec R290
Installation rapide et facile
Repose sur quatre pieds réglables
Facile à nettoyer
Poids net : 45 kg
Dimensions des glaçons : Environ ø2-3 x H3-4cm
Dimensions de la machine : L50 x P61,2 x H91cm
Capacité de production : 80kg en 24 heures
Puissance : 230V/50Hz/1Phase 440W

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55