

Machine à glaçons creux 122 kg avec réserve 50 kg

Référence MXP-140A/R2



- Production 122kg par 24/h, réserve capacité 50kg.
- Système à "palettes", particulièrement adapté aux eaux les plus calcaires ou de mauvaise qualité (algues, boues).
- Glaçons creux de 20g, ø 30mm, h42 mm.
- Production par cycle de 80 glaçons.
- Évaporateur à doigts en cuivre étamé, démoulage des glaçons par inversion de cycle "gaz chaud".
- Pas de thermostat en cuve "trop plein", arrêt automatique du cycle (la production s'arrête au moment où le bac de renversement touche les glaçons stockés en réserve).
- Portillon glissant vers l'intérieur, facilité de passage et garantie de solidité et durabilité.
- Cuve réserve en ABS alimentaire, isolation en polyuréthane injecté sans CFC.
- Unité hermétique tropicalisée permettant de travailler à des températures ambiante de +43°C.
- Gaz réfrigérant R290.
- Condenseur à air.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Vérins inférieurs réglables.

ADVANTAGE :

- Diamond a poursuivi le développement de ces machines, adaptées aux eaux les plus calcaires ou de mauvaise qualité en les rendant plus fiables et plus silencieuses. Les glaçons creux répondent à toutes les exigences du secteur.

caractéristiques du produit :

eancod: 5407011599939

Ligne de produit: BISTRO LINE

Sous-famille: 140 Kg / AIR CONDENSEUR

product_category_name: Diamond

product_range_name: Refrigeration

product_subrange_name: Machines à glaçons

product_family_name: Creux / PADDLE

Disponibilité: 2

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84186900

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 843 x 557 x 984 (+95/165)

kW: 0.8

Voltage: 230/1N 50HZ

Volume en m³: 0.66

Poids (en kg): 95

N° de page catalogue: 348-SILV

N° de page promo: 4-Slc26