

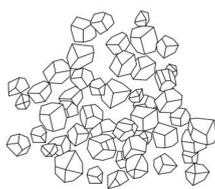
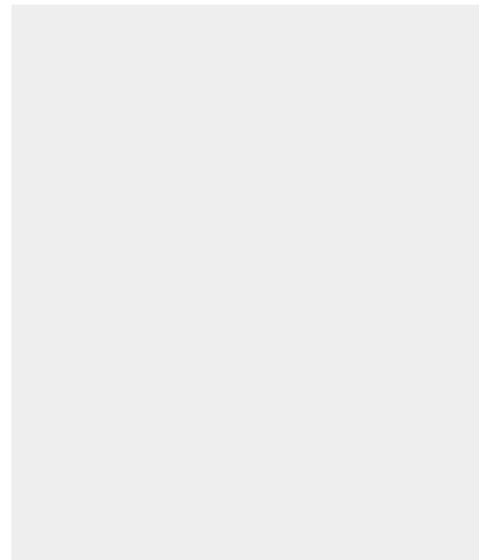
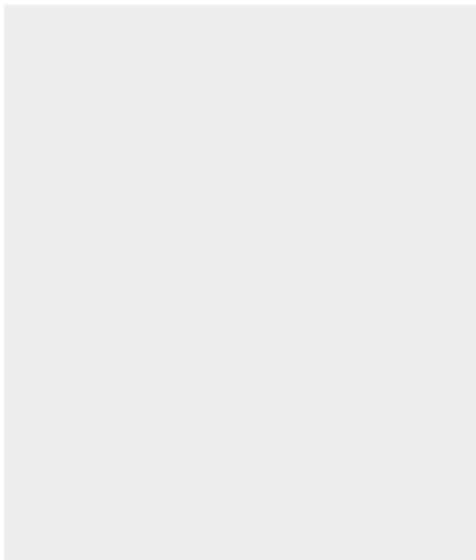


**PROJECT Food**®

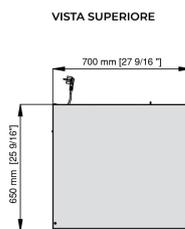
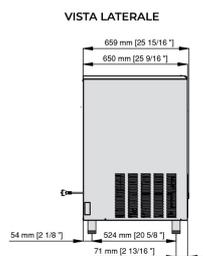
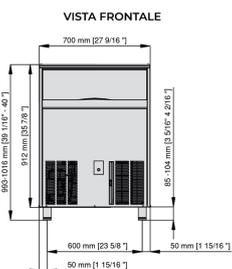
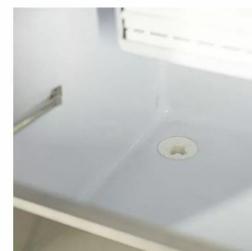
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: www.projectfood.it  
E: info@projectfood.it  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## MÁQUINA DE HIELO GRANULAR CON PRODUCCIÓN DE 210 KG/24H - REFRIGERACIÓN POR AIRE

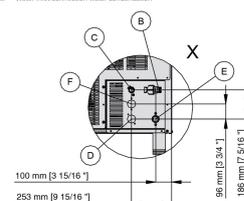
SKU: PFG200CA



PERCENTUALE ACQUA RESIDUA 25%  
ICE CONTAINS 25% RESIDUAL WATER



- B** Ingresso alimentazione elettrica  
Electrical cable supply
- C** Attacco scarico acqua Ø 20 mm  
Water outlet connection
- D** Uscita acqua condensatore  
Water outlet connection water condensation
- E** Attacco entrata acqua - 3/4" gas  
Water inlet connection
- F** Entrata acqua condensatore  
Water inlet connection water condensation





**PROJECT FOOD**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### FABRICADOR DE HIELO PROFESIONAL PROJECTFOOD: HIELO GRANULAR DE 210 KG EN 24 HORAS

La máquina de hielo profesional de **hielo granular** de **ProjectFood**. Este modelo ofrece un diseño moderno y compacto.

Es el aliado ideal para restaurantes, bares, pubs, discotecas, hospitales y centros de bienestar.

El hielo granular tiene la ventaja de ser fácil de manipular y pesar.

#### Características principales de nuestras máquinas de hielo:

- Gran **capacidad de almacenamiento, para este modelo es de 50 Kg;**
- **Está diseñado para facilitar la limpieza interior;**
- Panel con controles fáciles e intuitivos;
- Innovador sistema para producir hielo con un evaporador cilíndrico vertical, equipado con un sinfín que raspa el hielo;
- **Diseñado para garantizar un AHORRO ENERGÉTICO;**
- **Carrocería exterior de acero inoxidable;**
- **Alimentación monofásica 220-240V 50 Hz** con enchufe Schuko incluido;
- **Producto MADE IN ITALY;**
- El hielo granular tiene un **25% de residuo de agua;**
- Gas refrigerante R290;
- **SISTEMA DE REFRIGERACIÓN POR AIRE;**
- Consumo de agua: 6,5 l/h.

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Manual de instrucciones
- Enchufe Schuko
- Kit de descarga y carga de agua

**Para cualquier información, el personal de Projectfood está a tu disposición**

## DATOS TECNICOS

**Peso**

72 kg



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

<b>Dimensiones</b>	76 × 69 × 107 cm
<b>Dimensiones</b>	L700xP650xH995 mm
<b>Producción en 24 horas</b>	210 Kg/24h
<b>Capacidad contenedor (kg)</b>	50 kg
<b>Enfriamiento</b>	De aire
<b>Alimentación</b>	Monofásica 230/1 N/50 Hz
<b>Potencia absorbida (watt)</b>	720 Watt
<b>Estructura externa</b>	Acero inox
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Tipología hielo</b>	Hielo granular