

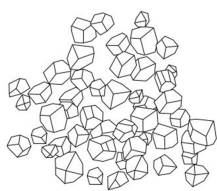
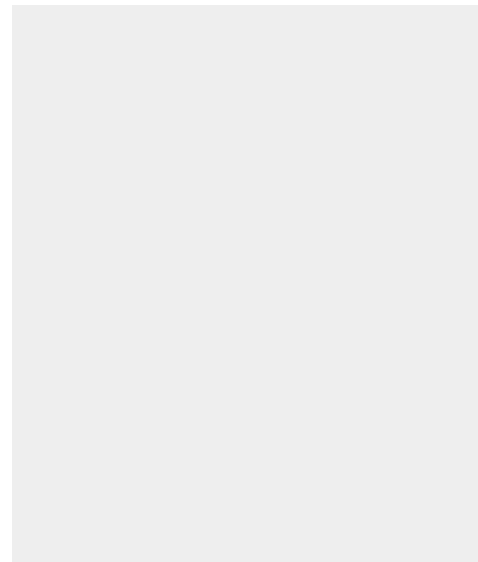
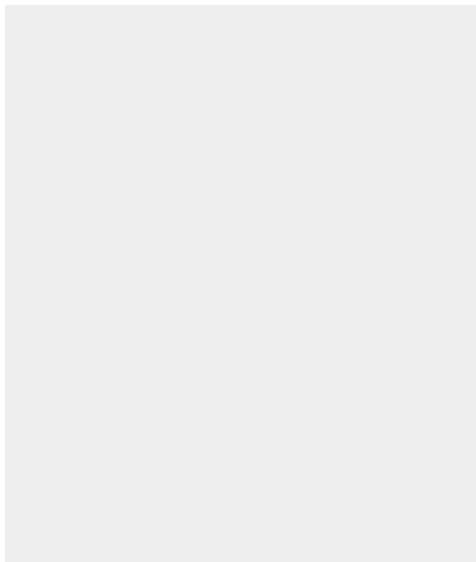


PROJECT Food®

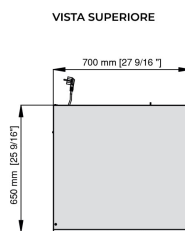
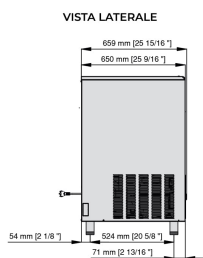
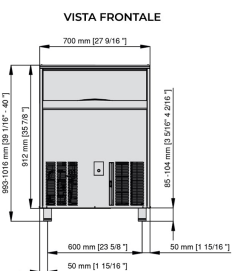
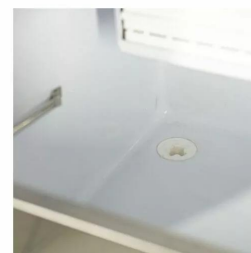
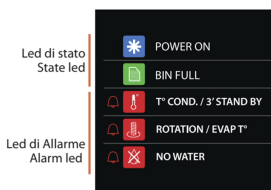
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

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

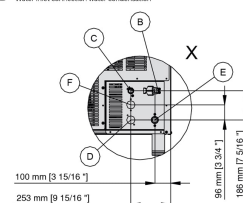
SKU: PFG200CA



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



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
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

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