



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

Página: 1

## MÁQUINA DE HIELO CUBITOS LLENOS CON PRODUCCIÓN DE 376 KG/24H - REFRIGERACIÓN POR AIRE

SKU: PFG400PA



Minor Consumo Acqua

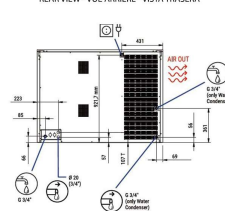


Risparmio Energetico

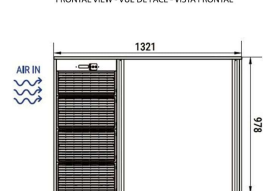


Risparmio Costi Assistenza

VISTA POSTERIORE  
REAR VIEW - VUE ARRIERE - VISTA TRASERA



VISTA FRONTALE  
FRONTAL VIEW - VUE DE FACE - VISTA FRONTAL



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### FABRICADOR DE HIELO PROFESIONAL PROJECTFOOD: CUBITOS LLENOS DE 376 KG EN 24 HORAS

Descubre la máquina de hielo profesional de **cubitos llenos** de **ProjectFood**. Este modelo ofrece un diseño moderno y compacto, lo que lo convierte en el aliado ideal para restaurantes, bares, pubs y discotecas.



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

## Características principales de nuestras máquinas de hielo:

- Cubito patentado que garantiza bebidas frescas durante un período prolongado;
- **Diseñado para una fácil limpieza interna;**
- Panel de control intuitivo;
- Innovador sistema de producción de hielo que utiliza un sistema de pulverización en evaporador;
- **Diseñado para garantizar un AHORRO ENERGÉTICO;**
- **Carrocería externa de acero inoxidable;**
- **Fuente de alimentación monofásica 220-240V 50 Hz** que incluye un enchufe Schuko;
- **Tamaño del cubito de hielo** que mide **35x35 mm con un peso de 22 gr;**
- Gas refrigerante R290;
- **SISTEMA DE REFRIGERACIÓN POR AIRE;**
- **Para contenedor de hielo ver accesorios;**
- Se recomienda la compra con filtros antical y antisedimentos para prolongar la vida útil de la máquina;
- Consumo de agua: 24,4 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

|                                  |                                           |
|----------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Peso</b>                      | 191 kg                                    |
| <b>Dimensiones</b>               | 141 × 74 × 115 cm                         |
| <b>Dimensiones</b>               | L1321xP638xH978 mm                        |
| <b>Producción en 24 horas</b>    | 376 kg/24h                                |
| <b>Capacidad contenedor (kg)</b> | No incluido en el precio (ver accesorios) |
| <b>Enfriamiento</b>              | De aire                                   |



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>Tipología hielo</b>           | Cubitos llenos           |
| <b>Estructura externa</b>        | Acero inox               |
| <b>Gas refrigerante</b>          | R290                     |
| <b>Alimentación</b>              | Monofásica 230/1 N/50 Hz |
| <b>Potencia absorbida (watt)</b> | 3620 Watt                |