

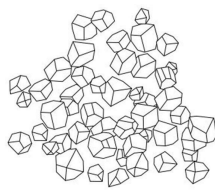
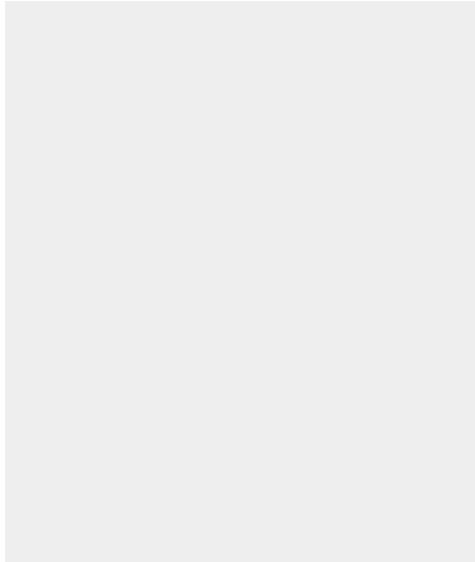


PROJECT Food®

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

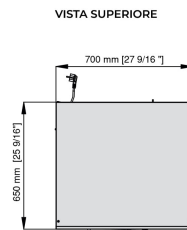
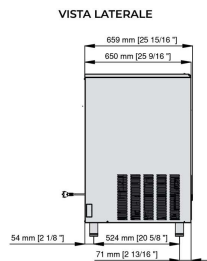
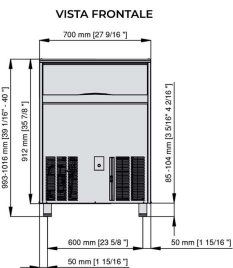
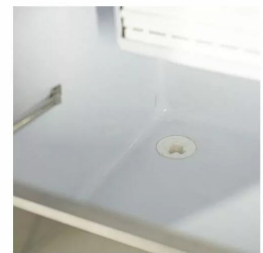
MÁQUINA DE HIELO GRANULAR CON PRODUCCIÓN DE 150 KG/24H - REFRIGERACIÓN POR AGUA

SKU: PFG160CW

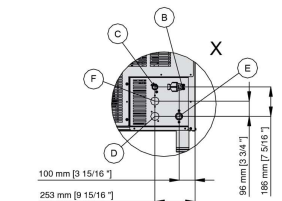


PERCENTUALE ACQUA RESIDUA 25%
ICE CONTAINS 25% RESIDUAL WATER

Led di stato State led		POWER ON
		BIN FULL
Led di Allarme Alarm led		T° COND. / 3' STAND BY
		ROTATION / EVAP T°
		NO WATER



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





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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FABRICADOR DE HIELO PROFESIONAL PROJECTFOOD: HIELO GRANULAR DE 170 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 AGUA;**
- Consumo de agua: 59,5 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	150 Kg/24h
Capacidad contenedor (kg)	50 kg
Enfriamiento	De agua
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia absorbida (watt)	580 Watt
Estructura externa	Acero inox
Gas refrigerante	R290
Tipología hielo	Hielo granular