

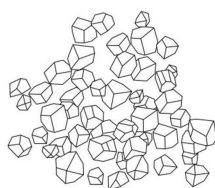


PROJECT Food®

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 182 KG/24H - REFRIGERACIÓN POR AIRE

SKU: PFG165GA

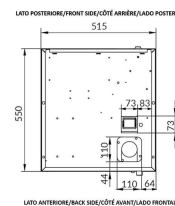


PERCENTUALE ACQUA RESIDUA 25%
ICE CONTAINS 25% RESIDUAL WATER



VISTA DELLA BASE DALLA ZONA CENTRALE

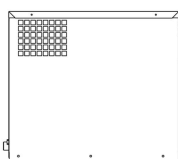
CENTRAL CROSS SECTION VIEW OF THE BASE
VISTA DESDE LA BASE CENTRAL - VUE DE LA BASE CENTRALE



LATO POSTERIORE/FRONT SIDE/CÔTÉ ARRIÈRE/LADO POSTERIOR
LATO ANTERIORE/BACK SIDE/CÔTÉ AVANT/LADO FRONTAL

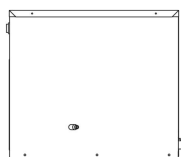
VISTA LATERALE DESTRO

RIGHT SIDE - LATÉRALE - VISTA LATERAL DERECHA -
VUE LATÉRALE DROITE



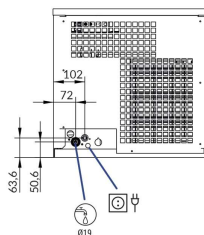
VISTA LATERALE SINISTRO

LEFT SIDE - LATÉRALE - VISTA LATERAL IZQUIERDA -
VUE LATÉRALE GAUCHE



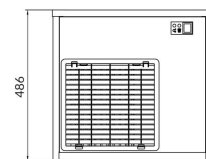
VISTA POSTERIORE

REAR VIEW - VUE ARRIÈRE - VISTA TRASERA



VISTA FRONTALE

FRONTAL VIEW - VUE DE FACE - VISTA FRONTAL



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FABRICADOR DE HIELO PROFESIONAL PROJECTFOOD: HIELO GRANULAR DE 182 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 64 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;
- El hielo granular tiene un **25% de residuo de agua;**
- Gas refrigerante R290;
- **SISTEMA DE REFRIGERACIÓN POR AIRE;**
- Se recomienda comprar junto con el fabricante los filtros antical y antisedimentos para que la máquina dure en el tiempo;
- Consumo de agua: 5,7 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



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

Peso	85 kg
Dimensiones	61 × 65 × 155 cm
Dimensiones	L515xP550xH1355 mm
Producción en 24 horas	182 kg/24h
Capacidad contenedor (kg)	64 kg
Enfriamiento	De aire
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia absorbida (watt)	650 Watt
Estructura externa	Acero inox
Gas refrigerante	R290
Tipología hielo	Hielo granular