

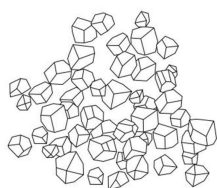


PROJECT Food®

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 234 KG/24H - REFRIGERACIÓN POR AGUA

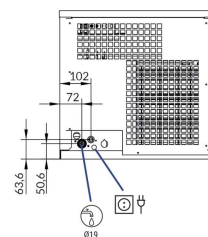
SKU: PFG220GW



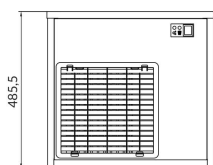
PERCENTUALE ACQUA RESIDUA 25%
ICE CONTAINS 25% RESIDUAL WATER



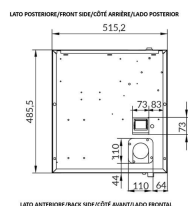
VISTA POSTERIORE
REAR VIEW - VUE ARRIÈRE - VISTA TRASERA



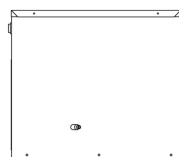
VISTA FRONTALE
FRONTAL VIEW - VUE DE FACE - VISTA FRONTAL



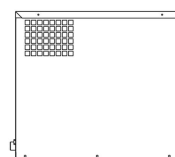
VISTA DELLA BASE
DALLA ZONA CENTRALE
CENTRAL CROSS SECTION VIEW OF THE BASE
VISTA DE LA BASE CENTRAL VUE DE LA BASE CENTRALE



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



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



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FABRICADOR DE HIELO PROFESIONAL PROJECTFOOD: HIELO GRANULAR DE 234 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:

- **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 AGUA;**
- Se recomienda comprar junto con el fabricante los filtros antical y antisedimentos para que la máquina dure en el tiempo;
- **Para contenedor de hielo ver accesorios.**

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 60 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	60 × 63 × 56 cm
Dimensiones	L515xP550xH486 mm
Producción en 24 horas	230 kg/24h
Capacidad contenedor (kg)	No incluido en el precio (ver accesorios)
Enfriamiento	De agua
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia absorbida (watt)	650 Watt
Estructura externa	Acero inox
Gas refrigerante	R290
Tipología hielo	Hielo granular