

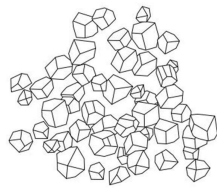


PROJECT FOOD®

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 482 KG/24H - REFRIGERACIÓN POR AIRE

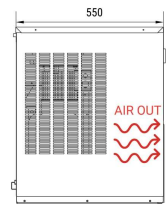
SKU: PFG400GA



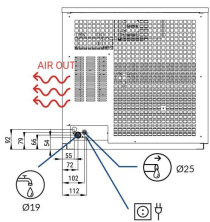
PERCENTUALE ACQUA RESIDUA 25%
ICE CONTAINS 25% RESIDUAL WATER



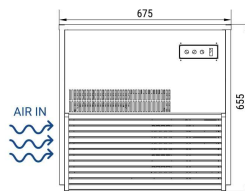
VISTA LATERALE SINISTRO
LEFT SIDE LATERALE-VISTA LATERAL IZQUIERDA-
VUE LATERALE GAUCHE



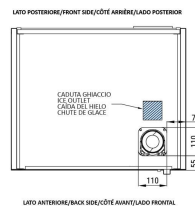
VISTA LATERALE DESTRO
RIGHT SIDE LATERALE-VISTA LATERAL DERECHA-
VUE LATERALE DROITE



VISTA FRONTALE
FRONTAL VIEW - VUE DE FACE - VISTA FRONTAL



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





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 482 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 AIRE;**
- Se recomienda comprar junto con el fabricante los filtros antical y antisedimentos para que la máquina dure en el tiempo;
- Consumo de agua: 20,1 l/h;

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



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	94 kg
Dimensiones	75 × 65 × 75 cm
Dimensiones	L675xP550xH655 mm
Producción en 24 horas	482 kg/24h
Capacidad contenedor (kg)	No incluido en el precio (ver accesorios)
Enfriamiento	De aire
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia absorbida (watt)	1448 Watt
Estructura externa	Acero inox
Gas refrigerante	R290
Tipología hielo	Hielo granular