

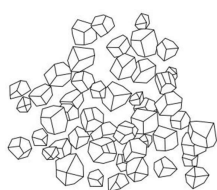


# PROJECT FOOD®

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 502 KG/24H - REFRIGERACIÓN POR AGUA

SKU: PFG400GW

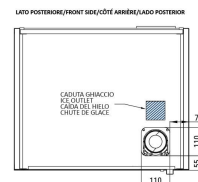


PERCENTUALE ACQUA RESIDUA 25%  
ICE CONTAINS 25% RESIDUAL WATER



### VISTA DELLA BASE DALLA ZONA CENTRALE

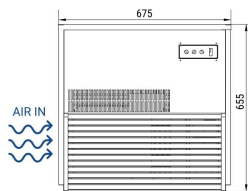
CENTRAL CROSS SECTION VIEW OF THE BASE  
VISTA DESDE LA BASE CENTRAL-VUE DE LA BASE CENTRALE



LATO POSTERIORE/FRONT SIDE/CÔTÉ AVANT/LADO POSTERIOR

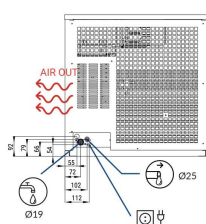
### VISTA FRONTALE

FRONTAL VIEW - VUE DE FACE - VISTA 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





**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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### FABRICADOR DE HIELO PROFESIONAL PROJECTFOOD: HIELO GRANULAR DE 502 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**

94 kg



**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>Dimensiones</b>	75 × 65 × 75 cm
<b>Dimensiones</b>	L675xP550xH655 mm
<b>Producción en 24 horas</b>	502 kg/24h
<b>Capacidad contenedor (kg)</b>	No incluido en el precio (ver accesorios)
<b>Enfriamiento</b>	De agua
<b>Alimentación</b>	Monofásica 230/1 N/50 Hz
<b>Potencia absorbida (watt)</b>	1200 Watt
<b>Estructura externa</b>	Acero inox
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Tipología hielo</b>	Hielo granular