



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MÁQUINA DE HIELO GRANULAR con ALMACÉN INCORPORADO, producción 155 kg en 24 horas :

- **Estructura en acero inoxidable 18/8** , acabado Scotch-Brite,
- **Capacidad de almacenamiento interno : 40 kg** ,
- **Dispositivo automático** : detiene la máquina cuando el almacenamiento de hielo está lleno,
- **Refrigeración por aire o agua ;**
- **Hielo granular 80-82% seco;**
- 1L (agua) = 1kg (hielo) - **A solamente** ;
- Clase Tropical + 43°C;
- Pies ajustables de acero inoxidable;
- **Filtro de aire extraíble y limpiable;**
- Evaporador en acero AISI 304;
- Interior redondeado para facilitar la limpieza;
- Aislamiento de contenedores sin HCFC;
- Bandeja de agua sellada a prueba de polvo;
- Libre de RoHS;
- **Puerta aislada con apertura escamoteable ;**
- Operación electromecánica;
- Interruptor encendido / apagado;
- Carga automática de agua;
- Voltaje estándar y voltajes especiales;
- libre de HFC;

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50

potencia (KW)	0,65
peso neto (Kg)	85
peso bruto (Kg)	95
ancho (mm)	738
profundidad (mm)	690
altura (mm)	920

MODELOS DISPONIBLES

TCF362-GB1540A



MÁQUINA DE HIELO GRANULAR 155 Kg/24h con DEPÓSITO 40 kg, Enfriada por Aire

Fabricadora de hielo GRANULAR, rendimiento 155 Kg/24 horas, almacenamiento 40Kg, exterior de acero inoxidable, refrigeración por AIRE, V 230/1, Kw 0,65, dimensiones 738x690x920h mm, peso 85 Kg.

€ 2.241,98

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

TCF362-GB1540W



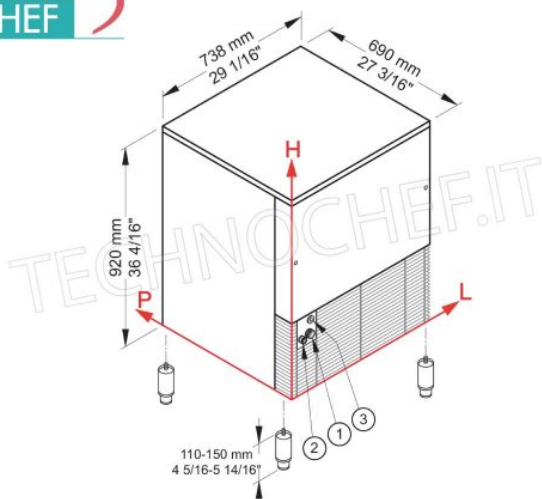
MÁQUINA DE HIELO GRANULAR 155 Kg/24h con DEPÓSITO 40 kg, Enfriada por Agua

Fabricadora de hielo GRANULAR, rendimiento 155 Kg/24 horas, almacenamiento 40Kg, exterior en acero inoxidable, refrigerado por AGUA, V 230/1, Kw 0,65, dimensiones 738x690x920h mm, peso 85 Kg.

€ 2.259,29

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



CONNESSIONI

	L	H	ø
1 - Ingresso acqua	104	247	3/4"
2 - Scarico acqua	53	240	24 mm
3 - Connessione Elettrica	92	319	-



Ice Flakes

Ghiaccio Granulare 80-82 % dry



TECHNOCHEF.IT