



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MACHINE À GLAÇONS GRANULÉS avec MAGASIN INCORPORÉ, production 155 kg en 24 heures :

- **Structure en acier inoxydable 18/8** , finition Scotch-Brite,
- **Capacité de stockage interne : 40 kg** ,
- **Dispositif automatique** : arrête la machine lorsque le stockage de glace est plein,
- **Refroidissement à air ou à eau** ;
- **Glace granulaire 80-82 % sèche** ;
- 1L (eau) = 1kg (glace) - **A uniquement** ;
- Classe Tropicale + 43° C;
- Pieds réglables en acier inoxydable ;
- **Filtre à air amovible et nettoyable** ;
- Évaporateur en acier AISI 304 ;
- Intérieur arrondi pour un nettoyage facile ;
- Isolation de conteneur sans HCFC ;
- Bac à eau scellé anti-poussière;
- RoHS gratuit ;
- **Porte isolée à ouverture escamotable** ;
- Fonctionnement électromécanique ;
- Bouton ON / OFF;
- Chargement automatique de l'eau ;
- Tension standard et tensions spéciales ;
- Sans HFC ;

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50

puissance (KW)	0,65
poids net (Kg)	85
poids brut (Kg)	95
largeur (mm)	738
profondeur (mm)	690
hauteur (mm)	920

MODÈLES DISPONIBLES

TCF362-GB1540A



MACHINE À GLACE GRANULAIRE 155 Kg/24h avec DÉPÔT 40 kg, Refroidi à l'air

Machine à glaçons GRANULAIRE, rendement 155 Kg/24 heures, stockage 40Kg, extérieur en acier inoxydable, refroidi à l'AIR, V 230/1, Kw 0,65, dimensions 738x690x920h mm, poids 85 Kg.

€ 2.241,98

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

TCF362-GB1540W



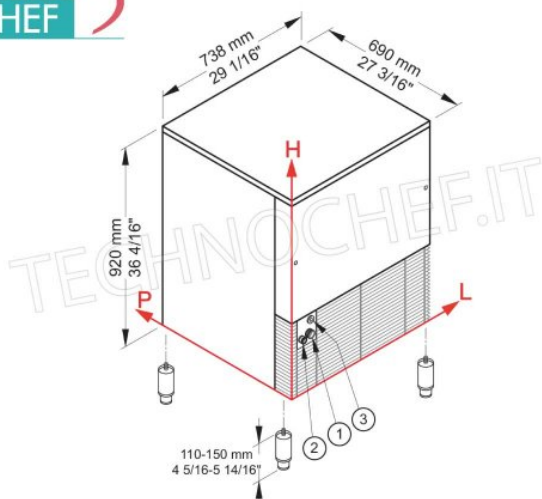
MACHINE À GLACE GRANULAIRE 155 Kg/24h avec DÉPÔT 40 kg, Refroidi à l'eau

Machine à glaçons GRANULAIRE, rendement 155 Kg/24 heures, capacité de stockage 40Kg, extérieur en acier inoxydable, refroidi à l'EAU, V 230/1, Kw 0,65, dimensions 738x690x920h mm, poids 85 Kg.

€ 2.259,29

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



CONNESSIONI

	L	H	a
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