Machine à glace nuggets 57 kg/24h, réserve 10kg, condenseur eau

NUGGETS

MULTI APPLICATIONS

TROPICALISÉ +43°C

Informations produit

- Production de nuggets en continu.
- Système à vis sans fin en inox poli.
- Évaporateur en inox Aisi 304 avec isolation polyuréthane.
- Bloc motoréducteur très performant.
- Roulement à bille en inox.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis pour un nettoyage facilité.
- Réserve totalement isolée par mousse polyuréthane injectée 0% HCFC.
- Portillon isolé escamotable.
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade.
- Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable).
- Condenseur refroidi par eau (NB préconisé en cas d'encastrement ou pour un usage dans une ambiance particulièrement chaude).
- Filtre à poussière sur condenseur en façade démontable sans outil, pour une maintenance facilitée.
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Fluide frigorifique R-290.
- Rapport volumétrique : 550kg/m3.
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.
- Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1.

Avantages

Bloc motoréducteur

Bloc motoréducteur très performant pour une longévité accrue

Carrosserie inox

Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite

Filtres à poussière

Filtre à poussière en façade démontable sans outil pour éviter l'encrassement du condenseur

Fluide R-290

Fluide propre R-290 à faible GWP, conformité F-GAZ

Portillons

Portillon isolé escamotable

Vis sans fin

Vis et évaporateur monobloc en inox pour un maximum de robustesse et de fiabilité

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB2 - Prêt à brancher
Production à 10°C air / 7°C eau (kg/24h)	66
Production à 21°C air / 15°C eau (kg/24h)	57
Type de glace	Nuggets
Refroidissement condenseur	Eau (W)
Capacité réserve (kg)	10
Fluide	R-290
Carrosserie	inox Aisi 304
Modèle	réserve intégrée
Consommation d'eau (L/kg)	5

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Classe climatique	SN-T (10°C à 43°C)

INSTALLATION

Type d'installation	Pose libre

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	410
Tension (V)	220-240V
Fréquence (Hz)	50
Température d'eau (°C)	+3°C à +32°C
Qualité de l'eau	12 à 20° TH
Pression de l'eau (min./max.)	1 bar / 6 bars

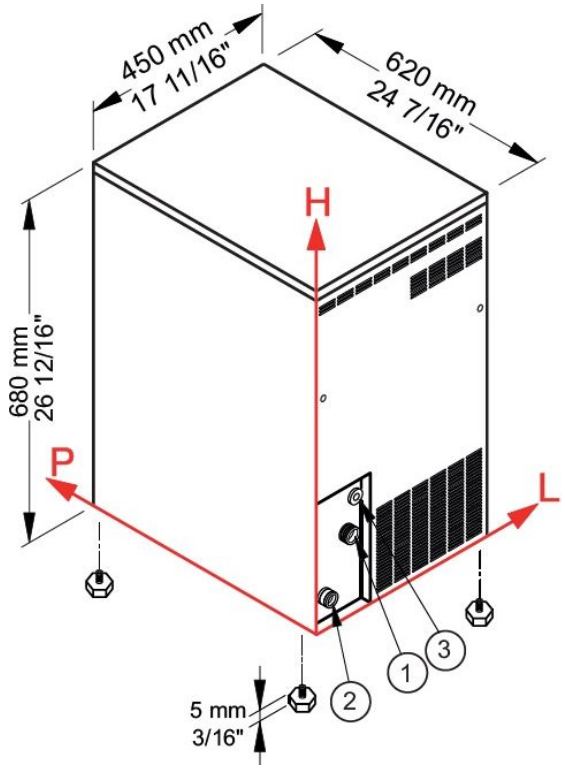
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	620
Largeur (mm)	450
Hauteur (mm)	680
Poids net (kg)	56
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	450x620x680

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	505x675x850
Poids brut (kg)	64

Schémas techniques *Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr*



CONNEXIONS	L	H	Ø
① Entrée d'eau / production de glace	106	135	3/4"
② Vidange	55	55	24 mm
③ Connexion électrique	114	218	-

Accessoires et options

Accessoires

CACF1	Floculateur anti-tartre à cartouche magnétique
KIT 2 CART	Kit de 2 cartouches recharge CACF 1
4020	Détartrant alimentaire
KITSANITY	Kit de nettoyage et désinfection machine