

Machine à glace nuggets 90 kg/24h, réserve 20kg, condenseur air



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 air (NB les condenseurs à eau sont préconisés 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.
- › Pieds inox réglables hauteur 110 - 150 mm.
- › Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- › Fluide frigorigère R-290.
- › 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



+ Consommation d'eau

Consommation d'eau optimale : 1 litre d'eau = 1 kg de glace



+ 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



+ Pieds inox

Pieds inox réglables H 110-150 mm

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB2 - Prêt à brancher
Production à 10°C air / 7°C eau (kg/24h)	100
Production à 21°C air / 15°C eau (kg/24h)	90
Type de glace	nuggets
Refroidissement condenseur	Air (A)
Capacité réserve (kg)	20
Pieds inox	oui
Fluide	R-290
Niveau sonore (dB(A))	54.3
Carrosserie	inox Aisi 304
Modèle	réserve intégrée
Consommation d'eau (L/kg)	1

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Classe climatique	+10°C à +43°C
-------------------	---------------

INSTALLATION

Type d'installation	Pose libre
---------------------	------------

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	410
Tension (V)	230 V
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

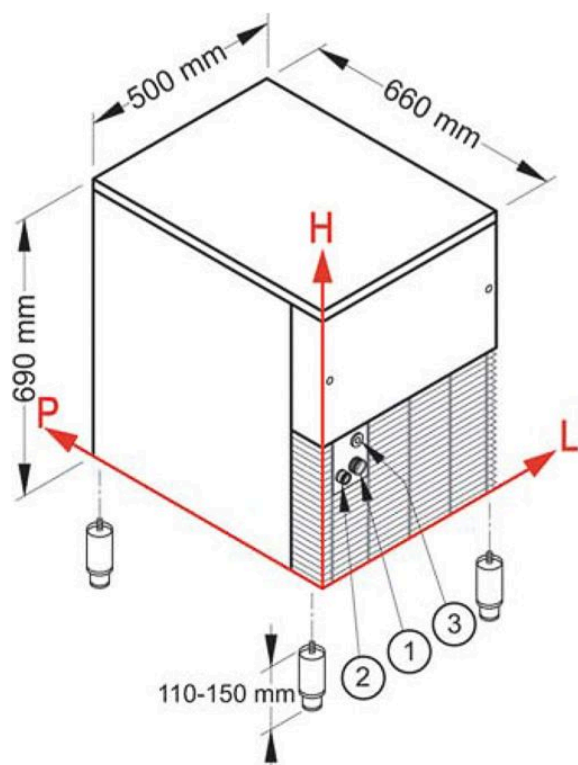
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	660
Largeur (mm)	500
Hauteur (mm)	690
Poids net (kg)	59
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	500x660x690

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	550x720x880
Poids brut (kg)	67

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



CONNEXIONS	L	H	Ø
① Entrée d'eau / production de glace	99	158	3/4"
② Vidange	48	151	24 mm
③ Connexion électrique	87	230	-

Accessoires et options

Accessoires

KIT 2 CART Kit de 2 cartouches recharge CACF 1

4020 Détartrant alimentaire

KITSANITY Kit de nettoyage et désinfection machine

CACF1 Floculateur anti-tartre à cartouche magnétique