

Línea Frío

Máquina fabricadora de hielo, monofásica

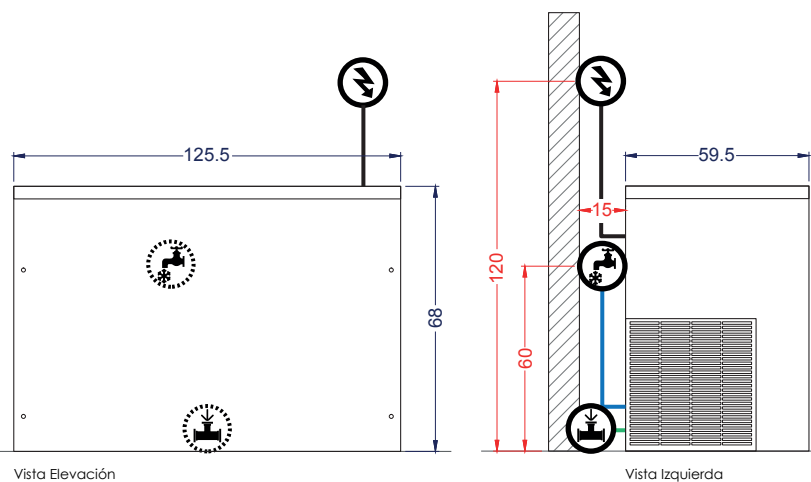
CS 280

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

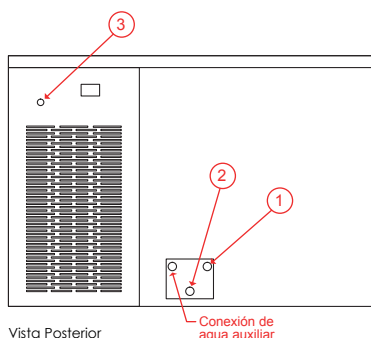


Cubo de hielo,
36 gr.

		Temperatura agua				
		10°C	15°C	25°C	32°C	38°C
Temperatura ambiente	10°C	105%	100%	90%	80%	70%
	21°C	100%	100%	80%	70%	65%
	32°C	90%	80%	70%	60%	60%
	38°C	80%	70%	70%	60%	60%
	43°C	70%	65%	60%	55%	50%



Unidad: cm



- ① Entrada de agua
- ② Desagüe
- ③ Conexión eléctrica

*Se recomienda alimentación de agua blanda

ARISTARCO

VENTUS®

Características

- Equipo ideal para restaurantes, bares, clubes, ceremonias tipo buffet y fiestas.
- Producción de un cubo de hielo macizo de alta densidad y puro. Apto para refrigerar todo tipo de bebidas, prolongadamente.
- Evaporador de cobre horizontal, contiene una cazoletas invertidas: Una bomba envía el agua a presión a través de las toberas y se pulveriza en el evaporador. El hielo se forma en el interior de las cazoletas y se elimina por calentamiento durante un corto periodo de tiempo.
- Contenedor viene por separado.
- Todos los modelos tropicalizados: Temperatura ambiente de 43°C y del agua, 32°C.

Producción diaria
T° ambiente 21°C
T° del agua 15°C

280 kg/24h
7778 cubos
120 cubos por ciclo

Dimensiones equipo

Ancho **125.5 cm** Profundidad **59.5 cm** Alto **86 cm**

Dimensiones embalaje

Ancho **131 cm** Profundidad **64 cm** Alto **101 cm**

Peso

Neto **148 kg** Bruto **165.5 kg**

Especificaciones eléctricas

Potencia **2.7 kW** Energía **220V/50Hz**

Especificaciones eléctricas

Tipo de enchufe **Monofásico Domiciliario 16A**

Especificaciones sanitarias

Conexión **Ø3/4"**

Especificaciones desagüe

Conexión **Ø 24 mm**

Refrigerante **R452A** **Enfriamiento** **Aire/ agua**