MACHINE À GLAÇONS 25 KG/JOUR
Référence : 19250





RESUME

La machine à glaçons 25 kg/jour est l'équipement idéal pour les bars, snacks, brasseries ou hôtels.

Celle-ci permet de proposer des boissons rafraîchissantes avec des glaçons creux.

Elle possède une structure extérieure en acier inoxydable et mesure 330 x 530 x 607 mm (L x P x H).

Elle garantit d'excellentes performances grâce à son système de refroidissement à air et son système de fabrication à aspersion.

Cet appareil, d'une puissance de 220 W (230 V / 50 Hz), assure une production de 25 kg en 24 heures et dispose d'un bac de réserve de 5 kg pour stocker la glace.

Les points forts :

- Robuste
- Garantie 1 an
- Dégivrage automatique
- Refroidissement ventilé





DESCRIPTION

Pourquoi choisir la machine à glaçons creux 25 kg/jour ?

La machine à glaçons creux 25 kg/jour est l'équipement idéal pour servir des boissons rapidement fraîches.

Celle-ci est robuste grâce à sa structure extérieure en inox.

Elle est adaptée pour des établissements de restauration, buvettes, snacks, brasseries ou hôtels.

Le système de fabrication permet de produire des glaçons creux. Sa forme garantit une zone de contact plus importante avec le liquide, ce qui assure un refroidissement très rapide de vos cocktails et sodas.

De plus, la machine à glaçons creux assure une production de 25 kg en 24 heures. Cela garantit une disponibilité de glace lors de vos services, complétée par un bac de réserve d'une capacité de 5 kg.

Pour une utilisation simplifiée au quotidien, l'appareil dispose d'un système de dégivrage automatique. Cette fonctionnalité évite l'accumulation de givre, ce qui vous fait gagner un temps précieux en entretien manuel tout en garantissant une hygiène irréprochable.

Cette machine à glaçons creux 25 kg/jour est équipée d'un refroidissement ventilé, elle fonctionne avec le gaz R290 et bénéficie d'une garantie de 1 an.

Pour une plus grande capacité, optez pour notre machine à glaçons 30 kg ou notre machine à glaçons 50 kg.

Retrouvez notre gamme complète de machines à glaçons pour les professionnels.

Nous proposons également des stations cocktail en inox, des dessertes professionnelles de restaurant et des présentoirs pour restaurant.

Comment installer et entretenir la machine à glaçons 25 kg/jour professionnelle ?

Notre machine à glaçons 25 kg/jour professionnelle est facile à installer et se positionne sur une surface plane et stable.

Il est important de laisser une distance de 20 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets pour la ventilation. Si besoin, vous pouvez ajuster les pieds à vis de la machine à glaçons pour la mettre de niveau.

Pour finaliser l'installation, il ne vous reste plus qu'à la raccorder à une arrivée d'eau dont la pression d'entrée se situe entre 2 et 5 bar et à la brancher sur une prise de courant standard de 230 V / 50 Hz.

Pour les raccordements, vissez le tuyau d'arrivée d'eau sur un robinet 3/4 et ajoutez des rondelles d'étanchéité, puis dirigez le tuyau de vidange vers une évacuation ou un bac de récupération.

Branchez ensuite la machine sur une prise de terre indépendante à trois pôles.

Son entretien est grandement facilité puisqu'elle intègre une fonction de dégivrage automatique.

Pour nettoyer la structure extérieure en inox, vous pouvez utiliser une éponge humide ou un chiffon doux avec un produit spécialement conçu pour l'acier inoxydable.

Découvrez tout notre mobilier pour les cuisines professionnelles, dont nos meubles pour cuisine en inox et nos étagères en inox pour professionnel.

Caractéristiques de la machine à glaçons 25 kg/jour

Matière : inox

Dimensions (L x P x H) : 330 x 530 x 607 mm

Production : 25 kg/24 h

Capacité de la réserve : 5 kg

Type de glaçons : creux

Puissance électrique : 220 W / 230 V / 50 Hz

Gaz : R290

Poids : 25 kg