MACHINE À GLAÇONS 30 KG/JOUR
Référence : 19257



RESUME

La machine à glaçons 30 kg/jour est l'équipement idéal pour les bars, snacks, brasseries ou hôtels.

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

Elle possède une structure extérieure robuste en acier inoxydable.

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

Cet appareil assure une production de 30 kg en 24 heures et dispose d'un bac de réserve intégré de 10 kg pour stocker la glace.

Les points forts :

- Robuste
- Dispositif de nettoyage automatique
- Refroidissement à air
- Garantie 1 an



DESCRIPTION

Pourquoi choisir la machine à glaçons pleins 30 kg/jour ?

La machine à glaçons pleins 30 kg/jour est l'équipement idéal pour servir des boissons fraîches rapidement.

Robuste grâce à son extérieur en inox, cette machine est idéale pour les brasseries, hôtels, snacks et buvettes.

Pour s'adapter à votre établissement, cette machine à aspersion produit des glaçons pleins avec une réserve de 10 kg.

De plus, la machine assure une production de 30 kg en 24 heures. Cela garantit une disponibilité de glace lors de vos services.

Pour une utilisation simplifiée au quotidien, l'appareil dispose d'un dispositif de dégivrage automatique. Cette fonctionnalité permet de gagner du temps lors de l'entretien manuel tout en garantissant une hygiène irréprochable.

Cette machine à glaçons est équipée d'un refroidissement à air, 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 creux 50 kg/jour.

Retrouvez notre gamme complète de machines à glaçons en inox.

Nous proposons également des stations pour cocktail en inox.

Comment installer et entretenir la machine à glaçons 30 kg/jour professionnelle ?

Notre machine à glaçons professionnelle est facile à installer et se positionne sur une surface plane et stable. Les pieds sont

réglables et faciliteront la mise en place sur une surface légèrement inclinée.

Il est important de laisser une distance de 20 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets pour la ventilation.

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. Vous pouvez ensuite diriger 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.

L'entretien de la machine à glaçons 30 kg/jour professionnelle est simple puisqu'elle intègre un dispositif 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.

Si vous souhaitez une machine avec une plus petite capacité, retrouvez notre machine à glaçons 25 kg/jour inox.

Découvrez nos divers équipements pour les cuisines professionnelles, dont nos meubles pour cuisine en inox, nos tables de cuisine en acier ainsi que nos étagères en inox pour les professionnels.

Caractéristiques de la machine à glaçons 30 kg/jour

Matière : inox

Dimensions (L x P x H) : 378 x 420 x 615 mm

Production : 30 kg/24 h

Capacité de la réserve : 10 kg

Type de glaçons : pleins

Puissance électrique : 150 W / 230 V / 50 Hz

Gaz : R290

Poids : 20 kg