MACHINE À GLAÇONS 50 KG/JOUR
Référence : 19265





RESUME

La machine à glaçons 50 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 398 x 542 x 682 mm (L x P x H).

Elle possède un système de refroidissement à air et un système de fabrication à aspersion.

Notre machine à glaçons 50 kg/jour dispose d'une puissance de 380 W (230 V / 50 Hz) et assure une production de 50 kg en 24 heures avec un bac de réserve de 9 kg pour stocker la glace.

Les points forts :

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





DESCRIPTION

Pourquoi choisir la machine à glaçons creux 50 kg/jour ?

La machine à glaçons creux 50 kg/jour est l'équipement idéal pour servir des boissons rapidement fraîches lors de vos pics d'activité.

Sa structure en inox la rend très robuste. Elle convient parfaitement aux restaurants, snacks, brasseries et hôtels.

Notre machine à glaçons creux 50 kg/jour dispose d'un système de fabrication à aspersion permettant de produire des glaçons creux. Leur forme garantit une surface de contact importante avec le liquide, ce qui assure un refroidissement très rapide de vos cocktails et sodas.

De plus, la machine assure une haute production de 50 kg en 24 heures. Cela garantit une disponibilité constante de glace lors de vos services. De plus, elle possède un bac de réserve d'une capacité de 9 kg.

L'entretien de la machine à glaçons creux 50 kg/jour est simple grâce à son dispositif de dégivrage automatique. Cette fonctionnalité permet de gagner du temps lors de l'entretien manuel.

Cette machine à glaçons creux est équipée d'un refroidissement à air, fonctionne avec le gaz R290 et bénéficie d'une garantie de 1 an.

Si vous avez besoin d'une machine qui produit moins de glaçons, optez pour notre machine à glaçons 25 kg/jour en inox ou notre machine à glaçons 30 kg/jour pour professionnel.

Retrouvez notre gamme complète de machines à glaçons pour professionnels.

Nous proposons également des stations pour cocktail professionnel.

Comment installer et entretenir la machine à glaçons 50 kg/jour professionnelle ?

Notre machine à glaçons 50 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 bien droite.

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.

L'entretien de la machine à glaçons 50 kg/jour est simplifié grâce à son système de dégivrage automatique.

Pour le nettoyage, nous vous recommandons d'utiliser une éponge humide ou un chiffon doux avec de l'eau chaude savonneuse, ou bien un produit spécifiquement adapté à l'acier inoxydable.

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

Caractéristique de la machine à glaçons 50 kg/jour

Matière : inox

Dimensions (L x P x H) : 398 x 542 x 682 mm

Production : 50 kg/24 h

Capacité de la réserve : 9 kg

Type de glaçons : creux

Puissance électrique : 280 W / 230 V / 50 Hz

Gaz : R290

Poids : 29 kg