



MÁQUINA DE GELO TRITURADO F80CA

Produção até 90 kg/dia. Depósito de 20 kg. Refrigerada por ar.



GELO
MÁQUINAS DE GELO TRITURADO



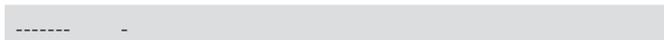
ESPECIFICAÇÕES

- Refrigeração por ar: sim
- Produção em 24h. até: 90 kg
- Depósito incorporado: sim
- Depósito independente: não
- Capacidade do depósito: 20 kg
- Potência Total: 400 W
- Alimentação eléctrica: 230 V // 1~
- Entrada água: 3/4"
- Diâmetro de descarga: Ø20 mm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 570 mm
- ✓ Profundidade: 600 mm
- ✓ Altura: 695 mm
- Peso líquido: 53 kg

MODELOS DISPONÍVEIS



* Consulte para versões especiais

DESCRIÇÃO COMERCIAL

Gelo triturado é ideal para supermercados e restaurantes para mostrar ou conservar os alimentos frescos(peixe, legumes, etc.), para arrefecer bebidas rapidamente ou para laboratórios médicos e aplicações industriais.

- ✓ Produção de gelo seco, perto do ponto de fusão, com significativa economia de energia e máximo rendimento de refrigeração.
- ✓ Capacidade de ajustar a taxa de humidade, alterando o nível do depósito de água.
- ✓ Corpo externo do evaporador em aço inoxidável AISI 304.
- ✓ As superfícies em contato com a água são tratados com anti-microbiana, tecnologia Agion que fornece uma protecção que resiste ao crescimento de micróbios natural e continuamente.
- ✓ Painel de controle eletrónico.
- ✓ Ampla porta de poliuretano de alta densidade: isolamento perfeito e fácil acesso ao depósito.
- ✓ Refrigerante seguro para o meio ambiente.

INCLUI

- ✓ Depósito incorporado com capacidade para armazenar 20kg.



www.sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 23/01/2024