CP 25.6

MÁQUINA DE HIELO 25 kg/24 h

IMEGA VENTUS SpA.
LIDERES EN EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

ELÉCTRICO

Voltaje	220V/50Hz/3F+N+T
Potencia	0.48 kW
Corriente	2.18 A
Enchufe	Monofásico Domiciliario 10 A
Altura	120 cm

SANITARIO (Agua blanda)

Diámetro	3/4“
Presión	1.5 bar
Altura	50 cm

DESAGÜE

Diámetro	22 mm
Altura	A piso, sifonado





Cubo de hielo,18 g

ARISTARCO

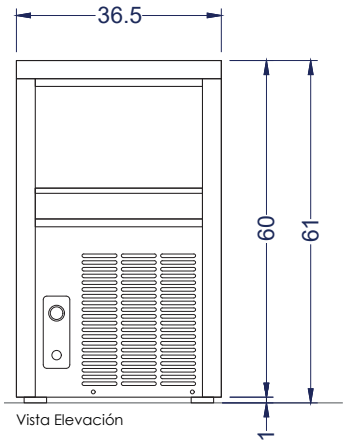
CARACTERÍSTICAS

Construcción:	Acero inoxidable
Dimensiones:	36.5 x 49.5 x 61 cm
Dimensiones embalaje:	42 x 56 x 77 cm
Producción 24h:	25 kg (1388 cubos)
Producción por ciclo:	28 cubos
Tamaño cubo:	18 g
Capacidad depósito:	6 kg (333 cubos aprox.)
Refrigerante:	R452 A
Enfriamiento:	Por aire/ agua
Peso neto:	32 kg
Peso embalaje:	36 kg

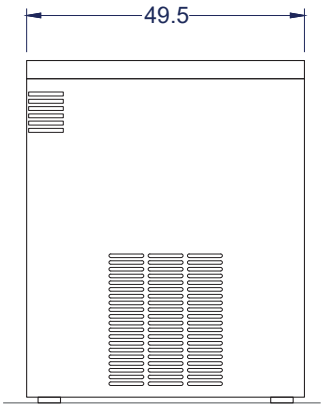
- Equipo undercounter, ideal para restaurantes, varias zonas de bar de los clubes, las ceremonias de tipo buffet y fiestas.
- Cubo macizo de alta densidad, cristalino y puro. Apto para refrigerar prolongadamente cualquier bebida.
- Evaporador horizontal de cobrecontiene una cazoletas invertidas: La bomba 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 período de tiempo.
- Depósito con gran capacidad.
- Todos los modelos están tropicalizados: Se puede instalar hasta una temperatura de 43°C y con una temperatura del agua de 32°C.
- **Se recomienda alimentación de agua blanda.**

PLANIMETRÍA

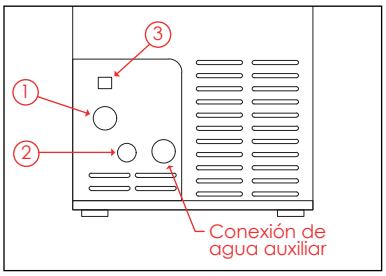
Unidad: cm



Vista Elevación



Vista Izquierda

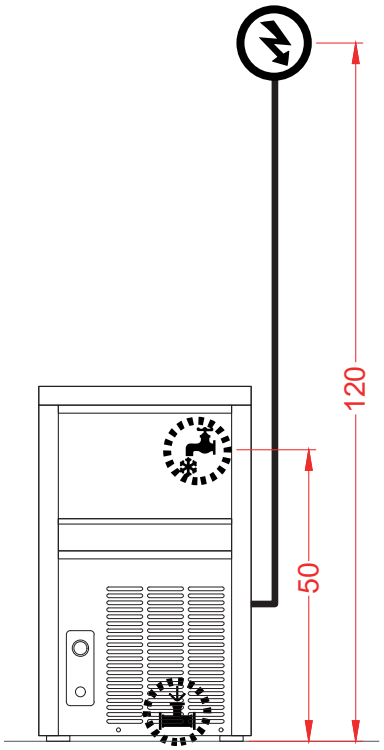


Vista Posterior

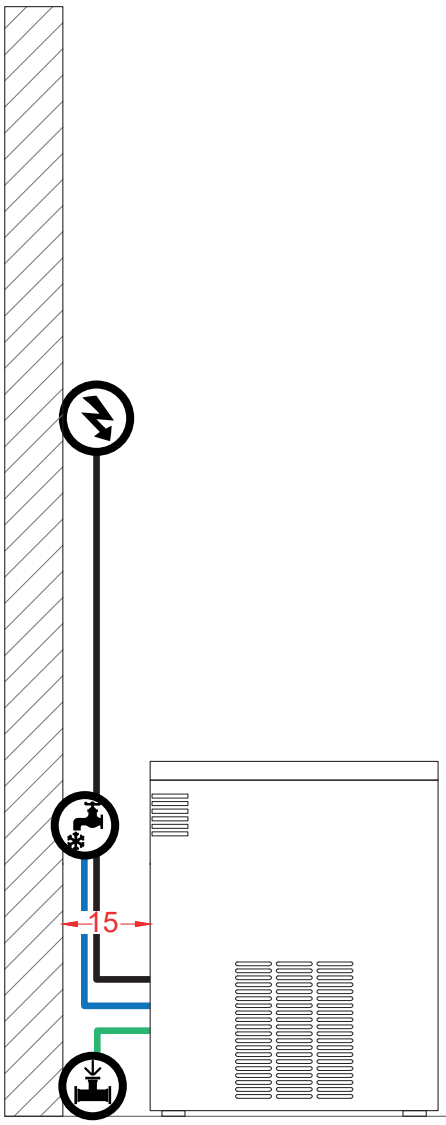
1. Entrada de agua
2. Desagüe
3. Conexión eléctrica

DETALLE INSTALACIÓN

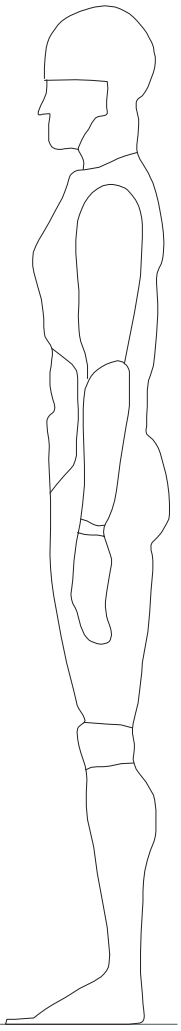
Unidad: cm



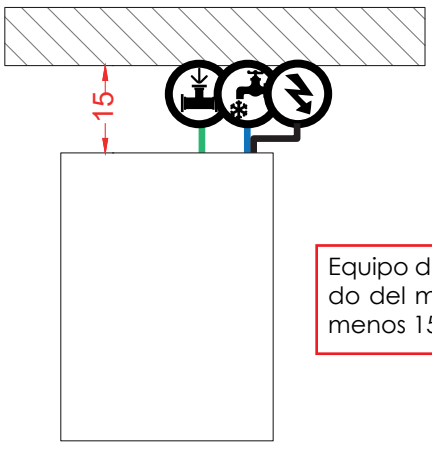
Vista Elevación



Vista Izquierda



Operario, estatura 175 cm



Vista Planta

Se recomienda alimentación de agua blanda.

Equipo debe estar alejado del muro posterior al menos 15cm.

		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%**	60%	**55%**	55%
	43°C	**70%**	65%	**60%**	55%	**50%**