

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Machine à glaçons à air glaçons gourmet 22 g 37 kg/24h

Modèle	Code SAP	00018490
IMK 4020 A	Groupe d'articles	Machines à glaçons



- Type de refroidissement: Air
- Température ambiante maximale [° C]: 43
- Température ambiante min [° C]: 10
- Type de glace/glaçons: Gourmet
- Poids de la glace [g]: 22.00
- Production par jour [kg]: 37
- Consommation d'eau [L]: 4.00
- Réservoir à glaçons: Oui
- Capacité de stockage de glace/des glaçons [kg]: 20
- Matériel: AISI 304

Code SAP	00018490	Type de refroidissement	Air
Largeur nette [mm]	465	Consommation d'eau [L]	4.00
Profondeur nette [mm]	595	Production par jour [kg]	37
Hauteur nette [mm]	894	Type de glace/glaçons	Gourmet
Poids net [kg]	41.00	Poids de la glace [g]	22.00
Puissance électrique [kW]	0.376	Capacité de stockage de glace/des glaçons [kg]	20
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Pompe de vidange	Non

Fiche technique

Dessin technique



Machine à glaçons à air glaçons gourmet 22 g 37 kg/24h

Modèle

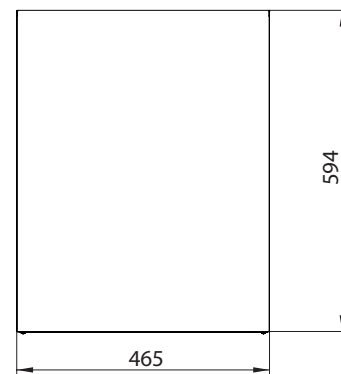
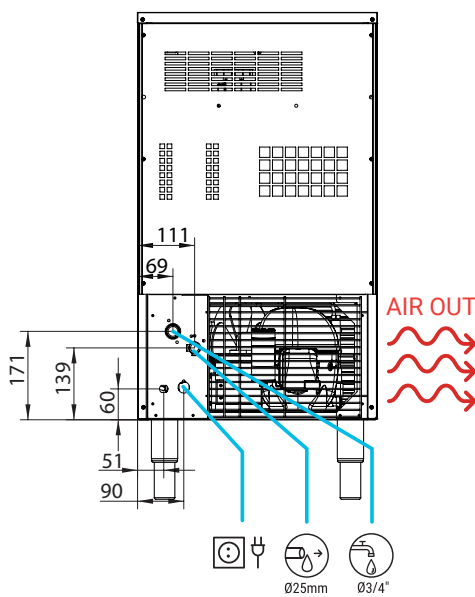
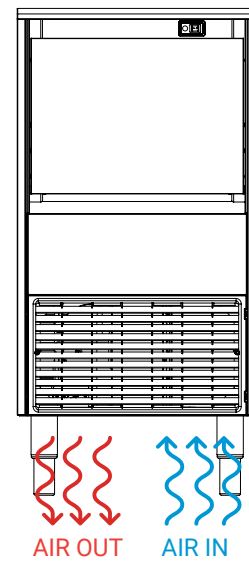
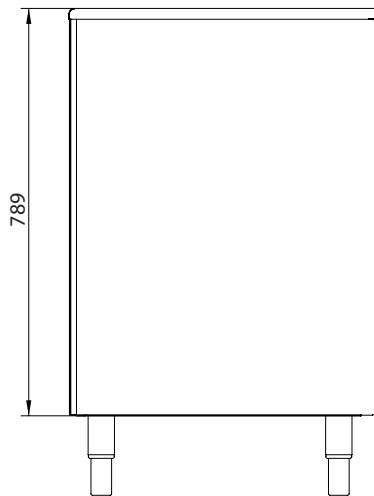
Code SAP

00018490

IMK 4020 A

Groupe d'articles

Machines à glaçons



* All measurements in mm.
* Todas las cotas en mm.

Fiche technique

Avantages du produit



Machine à glaçons à air glaçons gourmet 22 g 37 kg/24h

Modèle	Code SAP	00018490
IMK 4020 A	Groupe d'articles	Machines à glaçons

- 1 Glaçons gourmet solides et transparents**
glaçons gourmet sans impuretés
– innocuité pour la santé et esthétique
- 2 A3S : système avec buses flexibles à petites vibrations**
empêche l'accumulation de calcaire.
– durée de vie plus longue de l'appareil sans besoin de détartrage
- 3 Ventilation frontale SFVS**
permet d'encastrer l'unité dans l'intérieur
– variabilité de l'emplacement de l'appareil
- 4 Interrupteur de nettoyage**
déconnecte le système de refroidissement lors de la circulation de l'eau avec un produit détartrant
– économie du temps et du travail
- 5 Moteur pompe « NEVER STOP » (conception sans joints)**
empêche la détérioration dans l'eau dure
– durée de vie plus longue de l'appareil sans besoin de détartrage = gain de temps et d'économie
- 6 EASI : système d'installation et d'entretien - tous les panneaux peuvent être démontés séparément**
accès facile pour l'installation et l'entretien.
– gain de temps, de travail humain, d'argent
- 7 PCB dans la partie inférieure**
facile d'entretien
– gain de temps et de travail
- 8 Version tropicale de la machine (CLASSE T)**
l'adaptation à des conditions climatiques extrêmes.
– utilisation dans des conditions climatiques extrêmes
- 9 STIF : structure soutenue par 4 colonnes en acier**
structure résistante
– possibilité d'utilisation plus intensive et peu déformable

Fiche technique

Paramètres techniques



Machine à glaçons à air glaçons gourmet 22 g 37 kg/24h

Modèle	Code SAP	00018490
IMK 4020 A	Groupe d'articles	Machines à glaçons

1. Code SAP:

00018490

2. Largeur nette [mm]:

465

3. Profondeur nette [mm]:

595

4. Hauteur nette [mm]:

894

5. Poids net [kg]:

41.00

6. Largeur brute [mm]:

540

7. Profondeur brute [mm]:

650

8. Hauteur brute [mm]:

920

9. Poids brut [kg]:

56.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

0.376

12. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Réfrigérant:

R290

14. Type de refroidissement:

Air

15. Matériel:

AISI 304

16. Température ambiante min [° C]:

10

17. Température ambiante maximale [° C]:

43

18. Informations complémentaires:

Hauteur max. avec pieds 944 mm

19. Production par jour [kg]:

37

20. Consommation d'eau [L]:

4.00

21. Porte de l'appareil:

Plein

22. Type de glace/glaçons:

Gourmet

- Kloboučkový

23. Poids de la glace [g]:

22.00

24. Réservoir à glaçons:

Oui

25. Capacité de stockage de glace/des glaçons [kg]:

20

26. Pompe de vidange:

Non

Fiche technique

Paramètres techniques



Machine à glaçons à air glaçons gourmet 22 g 37 kg/24h

Modèle	Code SAP	00018490
IMK 4020 A	Groupe d'articles	Machines à glaçons

27. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5
– Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)

29. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

28. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «