

SKU: GH100

Fimar

Fabbricatore di Ghiaccio a cubetto pieno Deposito 60 Kg Produzione nelle 24h Kg 100 Modello GH100N A-W



Descrizione

Fabbricatore di ghiaccio GH100N A-W a cubetto pieno per uso professionale

Il fabbricatore di ghiaccio modello GH100N A-W è una macchina professionale a cubetto pieno da 18 grammi, pensata per garantire una produzione elevata e continua di ghiaccio per bar, ristoranti, hotel e locali ad alto traffico. Con una produzione oraria di 100 kg e un ampio deposito incorporato da 60 kg, questo modello assicura una riserva costante di ghiaccio anche nei momenti di massimo lavoro, evitando interruzioni nel servizio.

Cubetto pieno ad alta densità per raffreddamento prolungato

La formazione dei cubetti avviene tramite aspersione d'acqua su un evaporatore orizzontale in rame che, raffreddandosi, genera cubetti di ghiaccio ad alta densità, puri e cristallini. Il cubetto pieno da 18 g è particolarmente indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda, perché si scioglie lentamente e mantiene più a lungo la temperatura nel bicchiere senza diluire eccessivamente il contenuto.

Struttura in acciaio inox e controllo elettronico

La struttura del fabbricatore è completamente realizzata in acciaio inox, materiale igienico, resistente alla corrosione e ideale per l'utilizzo intensivo negli ambienti professionali della ristorazione. Il controllo elettronico della temperatura permette una gestione precisa del ciclo di produzione, ottimizzando le prestazioni e riducendo consumi ed eventuali sprechi di energia.

Raffreddamento ad aria o ad acqua con gas R290

Il modello GH100N A-W è disponibile sia in versione a raffreddamento ad aria che ad acqua, consentendo di scegliere la soluzione più adatta alle caratteristiche del locale e all'impianto esistente. L'impiego di gas refrigerante R290 garantisce un funzionamento più sostenibile e conforme alle normative più recenti in materia di refrigerazione professionale.

Specifiche tecniche principali

- Assorbimento: 1080 W.
- Alimentazione: 220-240 V / 50 Hz.
- Gas refrigerante: R290.
- Produzione oraria: 100 kg di ghiaccio.
- Tipologia cubetto: cubetto pieno da 18 g.
- Raffreddamento: ad aria o ad acqua.
- Controllo della temperatura: elettronico.
- Deposito: incorporato, capacità 60 kg.
- Peso: 81 kg.

Dimensioni e ingombri

Le dimensioni del fabbricatore GH100N A-W consentono una collocazione versatile, sia sotto banco sia in libera installazione, ottimizzando l'organizzazione degli spazi di lavoro.

- Lunghezza: 73,6 cm.
- Profondità: 62 cm.
- Altezza: 98,5 cm (+125/190 mm piedini).

Vantaggi per il tuo locale

- Produzione fino a 100 kg/24 h con ampio deposito da 60 kg, ideale per locali con elevato consumo di ghiaccio.
- Cubetto pieno da 18 g, ad alta densità, perfetto per il raffreddamento prolungato di bevande e cocktail.
- Struttura in acciaio inox robusta, igienica e facile da pulire.
- Controllo elettronico della temperatura per una gestione precisa e efficiente del ciclo di produzione.
- Doppia possibilità di raffreddamento ad aria o ad acqua per adattarsi alle condizioni di installazione.

Perché scegliere il fabbricatore di ghiaccio GH100N A-W

Scegliere il fabbricatore di ghiaccio GH100N A-W significa dotare il proprio locale di una macchina professionale ad alta capacità, affidabile e progettata per sostenere ritmi di lavoro intensi. È la soluzione ideale per bar, ristoranti e hotel che desiderano offrire ai clienti bevande sempre fresche e

ben presentate, mantenendo al contempo una gestione semplice e costi operativi sotto controllo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	98.5 (+125/190 mm piedini)
Deposito	Incorporato
Lunghezza (cm)	73.6
Profondità (cm)	62
Tipologia Cubetto	Cubetto pieno
Produzione nelle 24h	da 71 a 160 Kg