

SKU: B160C

Icematic

Fabbricatore di Ghiaccio granulare Modello B160C Deposito 50 kg Produzione nelle 24 ore kg 165



Descrizione

Descrizione del fabbricatore di ghiaccio granulare

Questo fabbricatore di ghiaccio è progettato per produrre ghiaccio granulare tramite un evaporatore cilindrico verticale dotato di coclea interna, che raschia il ghiaccio dalla superficie e lo convoglia verso l'uscita dove un sistema rompighiaccio lo frammenta in granuli regolari. La tecnologia della gamma Berries garantisce ghiaccio uniforme con una minima quantità di acqua, perfezionato per un utilizzo professionale continuativo in pescherie, gastronomie, ristoranti e grande distribuzione. La scocca in acciaio assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo la macchina adatta ad ambienti di lavoro intensi e a uso quotidiano.

Vantaggi del ghiaccio granulare per la tua attività

Il ghiaccio granulare è particolarmente indicato per esposizione e conservazione di pesce, carni, gastronomia, alimenti freschi e bevande, poiché aderisce bene ai prodotti e ne mantiene la

temperatura in modo uniforme. È perfetto per riempire vasche gastronomiche, banchi pescheria, vetrine refrigerate e buffet, migliorando l'estetica della presentazione e la percezione di freschezza agli occhi del cliente. La produzione fino a 165 kg nelle 24 ore in versione aria (158 kg in versione acqua) abbinata al deposito incorporato da 50 kg garantisce una scorta sempre disponibile anche nei momenti di massimo lavoro.

Caratteristiche tecniche principali

- Alimentazione 220-240/1/50Hz, compatibile con gli impianti elettrici professionali standard.
- Produzione ghiaccio 158 kg/24h con raffreddamento ad acqua (W) e 165 kg/24h con raffreddamento ad aria (A).
- Capacità deposito incorporato 50 kg, per una gestione pronta e continua delle scorte di ghiaccio.
- Tipologia cubetto: Granulare, ideale per conservazione ed esposizione di alimenti.
- Gas refrigerante R290, efficiente e con minore impatto ambientale rispetto ai refrigeranti tradizionali.
- Scocca in acciaio, robusta, igienica e facile da sanificare.
- Tasto comandi capacitivo, moderno e intuitivo per la gestione della macchina.
- Segnalazione acustica e luminosa degli allarmi, per un intervento tempestivo in caso di anomalie.
- Report allarmi HACCP e report prestazioni apparecchiatura, per la tracciabilità dei parametri di funzionamento.
- Regolazione umidità del ghiaccio, per adattare le caratteristiche del granulare alle diverse applicazioni.
- Regolazione livello ghiaccio nel deposito, per ottimizzare la produzione in base alle esigenze reali.
- Collegamento USB per aggiornamento software e scarico dati HACCP.
- Ventilatore condensatore controllato alle basse temperature ambiente, per aumentare l'efficienza del raffreddamento.
- Analisi predittiva dei malfunzionamenti, pensata per ridurre fermi macchina e costi di manutenzione.
- Kit piedini da 100 mm incluso, per una corretta installazione e regolazione in altezza.
- Connessione cloud IOT e produzione ghiaccio programmabile, per una gestione avanzata dell'apparecchiatura.

Dimensioni e installazione

Il fabbricatore di ghiaccio Modello B160C presenta dimensioni pari a 70 cm di lunghezza, 62 cm di profondità e 99,5 cm di altezza, risultando facilmente inseribile in cucine professionali, retrobanco o locali tecnici. L'ingombro è progettato per coniugare un deposito capiente da 50 kg con una macchina compatta, lasciando spazio sufficiente per manutenzione, aerazione e movimentazione del personale. La scelta tra raffreddamento ad aria o ad acqua consente di adattare la macchina alle condizioni ambientali e alle caratteristiche dell'impianto del locale.

Ambiti di utilizzo del fabbricatore B160C

Questo fabbricatore di ghiaccio granulare è indicato per pescherie, gastronomie, ristoranti, hotel, supermercati e laboratori alimentari che necessitano di ghiaccio performante per esposizione e conservazione. È ideale anche per buffet refrigerati, banchi self-service, corner seafood e linee di preparazione dove il ghiaccio deve aderire ai prodotti senza danneggiarli. Le funzioni avanzate di

controllo, la connettività cloud e la regolazione dell'umidità lo rendono particolarmente adatto per realtà che cercano una gestione evoluta e monitorata delle proprie attrezzature professionali.

Perché scegliere questo fabbricatore di ghiaccio

Scegliere il Modello B160C significa dotarsi di una macchina del ghiaccio granulare ad alte prestazioni, in grado di coniugare produzione elevata, deposito integrato e tecnologie avanzate di controllo e diagnostica. La combinazione di scocca in acciaio, gas R290, analisi predittiva, report HACCP, produzione programmabile e connessione IOT offre una soluzione moderna e completa per i professionisti della ristorazione e della distribuzione. È l'investimento ideale per chi desidera garantire sempre ghiaccio granulare uniforme, igienico e pronto all'uso, migliorando allo stesso tempo l'efficienza operativa e la continuità del servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	99.5
Deposito	Incorporato
Lunghezza (cm)	70
Profondità (cm)	62
Tipologia Cubetto	Granulare
Produzione nelle 24h	da 161 a 320 Kg