

SKU: B205

## Icematic

# Fabbricatore di Ghiaccio granulare Modello B205 Produzione nelle 24 ore kg 210



## Descrizione

### Descrizione del fabbricatore di ghiaccio granulare

Questo fabbricatore di ghiaccio della gamma Berries produce 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 costruttiva è studiata per ottenere un ghiaccio uniforme con una minima quantità d'acqua residua, caratteristica fondamentale per la conservazione e la presentazione professionale degli alimenti. La scocca in acciaio garantisce robustezza, igiene e semplicità nelle operazioni di pulizia quotidiana, rendendo la macchina adatta ad ambienti di lavoro intensi come pescherie, gastronomie, ristoranti e punti vendita della grande distribuzione.

### 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 al tempo stesso l'estetica della presentazione e la percezione di freschezza agli occhi del cliente. La produzione fino a 210 kg nelle 24 ore consente di coprire agevolmente le esigenze di attività con consumi medio-alti di ghiaccio durante tutta la giornata lavorativa.

## Caratteristiche tecniche principali

- Alimentazione 220-240/1/50Hz, compatibile con gli impianti elettrici professionali standard.
- Produzione ghiaccio 190 kg/24h con raffreddamento ad acqua (W) e 210 kg/24h con raffreddamento ad aria (A).
- Tipologia cubetto: Granulare, ideale per conservazione ed esposizione di alimenti.
- Deposito di ghiaccio esterno, per una gestione flessibile delle scorte e la possibilità di abbinare bin di diversa capacità.
- 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 delle funzioni macchina.
- Segnalazione acustica e luminosa degli allarmi, per intervenire tempestivamente in caso di anomalie.
- Report allarmi HACCP e report prestazioni apparecchiatura, per il controllo e la tracciabilità dei parametri di funzionamento.
- Regolazioni umidità ghiaccio, per adattare le caratteristiche del granulare alle diverse applicazioni.
- Regolazione livello ghiaccio nel deposito, per ottimizzare la produzione in base alle reali esigenze operative.
- Collegamento USB per aggiornamento software e scarico dati HACCP.
- Ventilatore condensatore controllato alle basse temperature ambiente, per aumentare l'efficienza del raffreddamento.
- Analisi predittiva malfunzionamenti, pensata per ridurre i fermi macchina e migliorare la manutenzione preventiva.
- Connessione cloud IOT e produzione ghiaccio programmabile, per una gestione avanzata e remota dell'apparecchiatura.

## Dimensioni e installazione

Il fabbricatore di ghiaccio Modello B205 presenta dimensioni compatte pari a 57 cm di lunghezza, 54,5 cm di profondità e 53,5 cm di altezza, risultando facilmente inseribile in cucine professionali, retrobanco o locali tecnici con spazi limitati. La configurazione con deposito esterno consente di posizionare il bin di stoccaggio in una zona separata, ottimizzando la logistica interna e adattandosi ai diversi layout di laboratorio o punto vendita. La possibilità di scegliere tra raffreddamento ad aria o ad acqua permette di adattare la macchina alle condizioni ambientali e alle caratteristiche dell'impianto del locale.

## Ambiti di utilizzo del fabbricatore B205

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 adatto anche per buffet refrigerati, banchi self-service, corner seafood e linee di preparazione, dove il ghiaccio deve aderire ai prodotti senza danneggiarli e mantenendone la freschezza. Le funzioni avanzate di controllo, la connettività cloud e la regolazione dell'umidità lo rendono ideale per realtà che cercano una gestione evoluta e monitorata delle proprie attrezzature professionali.

## Perché scegliere questo fabbricatore di ghiaccio

Scegliere il Modello B205 significa dotarsi di una macchina del ghiaccio granulare affidabile e tecnologicamente avanzata, in grado di coniugare produzione elevata e controllo completo dei parametri di funzionamento. 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)	53.5
Deposito	Esterno
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	54.5
Tipologia Cubetto	Granulare
Produzione nelle 24h	da 161 a 320 Kg