

SKU: C70

Icematic

Fabbricatore di Ghiaccio Cubetti Pieno Deposito kg 42 Produzione nelle 24 ore kg 75 Modello C70



Descrizione

Fabbricatore di ghiaccio C70 a cubetto pieno per uso professionale

Il fabbricatore di ghiaccio modello C70 è una macchina professionale progettata per produrre cubetti pieni strutturati con superficie arrotondata, ideali per il raffreddamento prolungato di bibite, cocktail e long drink. Con una produzione fino a 75 kg di ghiaccio nelle 24 ore e un ampio deposito incorporato da 42 kg, questa attrezzatura è perfetta per bar, ristoranti, hotel e locali con un elevato consumo di ghiaccio durante tutta la giornata.

Cubetto pieno trasparente ad alta resa

Il cubetto pieno da circa 20 grammi è caratterizzato da una particolare trasparenza e da una struttura compatta, apprezzata in ogni contesto di utilizzo. La forma arrotondata consente di mantenere le bevande fresche più a lungo, riducendo la diluizione e preservando gusto e qualità nel bicchiere anche durante i consumi più prolungati.

Sistema a spruzzo con gestione elettronica Cherry

La formazione del ghiaccio avviene tramite sistema a spruzzo, che garantisce cubetti omogenei e cristallini con elevata resa termica e affidabilità nel tempo. Il sistema di gestione elettronica Cherry permette di accedere a tutte le funzioni della macchina tramite tasto comandi capacitivo, con segnalazioni acustiche e luminose degli allarmi, report HACCP e analisi predittiva dei malfunzionamenti.

Struttura robusta e funzioni avanzate

La scocca in acciaio assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo il fabbricatore adatto all'impiego intensivo negli ambienti professionali della ristorazione. Il kit piedini in dotazione facilita l'installazione e consente di regolare l'altezza della macchina per adattarla al piano di lavoro o all'arredo esistente.

Funzioni di sanificazione e controllo HACCP

Il modello C70 integra un ciclo di sanificazione dedicato, utile per mantenere elevati standard igienici all'interno del circuito di produzione del ghiaccio. Il sistema registra report degli allarmi HACCP e delle prestazioni dell'apparecchiatura, mentre il collegamento USB consente l'aggiornamento software e lo scarico dei dati per una gestione documentale completa.

Specifiche tecniche principali

- Gas refrigerante: R290.
- Alimentazione: 220-240 V / 1N / 50 Hz.
- Produzione ghiaccio 24 h (10°/10°): 70 kg versione aria, 75 kg versione acqua.
- Peso ghiaccio: 20 g per cubetto pieno.
- Capacità deposito: 42 kg.
- Scocca: in acciaio.
- Sistema di produzione: sistema a spruzzo.
- Ciclo di sanificazione integrato.
- Tasto comandi capacitivo con segnalazioni acustiche e luminose degli allarmi.
- Report allarmi HACCP e report prestazioni apparecchiatura.
- Regolazione peso cubetto e livello ghiaccio nel deposito.
- Collegamento USB per aggiornamento software e scarico dati HACCP.
- Ventilatore condensatore controllato alle basse temperature ambiente.
- Analisi predittiva dei malfunzionamenti.

Dimensioni e ingombri

Le dimensioni del fabbricatore di ghiaccio C70 consentono una collocazione versatile, sia in libera installazione sia sotto banco, ottimizzando lo spazio nelle aree di lavoro professionali.

- Lunghezza: 70 cm.
- Profondità: 58 cm.
- Altezza: 99,5 cm.

Vantaggi per il tuo locale

- Produzione fino a 75 kg/24 h con deposito da 42 kg, ideale per locali con elevato consumo di ghiaccio.

- Cubetti pieni da 20 g, trasparenti e strutturati, perfetti per il raffreddamento prolungato delle bevande.
- Sistema a spruzzo e gestione elettronica Cherry per un controllo evoluto e affidabile.
- Ciclo di sanificazione e funzioni HACCP integrate per mantenere alti standard igienici e di tracciabilità.
- Scocca in acciaio robusta e facile da pulire, adatta all'uso intensivo nel settore Ho.Re.Ca.

Perché scegliere il fabbricatore di ghiaccio C70

Scegliere il fabbricatore di ghiaccio C70 significa dotare il proprio locale di una macchina professionale avanzata, capace di combinare alta produttività, qualità del cubetto e funzioni elettroniche evolute. 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, tracciabile e conforme alle normative igienico-sanitarie.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	99.5
Deposito	Incorporato
Lunghezza (cm)	70
Profondità (cm)	58
Tipologia Cubetto	Cubetto pieno
Produzione nelle 24h	da 71 a 160 Kg