

SKU: G160C

Icematic

Fabbricatore di Ghiaccio nugget (pepite) Modello G160C Produzione nelle 24 ore kg 168



Descrizione

Descrizione del fabbricatore di ghiaccio nugget

Questo fabbricatore di ghiaccio realizza ghiaccio di tipo nugget, una via di mezzo tra ghiaccio granulare e cubetto, caratterizzato da una struttura compatta ma allo stesso tempo facilmente masticabile. Il ghiaccio viene creato da un evaporatore cilindrico verticale dotato di coclea interna che raschia il ghiaccio dalla superficie interna, convogliandolo fino all'uscita del cilindro dove un estrusore lo comprime e lo trasforma in cilindretti regolari. La scocca in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo la macchina adatta a un utilizzo continuativo in ambienti professionali ad alto carico di lavoro.

Vantaggi del ghiaccio nugget per la tua attività

Il ghiaccio nugget unisce le qualità del ghiaccio granulare e del cubetto: è sufficientemente compatto per raffreddare in modo efficace le bevande, ma al tempo stesso morbido e gradevole da masticare,

caratteristica molto apprezzata in cocktail bar, fast food e locali notturni. Il basso contenuto d'acqua residua, pari a circa l'8%, garantisce un ghiaccio più secco rispetto al granulare tradizionale, ideale per utilizzi in ristorazione, esposizione di prodotti e applicazioni medicali in cui è richiesta una buona tenuta del freddo. La semplicità di gestione del ghiaccio prodotto facilita il lavoro degli operatori e riduce sprechi e tempi di preparazione.

Caratteristiche tecniche principali

- Alimentazione 220-240/1/50Hz, compatibile con la maggior parte degli impianti professionali.
- Produzione ghiaccio 168 kg/24h con raffreddamento ad acqua e 165 kg/24h con raffreddamento ad aria.
- Peso del ghiaccio 1,1 g per pepita, dimensione perfetta per cocktail, soft drink e utilizzi multipli.
- Tipologia cubetto: Nugget (pepite), intermedio tra ghiaccio granulare e cubetto pieno.
- Scocca in acciaio inox, robusta, igienica e facile da sanificare.
- Ghiaccio più secco con residuo d'acqua pari all'8%, per una migliore resa e minore diluizione.
- Gas refrigerante R290, più efficiente e con minore impatto ambientale rispetto ai refrigeranti tradizionali.
- Semplicità di gestione del ghiaccio, con uscita regolare e produzione costante.
- Deposito incorporato (versione "C"), per avere sempre una scorta pronta all'uso.

Dimensioni e installazione

Il fabbricatore di ghiaccio Modello G160C presenta dimensioni pari a 70 cm di lunghezza, 65 cm di profondità e 99,5 cm di altezza, risultando facilmente inseribile in retrobanco, cucine professionali o locali tecnici. L'ingombro è studiato per coniugare un'elevata capacità produttiva con una struttura compatta, lasciando spazio sufficiente per aerazione e manutenzione ordinaria. La scelta 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 G160C

Questo fabbricatore di ghiaccio nugget è indicato per cocktail bar, discoteche, ristoranti, hotel, fast food e settore medico, dove il ghiaccio a pepite è spesso utilizzato per applicazioni terapeutiche e di conservazione. È ideale per la preparazione di cocktail, soft drink, bevande miscelate, ma anche per esposizione di alimenti e prodotti in vetrina grazie alla sua struttura compatta e uniforme. La combinazione tra produzione molto elevata e deposito incorporato lo rende una soluzione versatile per contesti professionali con forte richiesta di ghiaccio durante l'intera giornata.

Perché scegliere questo fabbricatore di ghiaccio

Scegliere il Modello G160C significa dotarsi di una macchina del ghiaccio affidabile, in grado di produrre un ghiaccio nugget di qualità costante, secco e piacevolmente masticabile. La tecnologia con evaporatore cilindrico verticale e coclea interna, unita alla scocca in acciaio inox e al gas R290, offre un mix di efficienza, robustezza e attenzione all'ambiente. È l'investimento ideale per locali che vogliono differenziare il proprio servizio, offrendo un tipo di ghiaccio moderno e molto richiesto in contesti di mixology, ristorazione e ambito sanitario.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	99.5
Deposito	Incorporato
Lunghezza (cm)	70
Profondità (cm)	65
Tipologia Cubetto	Nugget
Produzione nelle 24h	da 161 a 320 Kg