

SKU: K80

Icematic

Fabbricatore di Ghiaccio cubetto cavo Deposito kg 36 Produzione nelle 24 ore kg 81 Modello K80



Descrizione

Descrizione del fabbricatore di ghiaccio a cubetto cavo

Questo fabbricatore di ghiaccio produce cubetti cavi con ampia superficie refrigerante, ideali per raffreddare velocemente i liquidi e garantire un'ottima presentazione in bicchiere. La scocca in acciaio offre robustezza, lunga durata e facilità di pulizia, rendendo la macchina adatta a un uso intensivo in bar, ristoranti, hotel e locali con elevato consumo di ghiaccio. La tecnologia a palette permette il corretto funzionamento anche in presenza di acque dure, aumentando l'affidabilità e riducendo gli interventi di manutenzione.

Vantaggi del cubetto cavo per la tua attività

Il cubetto cavo unisce una grande superficie di contatto con il liquido a una buona durata nel bicchiere, garantendo un raffreddamento rapido senza compromettere eccessivamente la qualità della bevanda. La forma semplice ed essenziale del cubetto rende questo ghiaccio adatto a molteplici utilizzi: soft drink, aperitivi, cocktail, acqua e bevande di accompagnamento al tavolo. La

serie Coco, a cui appartiene questo modello, è pensata per offrire la massima versatilità di installazione e utilizzo in diverse tipologie di locali.

Caratteristiche tecniche principali

- Alimentazione 220-240/1/50Hz, compatibile con gli impianti elettrici professionali standard.
- Produzione di ghiaccio fino a 80 kg/24h in versione aria e 81 kg/24h in versione acqua, per coprire consumi medio-alti.
- Capacità deposito 36 kg, per avere sempre una scorta abbondante pronta all'uso durante i picchi di lavoro.
- Peso del ghiaccio 21 g per cubetto, ideale per l'utilizzo in bicchiere e nei servizi bar.
- Gas refrigerante R290, soluzione più efficiente ed ecologica rispetto ai gas tradizionali.
- Scocca in acciaio, resistente, igienica e semplice da sanificare.
- Ciclo di lavaggio integrato, per una pulizia interna più rapida e sicura.
- Tasto comandi capacitivo, moderno e intuitivo da utilizzare.
- Segnalazione acustica e luminosa degli allarmi, per intervenire tempestivamente in caso di anomalie.
- Report allarmi HACCP e report prestazioni, per un controllo completo dell'apparecchiatura.
- Regolazione livello ghiaccio nel deposito, per adattare la produzione alle reali esigenze del locale.
- Collegamento USB per aggiornamento software e scarico dati HACCP, utile per la tracciabilità.
- Ventilatore condensatore controllato alle basse temperature ambiente, per migliorare l'efficienza.
- Analisi predittiva dei malfunzionamenti, pensata per ridurre i fermi macchina.

Dimensioni e installazione

Il fabbricatore di ghiaccio Modello K80 presenta dimensioni di 70 cm di lunghezza, 58,5 cm di profondità e 95,6 cm di altezza, risultando adatto per l'installazione in retrobanco o in area tecnica dedicata. L'ingombro è studiato per coniugare un deposito capiente con una macchina relativamente compatta, facilitando l'inserimento anche in spazi già attrezzati. La disponibilità di versioni con raffreddamento ad aria o ad acqua permette di scegliere la soluzione più adatta alle condizioni ambientali del locale.

Ambiti di utilizzo del fabbricatore K80

Questo fabbricatore di ghiaccio è indicato per bar, ristoranti, hotel, sale eventi, discoteche e tutte le attività che necessitano di un flusso costante di ghiaccio per bevande. I cubetti cavi da 21 g sono ideali per servizio al banco, tavolo e banqueting, assicurando un raffreddamento efficace e una presentazione curata. Le funzioni avanzate di controllo, allarme e report lo rendono particolarmente adatto a contesti in cui la tracciabilità e l'affidabilità sono elementi chiave.

Perché scegliere questo fabbricatore di ghiaccio

Scegliere il Modello K80 significa dotarsi di un fabbricatore professionale completo, in grado di coniugare elevata produzione, deposito capiente e funzioni elettroniche avanzate. La combinazione di scocca in acciaio, gas R290, tecnologia a palette e strumenti di controllo HACCP offre una soluzione solida, efficiente e conforme alle esigenze dei locali moderni. È la scelta ideale per chi vuole migliorare la gestione del ghiaccio nel proprio bar o ristorante, garantendo sempre cubetti cavi omogenei, igienici e pronti all'uso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	95.6
Deposito	Incorporato
Lunghezza (cm)	70
Profondità (cm)	58.5
Tipologia Cubetto	Cubetto cavo
Produzione nelle 24h	da 71 a 160 Kg