

SKU: K95

Icematic

Fabbricatore di Ghiaccio cubetto cavo Deposito kg 40 Produzione nelle 24 ore kg 105 Modello K95



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 mantenendo una buona presentazione in bicchiere. La scocca in acciaio assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo la macchina adatta a bar, ristoranti, hotel e locali che lavorano con ritmi intensi. La tecnologia a palette consente il corretto funzionamento anche in presenza di acque dure, riducendo incrostazioni e interventi di manutenzione rispetto ai sistemi tradizionali.

Vantaggi del cubetto cavo per la tua attività

Il cubetto cavo offre una grande superficie di contatto con il liquido, garantendo un raffreddamento rapido e uniforme delle bevande senza richiedere grandi quantità di ghiaccio. La forma semplice ed essenziale del cubetto lo rende adatto a molteplici utilizzi: soft drink, aperitivi, cocktail, acqua e bevande di accompagnamento al tavolo. La serie Coco, di cui fa parte il modello K95, è studiata per garantire versatilità di installazione e utilizzo in diverse tipologie di locali, dal bar di quartiere al ristorante strutturato.

Caratteristiche tecniche principali

- Alimentazione 220-240/1/50Hz, compatibile con gli impianti elettrici professionali standard.
- Produzione ghiaccio 105 kg/24h (raffreddamento ad acqua) e 96 kg/24h (raffreddamento ad aria), ideale per consumi medio-alti.
- Capacità deposito 40 kg, per avere sempre una scorta abbondante di cubetti pronti all'uso.
- Peso del ghiaccio 21 g per cubetto, formato ideale per il servizio al bicchiere.
- Gas refrigerante R290, più efficiente ed eco-friendly rispetto ai refrigeranti 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 per la gestione della macchina.
- Segnalazione acustica e luminosa degli allarmi, per garantire interventi tempestivi in caso di anomalie.
- Report allarmi HACCP e report prestazioni, per una tracciabilità completa 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.
- Ventilatore condensatore controllato alle basse temperature ambiente, per una maggiore efficienza operativa.
- Analisi predittiva dei malfunzionamenti, pensata per ridurre i fermi macchina.

Dimensioni e installazione

Il fabbricatore di ghiaccio Modello K95 presenta dimensioni di 80 cm di lunghezza, 58,5 cm di profondità e 95,6 cm di altezza, risultando adatto per l'installazione in retrobanco o in aree tecniche dedicate. L'ingombro è studiato per coniugare un deposito capiente da 40 kg con una macchina relativamente compatta, facilitando l'inserimento anche in spazi già attrezzati. La disponibilità di versioni con raffreddamento ad aria o ad acqua consente di scegliere la soluzione più adatta alle condizioni ambientali del locale e all'impiantistica esistente.

Ambiti di utilizzo del fabbricatore K95

Questo fabbricatore di ghiaccio è indicato per bar, ristoranti, hotel, sale eventi e locali che necessitano di un flusso costante di cubetti per bevande e servizio al tavolo. I cubetti cavi da 21 g sono perfetti per servizio al banco, tavolo, aperitivi e banqueting, assicurando un buon equilibrio tra raffreddamento e resa estetica nel bicchiere. Le funzioni avanzate di controllo, allarme e report lo rendono particolarmente adatto anche a contesti in cui la tracciabilità e la gestione HACCP sono requisiti fondamentali.

Perché scegliere questo fabbricatore di ghiaccio

Scegliere il Modello K95 significa dotarsi di una macchina del ghiaccio affidabile e completa, in grado di coniugare capacità produttiva, deposito capiente e funzioni elettroniche evolute. La combinazione di scocca in acciaio, gas R290, tecnologia a palette e strumenti di monitoraggio HACCP offre una soluzione solida e moderna per le esigenze dei locali professionali. 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)	80
Profondità (cm)	58.5
Tipologia Cubetto	Cubetto cavo
Produzione nelle 24h	da 71 a 160 Kg