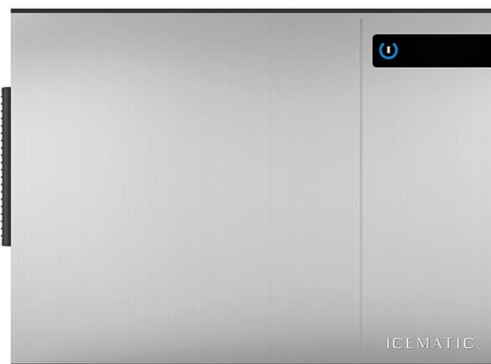


SKU: M305

**Icematic**

## **Fabbricatore di Ghiaccio cubetto modulare Modello M305 Produzione nelle 24 ore kg 300**



### **Descrizione**

#### **Descrizione del fabbricatore di ghiaccio modulare**

Il fabbricatore di ghiaccio M305 appartiene alla gamma Maracuja, caratterizzata da un evaporatore verticale dal design lineare e innovativo, studiato per garantire elevata affidabilità e semplicità d'uso anche in contesti di lavoro intensivi. Produce cubetti pieni e squadrati disponibili in tre diverse dimensioni (DICE, HALF-LARGE e LARGE), permettendo di adattare il tipo di ghiaccio allo stile del locale e alle diverse tipologie di bevande servite. La scocca in acciaio e la componentistica professionale lo rendono ideale per bar, ristoranti, hotel, sale eventi e servizi catering con consumi importanti di ghiaccio quotidianamente.

#### **Vantaggi del cubetto pieno modulare per la tua attività**

Il cubetto pieno squadrato assicura un raffreddamento efficace e duraturo, ideale per cocktail, long drink, soft drink e distillati serviti on the rocks, mantenendo invariato il profilo organolettico della bevanda. La possibilità di scegliere tra formati DICE, HALF-LARGE e LARGE consente di personalizzare il servizio in base al tipo di drink, al bicchiere utilizzato e al posizionamento del locale, dal bar tradizionale al cocktail bar di fascia alta. La configurazione modulare con deposito esterno permette di dimensionare la capacità di stoccaggio in funzione delle esigenze reali, servendo anche più postazioni con un unico fabbricatore.

#### **Caratteristiche tecniche principali**

- Alimentazione 220-240/1/50Hz, adatta agli impianti elettrici professionali standard.

- Produzione ghiaccio 270 kg/24h con raffreddamento ad acqua (W) e 300 kg/24h con raffreddamento ad aria (A).
- Tipologia cubetto: cubetto pieno squadrato, disponibile nei formati DICE, HALF-LARGE e LARGE.
- Deposito di ghiaccio esterno, per una gestione flessibile delle scorte e la possibilità di abbinare diversi bin.
- Gas refrigerante R290, efficiente e con minore impatto ambientale rispetto ai gas tradizionali.
- Scocca in acciaio, robusta, igienica e semplice da pulire.
- Ciclo di sanificazione integrato, per mantenere elevati standard igienici all'interno del circuito ghiaccio.
- Tasto comandi capacitivo, moderno e intuitivo per la gestione delle funzioni macchina.
- Segnalazione acustica e luminosa degli allarmi, per un intervento rapido in caso di anomalie.
- Report allarmi HACCP e report prestazioni apparecchiatura, utili per tracciabilità e controllo.
- Regolazione esterna del peso del cubetto, per personalizzare la quantità di ghiaccio prodotta per ciclo.
- Collegamento USB per aggiornamento software e scarico dati HACCP.
- Ventilatore condensatore controllato alle basse temperature ambiente, per massimizzare l'efficienza del raffreddamento.
- Produzione ghiaccio programmabile e analisi predittiva dei malfunzionamenti, per ridurre fermi macchina e costi di manutenzione.

## **Optional e tecnologie aggiuntive**

Tra gli optional disponibili vi è la Rainbow Technology, una nanotecnologia brevettata che rinforza e protegge l'evaporatore da agenti aggressivi e dall'accumulo di calcare, prolungando la vita utile della macchina. È inoltre disponibile il kit di sanitizzazione ad ozono, ideale per effettuare cicli di sanificazione profonda in massima sicurezza, con programma dedicato per mantenere sempre elevata la qualità dell'acqua e del ghiaccio. Queste soluzioni rendono il fabbricatore particolarmente indicato per chi presta grande attenzione all'igiene, alla manutenzione preventiva e alla riduzione dei costi di fermo impianto.

## **Dimensioni e installazione**

Il Modello M305 presenta dimensioni pari a 76 cm di lunghezza, 62 cm di profondità e 57,5 cm di altezza, facilitando l'installazione su banchi, strutture di supporto o in aree tecniche dedicate. La configurazione modulare con deposito esterno consente di posizionare il serbatoio di stoccaggio in una zona diversa, ottimizzando gli spazi disponibili e adattandosi a layout di cucina e bar differenti. Questa flessibilità è particolarmente utile per attività con spazi limitati o che necessitano di distribuire la produzione di ghiaccio su più postazioni di lavoro.

## **Ambiti di utilizzo del fabbricatore M305**

Il fabbricatore di ghiaccio M305 è indicato per bar, cocktail bar, ristoranti, hotel, sale eventi, discoteche e servizi catering che richiedono un flusso costante di cubetti pieni durante l'intera giornata. Grazie alla struttura modulare, può essere abbinato a diversi depositi per servire più punti di spillatura o per creare un magazzino centralizzato di ghiaccio a servizio di più aree operative. È una soluzione ideale per attività con picchi di affluenza o forte stagionalità, dove la continuità di produzione è un fattore critico.

## Perché scegliere questo fabbricatore di ghiaccio

Scegliere il Modello M305 significa dotarsi di una macchina modulare ad alte prestazioni, capace di coniugare elevatissima produzione, flessibilità d'installazione e funzioni avanzate di controllo e sanificazione. La combinazione di scocca in acciaio, gas R290, produzione programmabile, analisi predittiva dei malfunzionamenti, regolazione del peso cubetto e optional dedicati all'igiene offre un pacchetto completo per le esigenze dei locali moderni. È l'investimento ideale per chi desidera garantire sempre cubetti pieni, omogenei e igienici, ottimizzando al tempo stesso la gestione del ghiaccio e riducendo il rischio di fermi macchina.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	57.5
Deposito	Esterno
Lunghezza (cm)	76
Profondità (cm)	62
Tipologia Cubetto	Cubetto pieno
Produzione nelle 24h	da 161 a 320 Kg