

SKU: 2977654

Ristosubito

Fabbricatore\Produttore di Ghiaccio NUGGET(Pepite) EFG Deposito kg 20 Produzione nelle 24 ore kg 85 Modello EN85



Descrizione

Descrizione del fabbricatore di ghiaccio a pepite

Questo fabbricatore di ghiaccio nugget è dotato di carrozzeria in acciaio inox, materiale che assicura igiene, robustezza e una pulizia rapida, caratteristiche fondamentali nelle cucine e nei banchi bar professionali. Il ghiaccio viene prodotto in forma di pepite compatte, adatte a molteplici utilizzi: dalla miscelazione di cocktail alla presentazione dei prodotti in esposizione refrigerata. La macchina è studiata per lavorare in continuo, riducendo il rischio di rimanere senza ghiaccio nei momenti di maggiore affluenza.

Vantaggi del ghiaccio nugget per la tua attività

Il ghiaccio in pepite è particolarmente apprezzato perché unisce una buona capacità di raffreddamento a una struttura che non diluisce eccessivamente le bevande, mantenendo intatto il gusto di cocktail e soft drink. Le pepite si distribuiscono facilmente in bicchieri, vasche e contenitori, risultando ideali anche per l'esposizione di alimenti su banchi frigo e vetrine, dove la presentazione gioca un ruolo fondamentale nella vendita. Il deposito da 20 kg consente di avere sempre una scorta abbondante pronta all'uso, riducendo le interruzioni operative.

Caratteristiche tecniche principali

- Carrozzeria in acciaio inox, resistente, igienica e semplice da mantenere pulita.
- Deposito integrato da 20 kg di ghiaccio, ideale per attività con consumi medio-alti.
- Produzione di ghiaccio fino a 90 kg nelle 24 ore, perfetta per bar, ristoranti e locali ad alta affluenza.
- Refrigerazione con gas R290, soluzione più efficiente e rispettosa dell'ambiente rispetto ai refrigeranti tradizionali.
- Potenza assorbita 440 W, dimensionata per garantire prestazioni elevate contenendo i consumi energetici.
- Peso netto 59 kg e peso lordo 67 kg, indice di una struttura solida e professionale.
- Consumo acqua A 1 W 7 l/kg, studiato per ottimizzare l'uso delle risorse idriche.
- Tipologia cubetto: ghiaccio Nugget, compatto e versatile per bevande e presentazioni.

Dimensioni e installazione

Il fabbricatore di ghiaccio Modello EN85 è progettato per integrarsi facilmente nei diversi contesti di lavoro grazie alle sue dimensioni compatte. Le misure di ingombro sono di 50 cm di lunghezza, 66 cm di profondità e 69 cm di altezza più 11 cm di piedini, permettendo l'installazione sotto banco o in area retrobanco con adeguato spazio per ventilazione e manutenzione. La configurazione con deposito esterno consente una gestione più flessibile degli spazi di stoccaggio del ghiaccio.

Ambiti di utilizzo del fabbricatore EN85

Questo fabbricatore di ghiaccio nugget è indicato per bar, cocktail bar, ristoranti, hotel, gastronomie e tutte le attività che necessitano di grandi quantità di ghiaccio di qualità per bevande e presentazioni di alimenti. Le pepite di ghiaccio risultano facili da dosare e maneggiare, migliorando la velocità del servizio e la qualità percepita dal cliente. È particolarmente adatto alle attività che lavorano con picchi di consumo serali o stagionali, come locali turistici o strutture ricettive.

Perché scegliere questo fabbricatore di ghiaccio

Scegliere il Modello EN85 significa dotarsi di una macchina robusta e performante, capace di sostenere ritmi di lavoro intensi senza sacrificare la qualità del ghiaccio prodotto. La combinazione tra carrozzeria in acciaio inox, produzione elevata, deposito capiente e utilizzo di refrigerante R290 rende questo fabbricatore una soluzione ideale per chi desidera ottimizzare la gestione del ghiaccio nella propria attività. È l'investimento giusto per migliorare il servizio al cliente, garantire sempre ghiaccio nugget omogeneo e ridurre i tempi morti in bar e cucine professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	69 + 11 di Piedini
Deposito	Esterno
Lunghezza (cm)	50
Profondità (cm)	66
Tipologia Cubetto	Nugget
Produzione nelle 24h	da 71 a 160 Kg