TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PRODUTTORI DI GHIACCIO GRANULARE senzadeposito, produzione **120 kg in 24 ore**:

.

- **struttura** in **acciaio inox AISI 304**;
- **ghiaccio a granuli compatti**, asciutto ma prossimo al punto di fusione, con un **considerevole risparmio energetico** e la massima resa in raffreddamento;
- ideale per i diversi impieghi in supermercati, ristoranti, pescherie, self-service e industrie;
- modelli modulari, **occorre abbinarli ad un contenitore di deposito ghiaccio**;
- versione monofase;
- **raffreddamento ad aria** o **ad acqua**.

MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

CMF120A

Fabbricatore di ghiaccio granulare, senza deposito, esterno inox, raffreddamento ad aria, V 230/1, resa 120 Kg/24 ore, peso Kg 45, dimensioni mm 560x533x542h

€ 2.178,30 *+ IVA*
€ 2.657,53 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 3 a 6 giorni

CMF120W

Fabbricatore di ghiaccio granulare, senza deposito, esterno inox, raffreddamento ad acqua, V 230/1, resa 120 Kg/24 ore, peso Kg 45, dimensioni mm 560x533x542h.

€ 2.191,41 *+ IVA*
€ 2.673,52 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 3 a 6 giorni

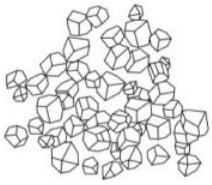
TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

Tecnologia
Il ghiaccio viene creato da un evaporatore cilindrico verticale, dotato di una coclea che lo raschia dalla superfice interna, e lo porta all'uscita dove si trova un rompighiaccio. Il sistema garantisce ghiaccio uniforme con una minima quantità d'acqua.

Ghiaccio granulare
Il ghiaccio granulare ha moltissime applicazioni, dalla conservazione ed esposizione del pesce, alla creazione di cocktails, come anche nei centri benessere. Viene largamente usato negli ospedali e nella produzione delle carni insaccate e del pane, al fine di raffreddare l'impasto durante la miscelazione. Il ghiaccio granulare ha il vantaggio di essere facile da manipolare e pesare.

TIPO GHIACCIO - ICE TYPE



PERCENTUALE ACQUA RESIDUA 25%
ICE CONTAINS 25% RESIDUAL WATER

CONDIZIONI USO-OPERATING REQUIREMENTS

220-240V / 50Hz / 1	R134a GWP=1430

MIN	MAX
10°C (50°F)	40°C (104°F)
5°C (41°F)	35°C (95°F)
- 10 %	+ 10 %
1 BAR (14 PSI)	5 BAR (70 PSI)

Calore espulso - Rejected Heat	**968 W**
Volume aria - Air Volume	**500 m³/h**

TECHNOCHEF.IT

Dati Tecnici - Specifications

	cond	comp. W	ABS. W	Fuse	Kwh/100Kg	l / h	kg	Lbs	kg	Lbs	Ton CO2 equiv.
F120 A		1200	500	10	11.6	4	45	99	52	115	0,63
F120 W		1200	500	10	11.3	29	45	99	52	115	0,57

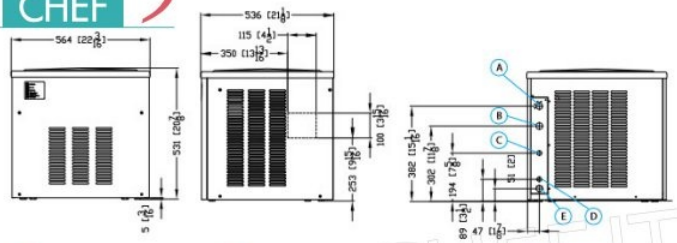
Produzione Ghiaccio - Ice Production (kg/lbs)

Raffreddamento ad aria - Air Cooled Unit

Temp. aria Air Temp.	Temp. acqua / Water Temp.			
°C	32°	21°	15°	10°
°F	90°	70°	60°	50°
10°	**104**	**112**	**116**	**120**
50°	*229*	*247*	*256*	*264*
21°	**98**	**106**	**110**	**114**
70°	*216*	*234*	*242*	*251*
32°	**87**	**95**	**99**	**103**
90°	*192*	*209*	*218*	*227*
38°	**80**	**88**	**92**	**96**
100°	*176*	*194*	*203*	*212*

Raffreddamento ad acqua - Water Cooled Unit

Temp. aria Air Temp.	Temp. acqua / Water Temp.			
°C	32°	21°	15°	10°
°F	90°	70°	60°	50°
10°	**104**	**112**	**116**	**120**
50°	*229*	*247*	*256*	*264*
21°	**94**	**102**	**106**	**110**
70°	*207*	*225*	*234*	*242*
32°	**89**	**97**	**101**	**105**
90°	*196*	*214*	*223*	*231*
38°	**87**	**95**	**99**	**103**
100°	*192*	*209*	*218*	*227*



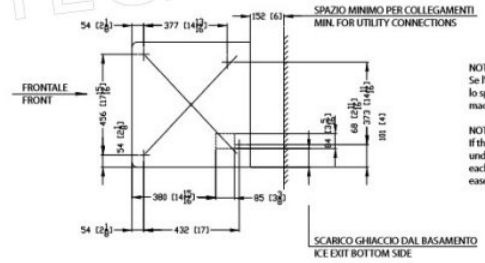
A Alimentazione elettrica
Electrical cable supply

B Attacco entrata acqua 3/4" gas
Water inlet connection 3/4" gas

C Entrata acqua - raffr. acqua3/4" gas
Water inlet - cooled unit 3/4" gas

D Uscita acqua condensazione ad acqua Ø 20 mm
Water outlet connection-Water condensation Ø 20 mm

E Attacco scarico acqua
Water drain ø 20 mm



NOTA:
Se l'apparecchio viene incassato, lasciare lo spazio tra 5 e 10 mm lateralmente alla macchina per facilitare il montaggio

NOTE:
If the unit in installed as a built-in / undercounter, between 5 and 10 mm in each side must be considered to allow for ease of installation

TECHNOCHEF.IT