



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



Cod. CMF120



Cod. CMD105

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



Consegna: da 3 a 6 giorni

Fabbricatore di ghiaccio granulare, senza deposito - Raffreddamento ad aria

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

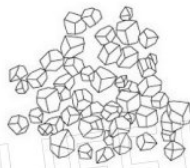
CMF120W



Consegna: da 3 a 6 giorni

Fabbricatore di ghiaccio granulare, senza deposito - Raffreddamento ad acqua

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





Tecnologia

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

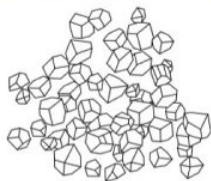


Ghiaccio granulare

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

10°C (50°F)

5°C (41°F)

- 10 %

1 BAR (14 PSI)



MAX

40°C (104°F)

35°C (95°F)

+ 10 %

5 BAR (70 PSI)

Calore espulso - Rejected Heat
Volume aria - Air Volume

968 W
500 m³/h



Dati Tecnici - Specifications

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



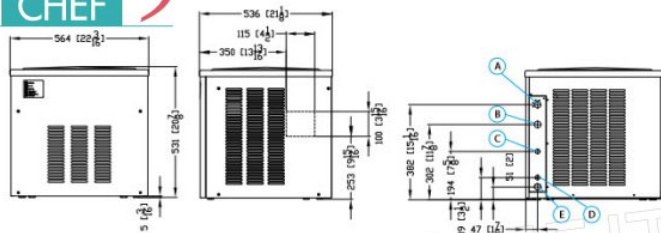
Produzione Ghiaccio - Ice Production (kg/lbs)

Raffreddamento ad aria - Air Cooled Unit

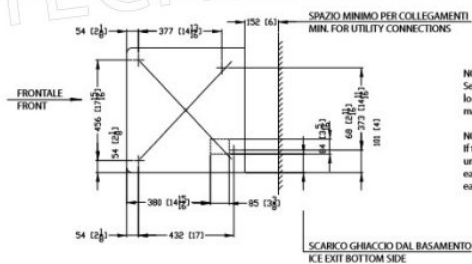
Temp. aria Air Temp.	Temp. acqua / Water Temp.			
°C	32°	21°	15°	10°
°F	90°	70°	60°	50°
10°	104	112	116	120
50°	229	247	256	264
21°	98	106	110	114
70°	216	234	242	251
32°	87	95	99	103
90°	192	209	218	227
38°	80	88	92	96
100°	176	194	203	212

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 - raff. acqua 3/4" 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 is installed as a built-in / undercounter, between 5 and 10 mm in each side must be considered to allow for ease of installation