



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. CMF200



Cod. CMD105

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PRODUTTORI DI GHIACCIO GRANULARE senza deposito, con produzione 200 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

CMF200A



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 200 Kg/24 ore, dimensioni mm 560x533x542h, peso Kg 49.

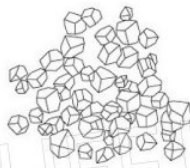
CMF200W



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 200 Kg/24 ore, dimensioni mm 560x533x542h, peso Kg 49.





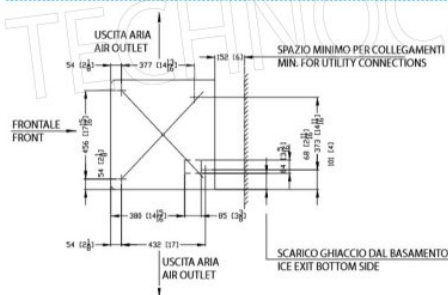
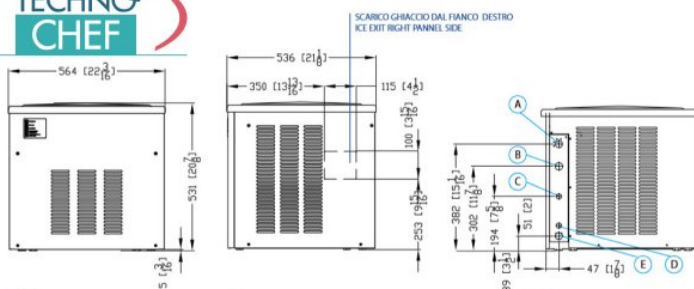
Tecnologia

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.



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



Dati Tecnici - Specifications

											
	cond	comp. W	ABS. W	Fuse	Kwh/100Kg	l / h	kg	Lbs	kg	Lbs	Ton CO2 equiv.
F200 A		1384	760	10	11	6.5	49	108	56	123	2.58
F200 W		1384	760	10	9.7	102	49	108	56	123	2.04



Produzione Ghiaccio - Ice Production (kg/lbs)

Raffreddamento ad aria - Air Cooled Unit

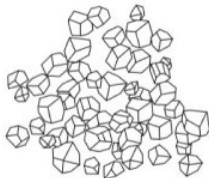
Temp. aria Air Temp.	Temp. acqua / Water Temp.			
	32°	21°	15°	10°
°C				
°F	90°	70°	60°	50°
10°	172	186	193	200
50°	379	410	426	441
21°	164	178	185	192
70°	362	392	408	423
32°	141	155	162	169
90°	311	342	357	373
38°	125	139	146	153
100°	276	306	322	337

Raffreddamento ad acqua - Water Cooled Unit

Temp. aria Air Temp.	Temp. acqua / Water Temp.			
	32°	21°	15°	10°
°C				
°F	90°	70°	60°	50°
10°	172	186	193	200
50°	379	410	426	441
21°	169	183	190	197
70°	373	403	419	434
32°	161	175	182	189
90°	355	386	401	417
38°	155	169	176	183
100°	342	373	388	403



TIPO GHIACCIO - ICE TYPE



PERCENTUALE ACQUA RESIDUA 25%
ICE CONTAINS 25% RESIDUAL WATER

CONDIZIONI USO-OPERATING REQUIREMENTS



220-240V / 50Hz / 1



R404a GWP=3922

MIN

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
Volume aria - Air Volume

2365 W
500 m³/h