**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**

Services and Technologies for professional catering since 1973

## DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**FABRICANTES DE HIELO EN ESCAMAS sin almacenamiento** , producción **120 kg en 24 horas** :

.

- **Estructura de acero inoxidable AISI 304** ;
- **Hielo granular compacto** , seco pero cercano al punto de fusión, con **un considerable ahorro energético** y un máximo rendimiento de refrigeración;
- Ideal para diversos usos en supermercados, restaurantes, pescaderías, autoservicios e industrias;
- modelos modulares, **deben combinarse con un contenedor de almacenamiento de hielo** ;
- versión monofásica;
- Refrigeración **por aire** o **agua** .

**HECHO EN ITALIA**

## MODELOS DISPONIBLES

**CMF120A**

**Fabricador de hielo granulado, sin depósito, exterior en acero inoxidable, refrigeración por aire, V 230/1, rendimiento 120 Kg/24 horas, peso Kg 45, dimensiones mm 560x533x542h**

**€ 2.178,30**
*VAT excluido*
**Envìo a calcular**

**Entrega**

**CMF120W**

**Fabricador de hielo granulado, sin depósito, exterior en acero inoxidable, refrigeración por agua, V 230/1, rendimiento 120 Kg/24 horas, peso 45 Kg, dimensiones mm 560x533x542h.**

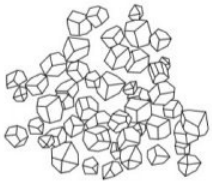
**€ 2.191,41**
*VAT excluido*
**Envìo a calcular**

**Entrega**

**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 $m^3/h$** |

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 |

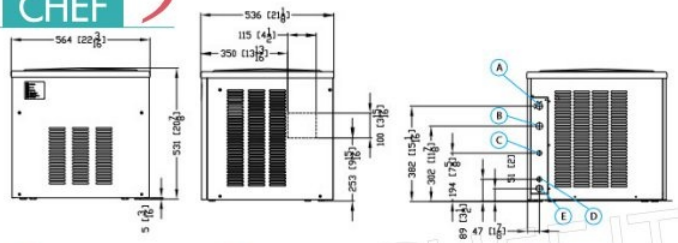
## Produzione Ghiaccio - Ice Production (kg/lbs)

### 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* |



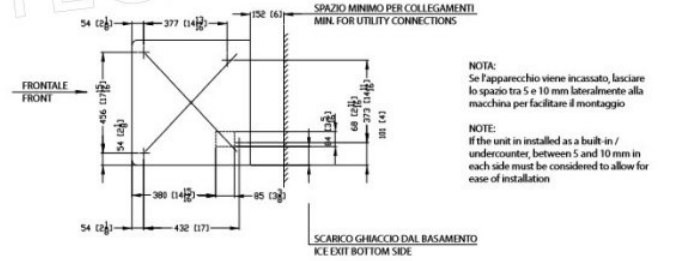

A Alimentazione elettrica
Electrical cable supply

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

C Entrata acqua - raffr. 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 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