



Attrezzatura professionale per la preparazione di creme fredde, sorbetti e granite. Disponibile nelle versioni Easy, con regolazione meccanica, ed ETC con controllo elettronico.

Certificati



Voltaggi disponibili

230V 50Hz / 240V 50Hz / 115V 60Hz / 208-220V 60Hz / 100V 50-60Hz

Caratteristiche tecniche	ICON 11/1	ICON 11/2	ICON 11/3
Capacità (L)	11	22	33
Altezza (cm)	67	67	67
Larghezza (cm)	21	43	65
Profondità (cm)	54	54	54
Peso netto, circa (Kg)	28	44	63
Peso lordo, circa (Kg)	30	46	66
Assorbimento * (W)	550	750	1150
Gas	R290	R290	R290

Altre caratteristiche tecniche	Dispositivi di sicurezza e controllo
Contenitore infrangibile in PETG (Tritan) - BPA free	Livello di rumore inferiore a 70 dB (A)
Re-COVER: per risparmio energetico e minor condensa	Componenti elettrici ATEX
Mescolatore contenitore in plastica POM	Compressore ermetico provvisto di protettore
Carrozzeria in acciaio verniciato	Predisposizione blocco rubinetto
Condensatore raffreddato ad aria	Semplicità di smontaggio e pulizia
Sblocco coperchio con tasto	Funzione giorno / notte (produzione / mantenimento prodotto)
Motoriduttore a velocità fissa	Tastiera comandi semplice e intuitiva (ETC)
Trasmissione magnetica brevettata	Controllo elettronico della temperatura prodotto (ETC)
	Visualizzazione temperatura prodotto (ETC)
	Allarme temperatura prodotto (ETC)

Accessori disponibili (optional)	
Sbloccaggio contenitore / coperchio con chiave	Paletta segna gusti personalizzabile
Illuminazione prodotto	