

ICON 11

ugolini®

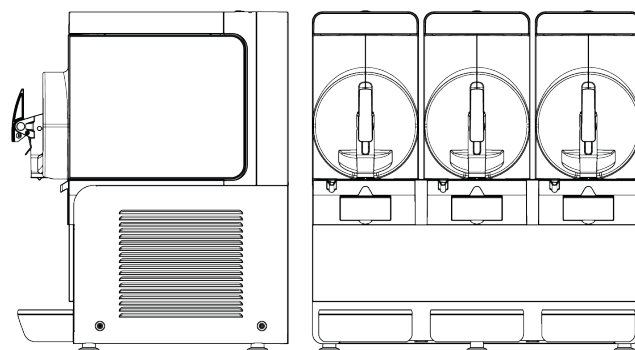
Attrezzatura professionale per la preparazione di creme fredde, sorbetti e granite. Disponibile nelle versioni Easy, con regolazione meccanica.

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)	400	800	1050
Gas	R290	R290	R290

* Condizioni di test: 32° - 230V 50Hz - 1° h di funzionamento

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

Accessori disponibili (optional)

Sbloccaggio contenitore / coperchio con chiave	Paletta segna gusti personalizzabile
--	--------------------------------------

MILANO DISPENSERS spa

Via Mario Ugolini, 3 - 27010 Torrevecchia Pia (PV) - Italia - +39 0382 1651 - www.milanodispensers.com - www.ugolinimilano.com

Riservato il diritto di ogni modifica senza preavviso