

ICON 3

ugolini®

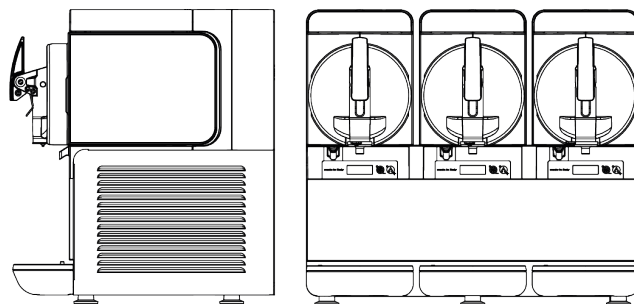
Attrezzatura professionale per la preparazione di creme fredde, sorbetti e granite. È progettata con un contenitore da 2.8 litri che permette di gestire piccole quantità di prodotto.

Certificati



Voltaggi disponibili

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



Caratteristiche tecniche	ICON 3/1	ICON 3/2	ICON 3/3
Capacità (L)	2,8	5,6	8,4
Altezza (cm)	49	49	49
Larghezza (cm)	18	37	55
Profondità (cm)	44	44	44
Peso netto, circa (Kg)	20	36	52
Peso lordo, circa (Kg)	22	38	54
Assorbimento * (W)	300	500	750
Gas (115V 60Hz / 230V 50Hz)	R290	R290	R290
Gas (altri voltaggi)	In conformità con le normative vigenti, verrà impiegato uno tra i seguenti Gas: R1234ZE, R454C, R513a		

* 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	Modelli con Gas R290 provvisti di componenti elettrici ATEX
Contenitore infrangibile in PCTG - BPA free	Compressore ermetico provvisto di protettore
Re-COVER: per risparmio energetico e minor condensa	Tastiera comandi semplice ed intuitiva
Mescolatore contenitore in plastica POM	Display
Carrozzeria in acciaio verniciato	Controllo meccanico della densità del prodotto
Condensatore raffreddato ad aria	Controllo elettronico e visualizzazione temperatura prodotto
Motoriduttore a velocità fissa	Predisposizione blocco rubinetto
Trasmissione meccanica	Funzione giorno/notte (produzione/mantenimento prodotto)
Semplicità di smontaggio e pulizia	
Sblocco coperchio con tasto	

Accessori disponibili (optional)

Sbloccaggio contenitore / coperchio con chiave	Illuminazione prodotto
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