

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Machine à glaçons CUBO ICE 72 kg, avec réserve 40 kg - AIR**


| Description   | Caractéristiques  |                        |           |                                |                         |   |  |
|---|---|------------------------|-----------|--------------------------------|-------------------------|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production 72 kg par 24/h, réserve en ABS, capacité 40 kg.</li> <li>• Glaçons de 23 g.</li> <li>• 4 vérins inférieurs de régulation.</li> <li>• Timer électronique avec système automatique de lavage "AWS".</li> <li>• Condenseur à air.</li> <br/> <li>• Système à "spray " avec gicleurs en laiton (conçu pour prévenir la magnétisation du calcaire).</li> <li>• Unité hermétique tropicalisé température ambiante + 43 °C.</li> <li>• Réfrigérant R290.</li> <li>• Réalisation en acier inox AISI 304.</li> <li>• Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.</li> </ul> | <table border="0"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>CUB80/40A</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>735 x 603 x 850+110/150</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></td> </tr> </table> | Référence constructeur | CUB80/40A | Dimensions extérieures (en mm) | 735 x 603 x 850+110/150 | <b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b> |  |
| Référence constructeur  | CUB80/40A   |                        |           |                                |                         |   |  |
| Dimensions extérieures (en mm)  | 735 x 603 x 850+110/150   |                        |           |                                |                         |   |  |
| <b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>   |   |                        |           |                                |                         |   |  |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description  | Caractéristiques |
|--|------------------|
| <p>PLUS : Conçues pour répondre aux exigences des bars et lounges, ces machines ont de grandes capacités de productions en un temps record. La forme et le poids idéal des glaçons allie l'élégance et fonctionnalité, à la fois pratique et tendance. Sa transparence exemplaire s'accompagne d'une grande résistance. Lors du shaking, il ne se brise pas, ne fond pas, et ses arêtes favorisent une dilution parfaitement maîtrisée dans le shaker.</p> <p>ADVANTAGE : Gicleurs en laiton, conçus pour éliminer la magnétisation du calcaire. Alimentation en eau durant le cycle en circuit fermé. Glaçons en cubes cristallins. Leurs formes répondent à toutes les exigences du secteur. Timer électronique avec système automatique de lavage "AWS" (disponible seulement dans les versions de 29 Kg à 95 Kg) permettant le nettoyage/détartrage sans utiliser le cycle de refroidissement.</p> <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Largeur en mm : 735</li><li>-Profondeur en mm : 603</li><li>-Hauteur en mm : 850+110/150</li><li>-Poids en KG : 67</li><li>-Puissance électrique : 0.59</li></ul> |                  |