

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Distributeur de glaçons cube - gaz r290 – production de glace 43 kg


Description	Caractéristiques		
Cette Hoshizaki DIM-40DE-HC est une Distributeur de Glace qui produit jusqu'à 43 kg de portions d'eau et de glaçons Hoshizaki (L). Les DISTRIBUTEURS DIM produisent et fournissent les célèbres glaçons Hoshizaki (L), pour un libre-service pratique. Ce qui rend ce distributeur si populaire, c'est sa commande de portion facilement réglable, vous permettant de réguler avec précision la quantité servie. Cette gamme de distributeurs libreservice est communément placée dans les hôtels pour fournir aux clients une glace de qualité 24 heures sur 24. Grâce à leur look élégant et épuré, ils se fondent parfaitement dans les intérieurs modernes. En mettant l'accent sur la convivialité et la sécurité alimentaire, l'air ou la lumière n'entre jamais en contact avec la glace fraîchement produite, offrant ainsi une protection maximale contre les impuretés pour les utilisateurs et les consommateurs. Modèle : dim-40de-hc Capacité de production : 43 kg/24h (air 10°C, eau 10°C), 37 kg/24h (air 21°C, eau 15°C) Capacité du bac de stockage : 15 kg Dimensions l x p x h : 350 x 526 x 1590 mm Taille des glaçons : 28 x 28 x 32 mm, 23 g (cube l) Cycle de production : ~0,65 kg (27 glaçons cube) / ~21 min (air 21°C, eau 15°C) Capacité de distribution : ~1700 g/min Alimentation électrique : 1 phase 220-240v/50hz Consommation électrique : 0,280 kwh Réfrigérant : r290 (75g) Refroidissement : air, groupe tropicalisé Poids brut/net : 70 / 58,84 kg Consommation d'eau : ~0,19 m3/24h (air 10°, eau 10°), ~0,10	<table> <tr> <td>Référence constructeur</td><td>DIM-40DE-HC</td></tr> </table>	Référence constructeur	DIM-40DE-HC
Référence constructeur	DIM-40DE-HC		

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
m3/24h (a 21°, e 15°) Garantie : 2 ans pièces et main d'oeuvre Caractéristiques principales La DIM-40DE-HC utilise R290. Pas de déchets : Un contrôle des déchets pour plus de durabilité : ces distributeurs permettent un contrôle intuitif des portions. Cela aide à réguler la consommation de glace chez l'utilisateur final, réduisant ainsi la consommation globale d'énergie et le gaspillage. Sécurité alimentaire : L'hygiène, la sécurité alimentaire et la protection contre les impuretés jouent un rôle majeur car les distributeurs sont manipulés directement par les consommateurs. Afin d'éliminer les risques pour la santé, les machines sont conçues pour ne jamais laisser l'air ou l'eau entrer en contact avec la glace. Passe Partout : Les dimensions contenues de mm leur permettent de s'intégrer parfaitement dans les espaces les plus étroits. Plug & Play : La conception intelligente plug-and-play garantit une installation extrêmement simple et rapide.	