



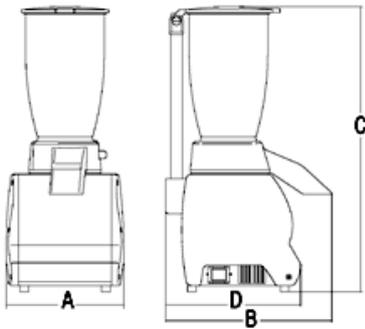
solo per professionisti



- Broyeur à glace professionnel, instrument indispensable dans les bars pour la préparation de boissons et de frozen, et dans les restaurants pour l'exposition de poissons ou de plats frais.
- Réduit en écailles n'importe quel glaçon produit par une machine à glaçons jusqu'à une taille de 40x40 mm à -3°C.
- Doté de régulation au niveau de l'évacuation qui permet de gérer la taille moyenne des écailles.
- Corps de la machine en aluminium extrudé, bol en acier inox, bouche de traitement en ABS alimentaire et couteaux à glace en acier.
- Moteur ventilé avec transmission à engrenages pour un service prolongé, micro-interrupteur sur le couvercle pour la plus grande sécurité de l'utilisateur.



Fiche technique



Puissance	watt 150
Alimentation	1ph
Tours lame	rpm 800
Capacité verre	lt 3
Capacité bac	lt 2
A	mm 205
B	mm 285
C	mm 491
D	mm 235
Poids net	kg 5,2
Emballage	mm 410x280x560
Poids brut	kg 8