

Eiswürfelmaschine - Volleiskegel, 130kg/24h, einphasig

Preis: 2.038,00 € + IVA

Referenz: ICE130/75

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Volleiswürfel/Volleiskegel

Kurzbeschreibung

- Der Eiswürfelmaschine produziert volle, kegelstumpfförmige Eiswürfel die **jedes Getränk kühlen, ohne es zu verwässern.**
 - Die Eiswürfelmaschinen von Gastrodomus sind für jeden Bedarf geeignet. Sie produzieren **täglich 20 kg bis 300 kg Eiswürfel** und haben eine **Lagerkapazität von 6 kg bis 75 kg.**
 - Sie haben die Wahl zwischen **Wasserkühlung** und **Luftkühlung.**
 - Der Kompressor ist **tropfenfest** und verträgt eine **Raumtemperatur von bis zu 43°C.**
 - Aufgrund der Frontlüftung **kann die Maschine eingebaut werden.**
 - Das **entfernbar Außengehäuse** der Maschine **ermöglicht eine gründliche Innenreinigung.**
 - Das **MADE IN ITALY** - Produkt besteht aus hochwertigen Bestandteilen.
-

Beschreibung

Eiswürfelmaschine - Volleiskegel, 130kg/24h, einphasig

Die Eiswürfelmaschine für die Herstellung von Volleiswürfel ist aus **Edelstahl** gefertigt. Sie verfügt über die neueste Technologie, um maximale Effizienz und dauerhafte Leistung zu gewährleisten. Der Eiswürfel wird gebildet, indem Wasser auf einen horizontal montierten Kupferverdampfer gestreut wird, der dann abkühlt. So entstehen reine, kristallklare, feste Eiswürfel, die sich ideal eignen, um Getränke über einen längeren Zeitraum kühl zu halten, ohne sie zu verwässern.

Diese Eiswürfelmaschine **verbraucht sehr wenig Wasser** und ist daher sehr **energiesparend.**

Sie **eignet sich zum Einbau** da sie über eine **Frontalbelüftung** verfügt.

Die **Wartungs- und Instandhaltungskosten sind sehr gering.**

Kundenauftrag

Die vielseitige und mittelgroße Maschine kann auch unter der Theke installiert werden.

Das Gerät hat einen **Schuko-Stecker** und ein **elektronisches Kontrollsystem**. Das Gewicht der Eiswürfel und die Speicherkapazität ist regulierbar. Per Schalter kann das Kühlsystem deaktiviert werden was eine gründliche Reinigung wesentlich vereinfacht.

Die Eiswürfelmaschine eignet sich für den privaten als auch für den gewerblichen Bereich wie z.B. Diskotheken, Kioske usw....

Sie lässt sich einfach transportieren und schnell installieren. Sie ist praktisch und platzsparend.

Mithilfe einer elektronischen Steuerkarte wird die Produktion und die Reinigung gesteuert. Das **Gehäuse** der Eiswürfelmaschine lässt sich zur Reinigung des Innenraums **leicht abnehmen**. Das Gerät ist **tropenfest**, um die Funktionstüchtigkeit auch bei hohen Temperaturen bis zu 43°C und einer Wassertemperatur bis zu 35°C sicherzustellen.

Bei den Eiswürfelmaschinen mit Wasserkühlung befindet sich das verstärkte Magnetventil an der Vorderseite um die Wartung und Reinigung zu vereinfachen.

NÜTZLICHE HINWEISE:

- Wenn Sie das Gerät einbauen wollen empfehlen wir eine Eiswürfelmaschine mit Wasserkühlung, da die Luftkühlung in diesem Fall meist nicht ausreicht, um das Gerät ausreichend zu kühlen.
- Da die luftgekühlte Eiswürfelmaschine die Luft von außen bezieht arbeitet sie in den Sommermonaten weniger effizient.
- Luftgekühlte Eiswürfelmaschinen müssen aufgrund der Staubpartikel die sich absetzen, häufiger gewartet werden.
- Die Eiswürfelmaschine mit Wasserkühlung hat einen höheren Wasserverbrauch da sie nicht nur für die Eiswürfel sondern auch für die Kühlung Wasser benötigt.

Die verfügbare Eiswürfelmaschine hat eine Wasserkühlung. Um die Lieferzeit einer Eiswürfelmaschine mit Luftkühlung zu erfahren wenden Sie sich bitte an die Verkaufsabteilung.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Standardausstattung	Netzkabel mit Schuko-Stecker, Schaufel
Art des Eiswürfels	Volleisegel
Eiswürfel Gewicht	18 g.
Maße der Eiswürfelmaschine	L 840 mm x P 760 mm x H 985 mm
Tagesleistung	130 Kg
Lagerkapazität	75 kg (ca. 4411 Eiswürfel)
Standardspannung	230 V/ 50 Hz
Leistung	1080 W

Kundenauftrag

Nettogewicht der Eiswürfelmaschine	96 Kg
Kältemittel (Gas)	R290
Abmessungen der Eiswürfel	33 mm x 30 mm
Fußhöhe	125 - 190 mm
Eiswürfel pro Produktionszyklus	108
Steuerungstechnik	elektronisch

Erstellt am 02/05/2026