HIELO GOURMET · 160 KG

# TG200ic

## Máquina para fabricación de hielo tipo gourmet con depósito

Hielo gourmet de 22 g con agua forzada tipo spray, depósito de 160 kg y compresor Embraco de 2 HP.

**160 kg/24h**
Producción

**160 kg**
Depósito

**1.400 W**
Potencia

**2 HP**
Compresor Embraco



TG200ic · 760 × 860 × 1620 mm

## VENTAJAS CLAVE

**Hielo gourmet**
Cubos de 33 × 33 × 35 mm de 22 g.

**Agua forzada tipo spray**
Evaporador frontal que no permite la formación de cal.

**Evaporador de cobre**
Cobre niquelado: menos tiempo de congelación y más producción.

**Puerta push-up**
Tamaño compacto para espacios pequeños.

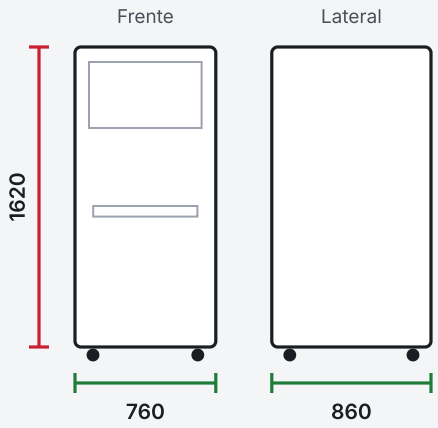
**Bajo ruido**
Tecnología que reduce el ruido más del 15 %.

**Certificación UE y CE**
Acero inoxidable y aislamiento más grueso.

## DATOS TÉCNICOS

| | |
|---|---|
| **RENDIMIENTO** | |
| Producción | **160 kg / 24 horas (21 °C ambiente, 12 °C agua)** |
| Depósito | **160 kg** |
| Tamaño del hielo | **33 × 33 × 35 mm, 22 g** |
| **REFRIGERACIÓN Y CONTROL** | |
| Compresor | **Embraco 2 HP** |
| Gas refrigerante | **R404A** |
| Agua | **Sistema forzado tipo spray** |
| **ELÉCTRICO** | |
| Voltaje / frecuencia | **220 V / 60 Hz, monofásico (3 cables)** |
| Potencia | **1.400 W** |
| **FÍSICO Y CONSTRUCCIÓN** | |
| Medidas (An × Fo × Al) | **760 × 860 × 1620 mm** |
| Materiales | **Acero inoxidable** |

### DIMENSIONES




Medidas en mm · TG200ic

### HIELO GOURMET

Cubos grandes y transparentes, ideales para coctelería.

- **33 × 33 × 35 mm**
- **22 g por cubo**
- **Depósito de 160 kg**
- **Sin formación de cal**

CE Certificaciones

TECHGELATO
PROFESSIONAL GELATO TECH

PÁGINA WEB
www.techgelato.com
www.techgelatoproseries.com

EMAIL
info@techgelato.com

Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso. Imágenes de referencia.