- typ chlazení: chlazení vzduchem

Výrobník kloboučkového ledu SIMAG, SDE 170 - typ chlazení: chlazení vzduchem



Naše cena bez DPH : 82.880 Kč
Naše cena s DPH : 100.285 Kč
Dostupnost: Na dotaz
Katalogové číslo: SDE 170 A
Typ chlazení:: chlazení vzduchem

Výrobce	Simag
Typ ledu	Klouboučkový led
Připojení	230V

Popis variant:

Nová ekonomická řada SDE

Modely nové ekonomické řady výrobníků ledu SDE od Italského výrobce SIMAG se oproti předchozí řadě SDN vyznačují výrazně sníženou spotřebou vody a elektrické energie a zvýšenou produkcí.

Mezi další přednosti nové řady výrobníků ledu SDE patří:

- NOVÝ DESIGN - zaoblené hrany, plastové zaoblené krytky předních rohů
- PATENTOVANÉ ANTIBAKTERIÁLNÍ OŠETŘENÍ pro jednoduché a rychlé čištění čerpadla
- NOVÝ HLAVNÍ VYPÍNAČ zapuštěný v hraně pro zabránění samovolnému zapnutí
- NOVÁ VENTILAČNÍ MŘÍŽKA u vodou chlazených výrobníků
- NOVÝ KONDENZÁTOVÝ VZDUCHOVÝ FILTR u vzduchem chlazených výrobníků
- NOVÁ NÁSTŘIKOVÁ LIŠTA s fixními hranami

Profesionální výrobník kloboučkového ledu SDE 170

Výrobník ledů SDE 170 se vyznačuje nízkou spotřebou energie a vody. Tento stroj je díky svému výkonu ideální volbou do barů, restaurací, diskoték, menších hotelů a jiných stravovacích provozů.

Hlavní rysy a výhody:

- Optimální poměr mezi produkcí výrobníku a kapacitou zásobníku (50 kg)
- Regulace velikosti kloboučků je na ovládacím panelu pod předním krytém výrobníku
- Výroba ledu je řízena elektronickým časovačem
- Dvojitý systém rozmrazování
- Zabudovaný čistící systém
- Zaoblené hrany i zaoblené plastové krytky předních rohů usnadňující čištění a zvyšují hygienický standard
- Patentované antibakteriální čištění

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Hlavní vypínač zapuštěný v hraně výrobníku pro zabránění samovolnému zapnutí/vypnutí
- Vzduchový filtr kondenzátoru k zamezení usazování nečistot a snížení produkce ledu.
- Nástřiková lišta s fixními tryskami
- Snadný přístup k filtru čerpadla, usnadněno jeho čištění
- Vertikální čerpadlo
- Celonerezové provedení konstrukce
- Modely chlazené vzduchem (A) nebo vodou (W) za stejnou cenu

Výroba ledu je řízena elektronickým časovačem a možnost regulovat velikost kloboučků je na ovládacím panelu pod předním krytem výrobníku.

Technické parametry:

Výrobníky chlazené vzduchem (A):

- Výkon kg/24 hod: 171 kg (počet kloboučků: 8140)
- Spotřeba vody l/24 hod: 200 l
- Spotřeba elektřiny za 24 hod.: 26 Kwh
- Příkon: 1200 W

Výrobníky chlazené vodou (W):

- Výkon kg/24 hod: 171 kg (počet kloboučků: 8140)
- Spotřeba vody l/24 hod: 400 l
- Spotřeba elektřiny za 24 hod.: 26 Kwh

- Příkon: 1200 W

Výrobníky (A), (W):

- Kapacita zásobníku: 50 kg
- Napětí: 230 V
- Rozměr (Š x H x V vč. nožiček): 1042 x 575 x 981 mm
- Hmotnost zařízení: 94 kg
- Chladivo: R134a

- Tvar ledu: kloboučky
- Rozměr kloboučku (š x h x v): 35 x 29 x 36 mm
- Váha kloboučku: 21 g

Standardní vybavení:

- lopatka
- přívodní hadice

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- odpadní hadice

K výrobníkům ledu doporučujeme přiobjednat čistící chemii na výrobníky ledu CLEANER 1 litr.

Čištění výrobníku ledu se provádí na pravidelné bázi 1-2x za měsíc.

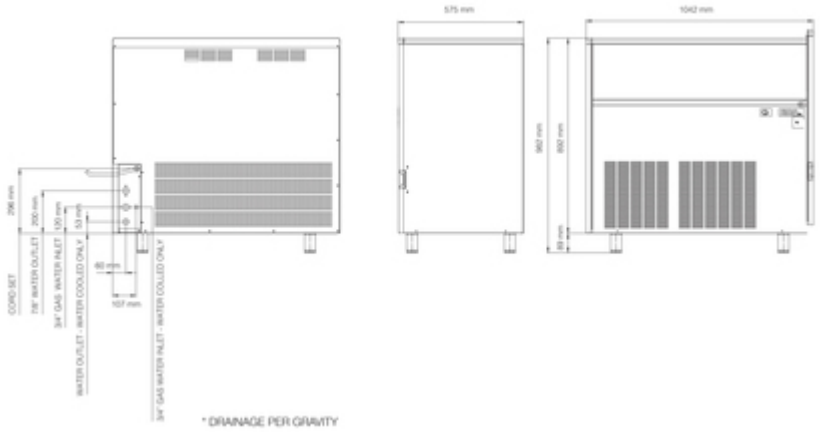
Výrobník ledu nemá čerpadlo odpadní vody. Proto musí být výrobník ledu napojen na odpad tak, aby voda odtékala samospádem. Odpad musí být vyveden buďto v zemi nebo musí být výrobník ledu umístěn na soklu.

V případě výrobníku ledu chlazeného vzduchem musí být umožněn řádné provětrávání a cirkulace vzduchu. V případě, že chcete výrobník ledu umístit do baru do vestavěné skříňky, doporučujeme zvolit variantu chlazení vodou.

Výrobník ledu musí být připojen na vodu s tvrdostí cca 3 °dH. V případě, že umisťujete výrobník ledu napojený na vodovodní řád, kde je tvrdá voda, doporučujeme před výrobník ledu zapojit automatický změkčovač vody.

Produkty SIMAG díky své jednoduché obsluze a vysoké spolehlivosti provozu dosahují nejlepšího poměru kvalita/komfort na trhu.

Technické schéma: (pro zvětšení klikněte na obrázek)



Další fotografie:

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz















GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz