

Vollkegel-Eiswürfelbereiter Solid Pro 42

Ganzgleich, ob als Zutat in fruchtigen Cocktails, zum Kühlen von Champagner oder zur Präsentation von Speisefisch. Eiswürfel und Flockeneis sind ein unverzichtbarer Bestandteil in der Gastronomie und Gewerbe.

Die Eiswürfelbereiter der Serie Solid Pro mit Luftkühlung und Sprühsystem sind die ideale Lösung für professionelle Anwendungen, die höchste Standards in der Eisproduktion verlangen. Mit ihrer Fähigkeit, Eiswürfel-Vollkegel in zwei Größen herzustellen – 35 x 37 x 32 mm (B x T x H) bei einem Gewicht von 20 g oder 45 x 39 x 46 mm (B x T x H) bei einem Gewicht von 40 g (Modelle der Serie Solid Pro mit der Endung „4“) – bieten diese Geräte eine hohe Flexibilität für verschiedene Einsatzbereiche.

Die Eiswürfelbereiter verfügen über eine vollautomatische Produktionssteuerung und eine benutzerfreundliche Touchcontrol Steuerung, die eine intuitive Bedienung ermöglichen. Akustische und optische Alarmanzeigen garantieren eine zuverlässige Überwachung des Betriebs. Ein besonderes Highlight ist die Iceworld App, die im Google Play Store und AppStore zum Download bereitsteht. Die App bietet zahlreiche Features, darunter die Justierung der Behälterfüllmenge und des Eiswürfelgewichts, das Auslesen der letzten 10 HACCP-Alarme sowie den Start des Reinigungszyklus. Außerdem ermöglicht sie einen einfachen Software-Update über den USB-Anschluss und das Auslesen der HACCP-Daten direkt über USB. Die Geräte Eiswürfelbereiter überzeugen durch hochwertige Materialien: Außen besteht der Eiswürfelbereiter aus Edelstahl AISI 441, während im Inneren lebensmittelechter Kunststoff für Hygiene und Sicherheit sorgt. Die Reinigung gestaltet sich dank eines separat schaltbaren Reinigungszyklus und des durchdachten Designs besonders einfach.

Der integrierte Vorratsbehälter mit Thermostat sorgt für eine präzise Behälterfüllkontrolle und stoppt die Produktion automatisch, wenn der Behälter voll ist. Dank des umweltfreundlichen Kältemittels R 290 wird der Betrieb nachhaltig gestaltet. Für Anwendungen, bei denen eine wassergekühlte Ausführung erforderlich ist, sind entsprechende Varianten auf Anfrage lieferbar. Zum Serienzubehör gehören eine praktische Eisschaufel, ein Anschlussschlauch und ein Stutzen für den Abwasseranschluss, die im Lieferumfang enthalten sind. Die Eiswürfelbereiter bieten eine effiziente, flexible und nachhaltige Lösung für Gastronomie, Hotellerie und die Lebensmittelindustrie.



Artikel-Nr.: 440046
GTIN: 4059395056945



Produktvorteile:

- Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und Sprühsystem
- Produktion von Vollkegel 35 x 37 x 32mm (BxTxH) = 20g
- Vollautomatische Produktionssteuerung
- Gebläsesteuerung des Verflüssigers bei niedrigen Temperaturen
- Touchcontrol
- Akustische und optische Alarmanzeige
- Iceworld App in Google Play oder App Store zum Download
- Iceworld App Features: Justierung Behälterfüllmenge, Eiswürfelgewicht, Auslesen der letzten 10 HACCP Alarme, Start des Reinigungszyklus
- Einfacher Softwareupdate mittels USB-Anschluss
- Auslesen der HACCP Alarme über USB
- Außenmaterial: Edelstahl AISI 441
- Innenmaterial: Kunststoff
- Separat schaltbarer Reinigungszyklus
- Integrierter Vorratsbehälter mit Behälterthermostat
- Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- Kältemittel R 290

- Einfache Reinigung
- Serienzubehör: Eisschaufel, Anschlussschlauch, Stutzen für Abwasseranschluss
- Höhenverstellbare Füße als optionales Zubehör lieferbar
- Wassergekühlte Ausführung ab Solid Pro 32/34, auf Anfrage lieferbar

Technische Daten:

Geräteart	Eisbereiter
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	500 mm
Tiefe	540 mm
Höhe	690 mm
Aufstellart	Standgerät
Aussenmaterial	Edelstahl AISI 441
Innenmaterial	Lebensmittelechter Kunststoff
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,480 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	38 kg
Serienzubehör	Eisschaufel, Anschlussschlauch, Stutzen für Abwasseranschluss
SWS	Ja
Kühlung	Umluft
Eiswürfelart	Vollkegel
Tagesleistung	46 kg / 24 Std
Vorratsbehälter	15 kg
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Keine Ergebnisse

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Download iOS



Download Android



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de