

Bols isolés I-PRO 2, contrôle électronique et système de désinfection N-UV



Bols isolés I-PRO 2, contrôle électronique et système de désinfection N-UV

Réf: 562465 (IPRO2EUV)

MACHINE À SLUSH I-PRO 2 E UV STD 230/50 BLANC - GAZ R452A

Caractéristiques générales

I-PRO 2 ELECTRONIC UV est une machine à granité professionnelle avec n. 2 bols isolés I-Tank de 11 litres chacun, contrôle électronique et système de désinfection n-UV.

Les nombreux brevets et innovations font de cet équipement l'une des machines à granité les plus avancées au monde.

L'I-PRO UV est la première machine à granité équipée d'un système d'éclairage LED n-UV qui assainit le produit à l'intérieur du réservoir, garantissant la qualité et la salubrité du produit distribué.

Cet équipement est équipé en standard du réservoir isolé I-Tank.

Le look est moderne et accrocheur, grâce au système d'éclairage LED qui illumine le produit à l'intérieur du réservoir.

La forme des bols permet un mélange naturel pour assurer une consistance optimale du produit.

I-PRO ELECTRONIC contribue à économiser de l'énergie et à réduire les émissions de CO2 ; un mode veille s'active automatiquement lorsque le produit atteint la bonne consistance.

La machine peut être programmée quotidiennement ou hebdomadairement.

Les bols fonctionnent de manière indépendante, ce qui permet de distribuer différents produits avec le même équipement en même temps, comme : des granités, des milkshakes, des boissons froides et/ou des cocktails glacés.

Le système de désinfection n-UV rend cet équipement particulièrement adapté aux produits à base de produits laitiers.

I-PRO est une machine à granité idéale pour les bars, les parcs d'attractions, les multiplexes, les chaînes de restauration rapide, les kiosques, les restaurants, les parcs aquatiques et bien plus encore

Bols isolés I-PRO 2, contrôle électronique et système de désinfection N-UV

Caractéristiques

- I-PRO est une machine à granité idéale pour les bars, les parcs d'attractions, les restaurants d'autoroute, les chaînes de restauration rapide, les kiosques, les restaurants, les parcs aquatiques et bien plus encore.
- Il est possible de personnaliser le graphisme sur le devant, sur le couvercle et au dos (sous réserve de négociation).
- I-PRO ELECTRONIC est équipé d'un système de diagnostic intégré qui signale tout problème directement sur l'écran.
- La I-PRO ELECTRONIC est une machine à granité professionnelle qui passe automatiquement du mode « production » au mode « veille » lorsqu'elle atteint la consistance du produit sélectionnée, garantissant ainsi des économies d'énergie et une réduction des émissions de CO2.
- La forme particulière des cuves I-PRO, de 11 litres de produit fini chacune et éclairées par LED, permet un effet de mélange naturel qui garantit une consistance parfaite du produit.
- Grâce au système de désinfection n-UV, cet équipement est particulièrement adapté aux produits à base de produits laitiers.
- Options disponibles : couvercle de remplissage automatique (pré-mélange ou post-mélange) pour le remplissage automatique des cuves et LED-panneau avant rétroéclairé.
- Les bols fonctionnent de manière indépendante, ce qui permet de distribuer différents produits avec le même équipement en même temps, par exemple : granités, milkshakes, boissons froides et/ou cocktails glacés.

Construction

- La cuve isolée brevetée I-Tank réduit l'impact de la température ambiante sur le produit, améliorant ainsi son efficacité de refroidissement et garantissant des économies d'énergie et de coûts.
- Le clavier électronique permet de programmer la machine à granité quotidiennement ou hebdomadairement.
- Machine à granité avec 2 bols isothermes de 11 litres
- Système LED n-UV exclusif pour l'assainissement des cuvettes qui réduit la prolifération bactérienne, garantissant un produit distribué sain et de haute qualité.

Bols isolés I-PRO 2, contrôle électronique et système de désinfection N-UV

Électrique

Tension : 220-240V / 1ph / 50Hz
d'alimentation : 0,95kW
Puissance électrique max. : Consommation

Informations clés

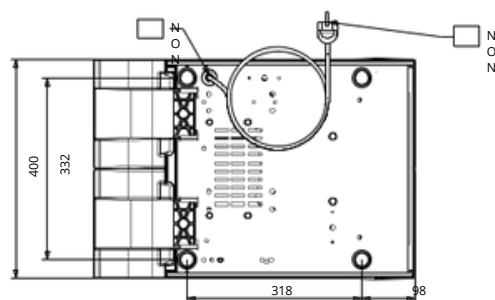
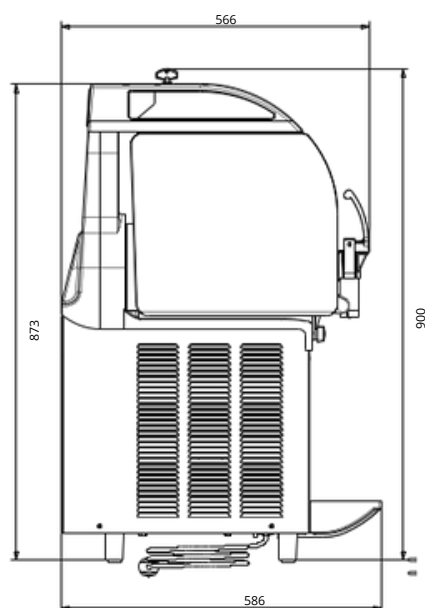
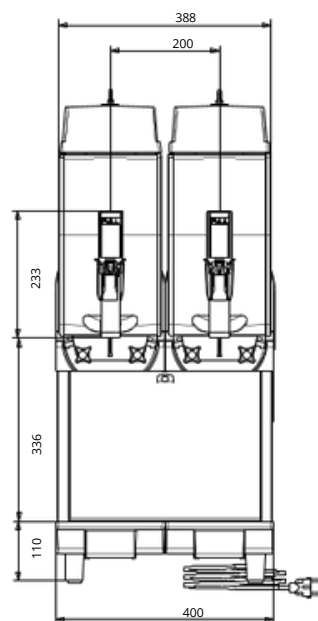
électrique : Type de prise :
: 2 ISO 9001; ISO
Nombre de cuves : 14001 lt Électronique
Capacité de la cuve : 400 mm 580 mm 870
Tableau de commande : mm 60 kg AIR
Dimensions, Largeur :
Dimensions,
Profondeur :
Dimensions, Hauteur :
Poids net : Système de

refroidissement :

Données sur la

réfrigération

Gaz réfrigérant : R452A
Durabilité Consommation de courant : 562465
(IPRO2EUV) 4,7 ampères
Type de réfrigérant : R452A



Devant

Côté

Hauteur