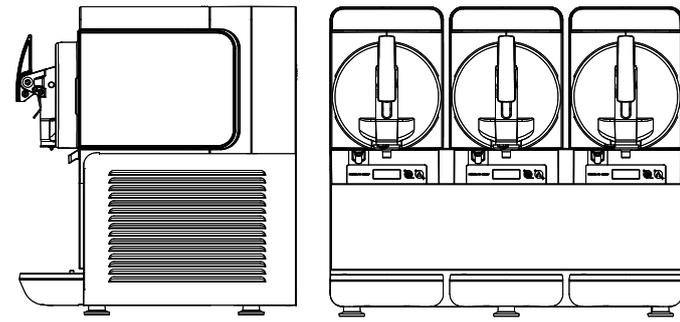


Attrezzatura professionale per la preparazione di creme fredde, sorbetti e granite. È progettata con un contenitore da 2.8 litri che permette di gestire piccole quantità di prodotto.



#### Certificati



#### Voltaggi disponibili

230V 50Hz / 240V 50Hz / 115V 60Hz / 208-220V 60Hz / 100V 50-60Hz

Caratteristiche tecniche	ICON 3/1	ICON 3/2	ICON 3/3
Capacità (L)	2,8	5,6	8,4
Altezza (cm)	49	49	49
Larghezza (cm)	18	37	55
Profondità (cm)	44	44	44
Peso netto, circa (Kg)	20	36	52
Peso lordo, circa (Kg)	22	38	54
Assorbimento * (W)	300	500	750
Gas	R290	R290	R290
Gas (220V 60Hz, 100 / 115V 50 / 60Hz)	R134a	R134a	R448a

Altre caratteristiche tecniche	Dispositivi di sicurezza e controllo
Contenitore infrangibile in PETG (Tritan) - BPA free	Livello di rumore inferiore a 70 dB (A)
Carrozzeria in acciaio verniciato	Modelli con gas R290: provvisti di componenti elettrici ATEX
Re-COVER: per risparmio energetico e minor condensa	Compressore ermetico provvisto di protettore
Mescolatore contenitore in plastica POM	Controllo meccanico della densità del prodotto
Condensatore raffreddato ad aria	Controllo elettronico della temperatura prodotto
Motoriduttore a velocità fissa	Predisposizione blocco rubinetto
Trasmissione meccanica	Semplicità di smontaggio e pulizia
Sblocco coperchio con tasto	Funzione giorno / notte (produzione / mantenimento prodotto)
	Tastiera comandi semplice e intuitiva

#### Accessori disponibili (optional)

Sbloccaggio contenitore / coperchio con chiave	Paletta segna gusti personalizzabile
Illuminazione prodotto	