



Attrezzatura professionale per la preparazione di creme fredde, sorbetti e granite. Disponibile nelle versioni Easy, con regolazione meccanica, ed ETC con controllo elettronico.

#### Certificati



#### Voltaggi disponibili

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

Caratteristiche tecniche	ICON 6/1	ICON 6/2	ICON 6/3
Capacità (L)	6	12	18
Altezza (cm)	60	60	60
Larghezza (cm)	19	39	60
Profondità (cm)	52	52	52
Peso netto, circa (Kg)	24	38	50
Peso lordo, circa (Kg)	26	40	52
Assorbimento * (W)	350	500	800
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)
Re-COVER: per risparmio energetico e minor condensa	Modelli con gas R290: provvisti di componenti elettrici ATEX
Mescolatore contenitore in plastica POM	Compressore ermetico provvisto di protettore
Carrozzeria in acciaio verniciato	Predisposizione blocco rubinetto
Condensatore raffreddato ad aria	Semplicità di smontaggio e pulizia
Sblocco coperchio con tasto	Funzione giorno / notte (produzione / mantenimento prodotto)
Motoriduttore a velocità fissa	Tastiera comandi semplice e intuitiva (ETC)
Trasmissione magnetica brevettata	Controllo elettronico della temperatura prodotto (ETC)
	Visualizzazione temperatura prodotto (ETC)
	Allarme temperatura prodotto (ETC)

#### Accessori disponibili (optional)

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