

## **Tritaghiaccio Professionale Monofase 65 Kg/h 0,3 Kw, 2000 rpm**

**Prezzo: 145,00 € + IVA**

---



---

**Riferimento:** TR2

**Produttore:** Gastrodomus

**Categoria:** Tritaghiaccio professionali

## Descrizione

### Tritaghiaccio professionale monofase con capacità 65 Kg/h, 2000 rpm.

Il tritaghiaccio professionale a lama rotante è la soluzione ideale per bar, ristoranti, hotel, chioschi e locali che necessitano di ghiaccio tritato in modo rapido e uniforme. Grazie al motore monofase da 0,3 kW e alla velocità di 2000 giri/minuto, garantisce elevate prestazioni con una produzione fino a 65 kg/h, perfetta per gestire anche i momenti di maggiore affluenza.

Compatto e pratico, questo tritaghiaccio elettrico professionale ha una robusta lama rotante che assicura una triturazione precisa e veloce, ideale per preparare granite, frozen drink, yogurt freddo.

Il tritaghiaccio presenta un **contenitore di diametro 210 mm** e **piccoli piedini non regolabili, di altezza 10 mm**.

#### ISTRUZIONI D'USO:

Sollevarre la maniglia di frantumazione del ghiaccio fino all'arresto e accendere l'interruttore principale. Posizionare la bacinella del ghiaccio sul sottotelaio e inserire i cubetti di ghiaccio. (La quantità dei cubetti di ghiaccio non dovrebbe superare il livello della bacinella). Premere quindi la maniglia di pressione del ghiaccio per far sì che l'interruttore di protezione si accenda automaticamente e schiacciare il ghiaccio.

#### FOTO PURAMENTE INDICATIVA

## Caratteristiche

Caratteristica	Valore
<b>Dimensioni esterne</b>	L 380 mm x P 210 mm x H 289/420 mm
<b>Potenza</b>	0,3 KW
<b>Peso netto</b>	5,4 Kg
<b>Alimentazione</b>	220-240V 1N 50/60 Hz
<b>Produzione oraria</b>	65 Kg/H
<b>Velocità</b>	2000 rpm
<b>Peso lordo</b>	5,8 Kg
<b>Cavo di collegamento alla rete</b>	Cavo e presa inclusi
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino