

IQN



HIELO MASTICABLE NUGGET. LA NUEVA TENDENCIA EN COCTELERÍA

Las máquinas Ice Queen N producen hielo nugget, perfecto para combinados, ya que mezcla suavemente los sabores de la bebida sin aguarla.

Su grado de humedad (10%) y su textura compacta le permite mantener las bebidas frías más tiempo. Su principal característica es la forma, a medio camino entre el cubito y el hielo triturado, aunque de troceado regular. Es duro en su interior y suave por fuera, y el uso se ha extendido para enfriar, por ejemplo, los zumos de frutas o los yogures en exposiciones de alimentos.

La gama Ice Queen N tiene un evaporador de alta eficiencia que permite reducir el consumo de energía y obtener una mayor producción de hielo. Además, cuenta con un sistema de auto diagnóstico con señalización de leds para indicar el funcionamiento de la máquina y alertar de posibles averías, con el objetivo de poder dar una respuesta lo más rápido posible.

La carrocería es de acero inoxidable AISI 304 y dispone de un botón de encendido y apagado para mayor comodidad del usuario.

Se trata de la nueva tendencia en hostelería. Un hielo crujiente que no resta sabor a la bebida y que se puede disfrutar en cualquier ambiente de ocio, así como en los locales más selectos.



GELO MASTIGÁVEL NUGGET A NOVA TENDÊNCIA EM COQUETELARIA

As máquinas Ice Queen N produzem gelo nugget, perfeito para combinados, uma vez que misturam suavemente os sabores da bebida sem aguá-la.

O seu grau de humidade (10%) e textura compacta permite-lhe manter as bebidas frescas mais tempo. A principal característica dele é a forma, a meio caminho entre o cubo e o gelo triturado, embora com um retalhado regular. É duro no interior e mole por fora, e costuma ser utilizado para arrefecer, por exemplo, sumos de frutas ou iogurtes em exposições alimentares.

A gama Ice Queen N tem um evaporador de alta eficiência que permite reduzir o consumo de energia e obter uma maior produção de gelo. Conta ainda com um sistema de auto-diagnose com sinalização de leds para indicar o funcionamento da máquina e alertar para possíveis avarias, com vistas a poder dar uma resposta logo que possível.

A carroçaria em aço inoxidável AISI 304 e dispõe de um botão de arranque e de desligar para maior conforto do utilizador.

Trata-se de uma nova tendência em hotelaria. Um gelo estaladiço que não tira sabor à bebida e que pode ser desfrutado em qualquer momento de lazer, bem como nos locais mais exclusivos.



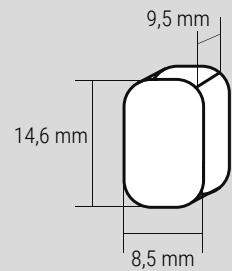


SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL



HIELO NUGGET
GELO NUGGET

NATURAL
REFRIGERANT
R290



IQN 300 IQN 500

DIMENSIONES (mm) (LxPxA) 559 x 622 x 712 559 x 622 x 712
R290 R290

CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO	AIRE AR	AIRE AR
REF:	10501UN	10505UN
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	330 Kg.	490 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	MODULAR	MODULAR
COMPRESOR COMPRESSOR	1 1/4 CV	1 1/2 CV
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (1) POT. MÁX. ABSORVIDA	1320 W / I	1590 W / I
PESO NETO PESO LIQUIDO	84 Kg.	97 Kg.



(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.
(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.