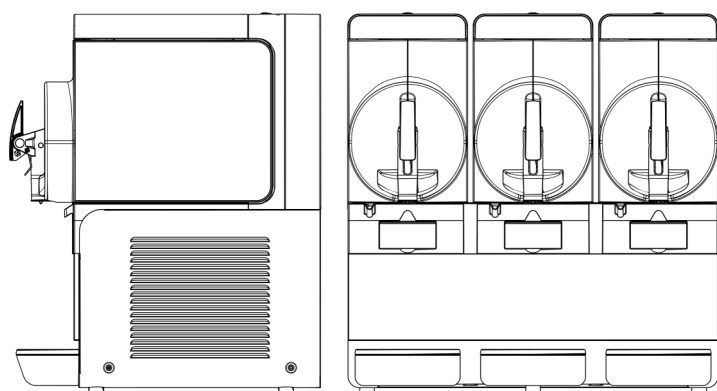


ICON 11



Équipement professionnel pour la préparation de crèmes glacées, sorbets et granités.

Certifications



Tensions de raccordement

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

Caractéristiques techniques	ICON 11/1	ICON 11/2	ICON 11/3
Capacité (L)	11	22	33
Hauteur (cm)	67	67	67
Largeur (cm)	21	43	65
Profondeur (cm)	54	54	54
Poids net approximatif (kg)	28	44	63
Poids brut approximatif (kg)	30	46	66
Puissance* (W)	550	750	1150
Gaz	R290	R290	R290

Caractéristiques techniques additionnelles	Dispositifs de sécurité et de surveillance
Contenant résistant en PETG (Tritan) - sans BPA	Niveau sonore inférieur 70 dB (A)
Re-COVER : pour des économies d'énergie et une condensation minimisée	Composants électriques certifiés ATEX
Agitateur en plastique POM	Compresseur hermétique avec protecteur
Carrosserie en acier peint	Pré-équipé pour le verrouillage par robinet
Condenseur refroidi par air	Facile à démonter et à entretenir.
Bouton de déverrouillage du couvercle	Fonction jour/nuit (mode production/maintenance)
Réducteur à vitesse constante	
Transmission magnétique brevetée	

Accessoires disponibles (en option)

Déverrouillage du récipient ou du couvercle à l'aide d'une clé	Marqueur de saveur personnalisable
Éclairage de produit	

