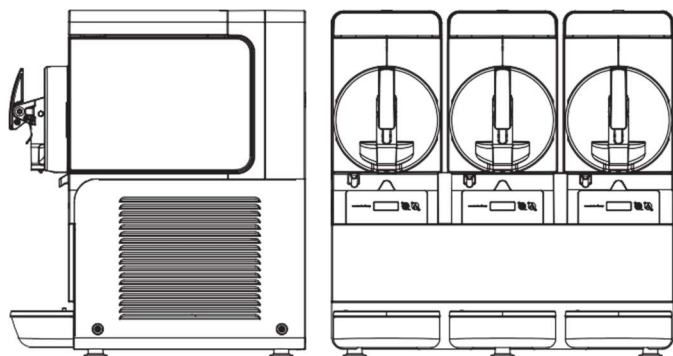


ICON 6



Équipement professionnel pour la préparation de crèmes froides, sorbets et granités. Disponible en versions Easy (régulation mécanique) et ETC (contrôle électronique).

Certifications



Tensions disponibles

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

Caractéristiques techniques	ICON 6/1	ICON 6/2	ICON 6/3
Capacité (L)	6	12	18
Hauteur (cm)	60	60	60
Largeur (cm)	19	39	60
Profondeur (cm)	52	52	52
Poids net, env. (Kg)	24	38	50
Poids brut, env. (Kg)	26	40	52
Puissance * (W)	350	500	800
Gaz	R290	R290	R290
Gaz (220V 60Hz, 100 / 115V 50 / 60Hz)	R134a	R134a	R448a

Caractéristiques techniques supplémentaires	Dispositifs de sécurité et de contrôle
Récipient incassable en PETG (Tritan) - sans BPA	Niveau sonore inférieur à 70 dB (A)
Re-COVER : pour des économies d'énergie et une condensation réduite	Modèles à gaz R290 : équipés de composants électriques ATEX
Agitateur en plastique POM	Compresseur hermétique avec protecteur
Corps en acier peint	Pré-équipé pour le verrouillage du robinet
Condenseur refroidi à l'air	Facile à démonter et à nettoyer
Bouton de déverrouillage du couvercle	Fonction jour/nuit (mode production/maintenance)
Réducteur à vitesse fixe	Panneau de commande intuitif (version ETC)
Transmission magnétique brevetée	Contrôle de la température du produit (version ETC)
	Affichage de la température du produit (version ETC)
	Alarme de température du produit (version ETC)

Options

Déverrouillage du récipient / couvercle avec clé	Marqueur de saveur personnalisable
Éclairage du produit	

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications sans préavis.

*Conditions de test : 32°C - 230V 50Hz - 1ère heure d'opération