

---

**030030**

IR/2

**ELEKTRISCHER GASTRO-EISCRUSHER - OUTPUT 6 KG/MIN**

---



- Der professionelle Eiscrusher ist ideal für die Herstellung von trockenem Crushed Eis für Cocktails oder Anrichteplatten, zur Konservierung von Fisch und für ausgefallene, edle Servierideen im Stile erstklassiger Sterne-Restaurants.
- Aufbau aus Edelstahl AISI304.
- Die Größe der Eisstückchen kann dank einer einfachen mechanischen Regulierung eingestellt werden.
- Hohe Leistungsfähigkeit von 6 kg /Minute (360 kg/h).
- Sicherheitsmikroschalter an Deckel und Tür.
- Im Lieferumfang ist eine herausnehmbare Auffangschale GN1/3 H 150 mm mit einer Kapazität von 3,0-3,5 kg enthalten.
- Herausnehmbare Tropfschale.
- ON / OFF-Taste.
- Die grüne Kontrollleuchte zeigt das Anliegen von Spannung an.

---

**TECHNISCHE DATEN**

GESAMTLEISTUNG	0,2 kW	STROMLEISTUNG	0,2 kW
FREQUENZA (HZ)	60	TENSIONE (V)	230 ~
KAPAZITÄT WANNE	3-3,5kg	SEZIONE MINIMA CAVOALIMENTAZIONE (N° - MM²)	3 x 1,5
TIPO CAVO	H07 RN-F	POSITION STROMANSCHLUSS (H)	90 mm
POSITION STROMANSCHLUSS (X)	40 mm	POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	0 mm
GRADO_IPX	3	BREITE	24 cm
TIEFE	43 cm	HÖHE	49 cm
BREITE DER VERPACKUNG	51 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	60 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	72,0 cm	NETTO-GEWICHT	20,9 kg
BRUTTO-GEWICHT	28,4 kg	VOLUMEN	0,22 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84798200		

---

**ZUBEHÖRE**

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

