

EL HIELO PERFECTO

ES LO ESENCIAL. ES EDENOX

El fabricante de hielo macizo edenox está fabricado completamente en acero inoxidable, ofreciendo un máximo de calidad en toda la gama e incorporando las últimas tecnologías, garantizando una productividad máxima y una durabilidad en el tiempo. La característica principal es su fiabilidad, la calidad de todos sus componentes aseguran su correcto funcionamiento en ambientes tropicalizados o locales donde el equipo quede encajado. Por sus dimensiones permite ser instalado en bajo barra en la mayoría de las aplicaciones. Los cubitos se forman mediante aspersión del agua sobre un evaporador horizontal el cual, al enfriarse, crea cubitos de hielo puro y cristalinos de alta densidad.

El cubito macizo, es el tipo de cubito más indicado para el enfriamiento prolongado de todo tipo de bebidas, ya que el cubito se derrite lentamente. Son ideales para aplicaciones domésticas y comerciales, para cubrir todas las necesidades diarias o apoyar o complementar las máquinas de gran producción, zonas de bares, restaurantes, hoteles, etc...

La fabricación de cubitos y la limpieza están controlados por un control electrónico que permite una mayor durabilidad de la máquina, reduciendo los costes de mantenimiento y mejorando la higiene del equipo.

Reducción de costes de mantenimiento. La tapa superior se desmonta fácilmente para una intervención rápida en caso de mantenimiento o avería. El diseño de la puerta permite acceder rápidamente al interior de la máquina en caso de operaciones de limpieza.

Envolvente totalmente en acero inoxidable.

Control electrónico con autodiagnóstico.

Equipado con cable eléctrico de conexión y enchufe tipo schuko.

Condensación por agua o por aire.

Modelos compactos bajo mostrador.

Consumo de agua reducido.



Cubitos de 18 y 40 gr.



El fabricante de cubitos ha sido diseñado para acceder fácil y cómodamente a sus componentes y realizar rápidamente operaciones de mantenimiento.

Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.

Ventilación frontal ideal para instalaciones donde la máquina está encastrada.





FHC-37-A-40

Máquinas de hielo de cubito macizo

- Fabricado de hielo construido completamente en acero inoxidable.
- El tipo de cubito es de 40 gr excepto en el modelo FHC-20 que es de 18 gr.
- Sistema de control electrónico.
- La tensión eléctrica en todos los modelos es 230V / 50Hz.
- Modelos condensados por aire o por agua.
- El refrigerante utilizado es R 404A.
- Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.

Modelo	Referencia	Tamaño del cubito (gr)	Producción 24 h (Kg) n° cubitos	Cubitos por ciclo (Uni.)	Almacenamiento (Kg) - n° cubitos	Condensación	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FHC-20-A-18	19048218	18	20 (1175)	24	6 (350)	Aire	500	365 x 495 x 600	1.090,00
FHC-20-W-18	19048219	18	20 (1175)	24	6 (350)	Agua	500	365 x 495 x 600	1.090,00
FHC-25-A-40	19048220	40	25 (625)	18	6 (150)	Aire	500	365 x 495 x 600	1.260,00
FHC-25-W-40	19048221	40	25 (625)	18	6 (150)	Agua	500	365 x 495 x 600	1.260,00
FHC-37-A-40	19048222	40	37 (925)	24	15 (375)	Aire	700	500 x 585 x 685	1.530,00
FHC-37-W-40	19048223	40	37 (925)	24	15 (375)	Agua	700	500 x 585 x 685	1.530,00
FHC-50-A-40	19048224	40	50 (1250)	24	25 (625)	Aire	800	500 x 585 x 795	1.690,00
FHC-50-W-40	19048235	40	50 (1250)	24	25 (625)	Agua	800	500 x 585 x 795	1.690,00
FHC-80-A-40	19048236	40	80 (2000)	36	40 (1000)	Aire	1050	740 x 605 x 1015	2.510,00
FHC-80-W-40	19048237	40	80 (2000)	36	40 (1000)	Agua	1050	740 x 605 x 1015	2.510,00
FHC-100-A-40	19048238	40	100 (2500)	36	60 (1500)	Aire	1200	740 x 605 x 1015	2.710,00
FHC-100-W-40	19048239	40	100 (2500)	36	60 (1500)	Agua	1200	740 x 605 x 1015	2.710,00

Máquinas de hielo granular



FHC-80-A-40

El hielo granular producido por las máquinas de hielo edenox, tienen una relación equilibrada entre agua y hielo. Está indicado para granizados, todo tipo de cócteles, para la visualización de los alimentos (pescado, frutas), para su uso en restaurantes, bares musicales, laboratorios, hospitales, laboratorios médicos, etc. El evaporador es un cilindro, enfriado con un cierto nivel de agua en su interior. El hielo que se forma en las paredes de este cilindro que mediante un sinfín en acero inoxidable es transportado a un dispositivo que rompe el hielo para suministrarlo con menos agua residual.

- Equipos independientes para ser instalados tras barra, bajo barra o en el área de servicio.
- El ancho de todas las máquinas es de 90 cm.
- La altura reducida, máximo 80 cm, permite utilizar la base del piso superior (50x70 cm) como base para pequeñas cargas, sin pérdida de espacio.
- Producción de hielo continua.
- Sistema de control electrónico.
- La tensión eléctrica en todos los modelos es 230V / 50Hz.
- Modelos condensados por aire o por agua.
- El refrigerante utilizado es R 404A.
- Todos los modelos están tropicalizados: se pueden instalar en temperaturas ambientes de hasta 43°C, con una temperatura del agua de 35°C.

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción 24 h (Kg)	Capacidad almacenamiento (Kg)	Condensación	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FHG-80-A	19048247	Granular	80	15	Aire	700	500 x 670 x 696	2.950,00
FHG-80-W	19048248	Granular	80	15	Agua	700	500 x 670 x 696	2.950,00
FHG-120-A	19048249	Granular	120	25	Aire	700	500 x 670 x 796	3.495,00
FHG-120-W	19048250	Granular	120	25	Agua	700	500 x 670 x 796	3.495,00