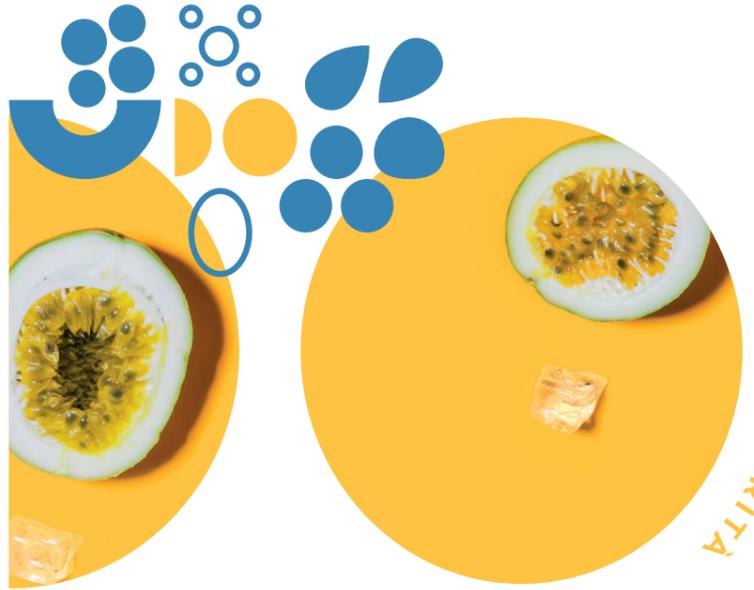


- GRANDE CAPACITÀ PRODUTTIVA E COMPATIBILITÀ CON DEPOSITI ICEMATIC
- SCOCCA IN ACCIAIO INOX
- TOUCH CAPACITIVO STAND-BY E RESET
- LAVAGGIO AUTOMATICO
- ACCESSO USB PER POTER VISIONARE LO STORICO DI TUTTI I PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO
- FILTRO LATERALE ESTRAIBILE E LAVABILE

Cubetto di ghiaccio pieno e squadrato, disponibile in tre diverse dimensioni! DICE, HALF-LARGE e LARGE. Perfetto per raffreddare velocemente le bevande. La grande produttività dei fabbricatori di ghiaccio con evaporatore verticale Maracuja, abbinati ai depositi di ghiaccio icematic, è l'ideale in tutte le attività con elevato consumo di ghiaccio. Molteplici i settori di applicazione, questi cubetti si confermano la scelta ottimale per grandi bar, nightclubs, hotel & resorts, ristoranti e fast-food.

MARACUJA

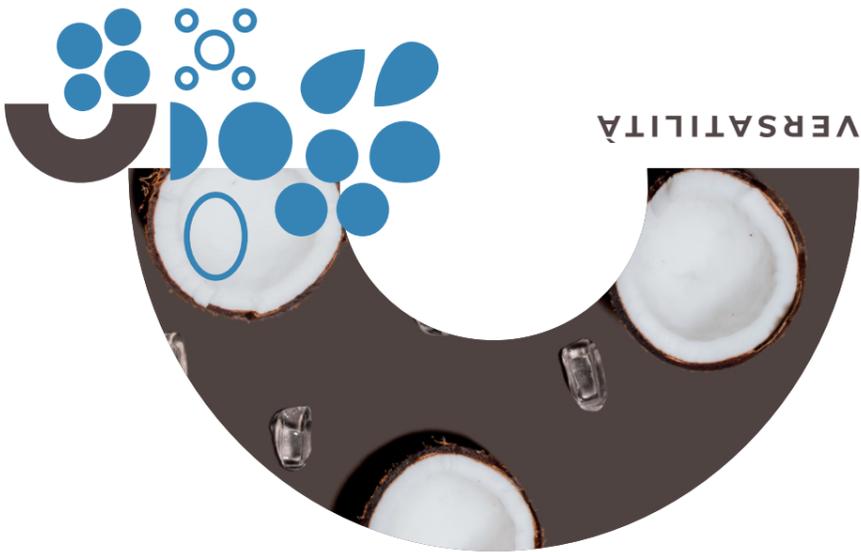


MODULARITÀ

- GRANDE CAPACITÀ E DEPOSITO INCORPORATO
- TOUCH CAPACITIVO STAND-BY E RESET
- LAVAGGIO AUTOMATICO
- FILTRO FRONTALE ESTRAIBILE
- ENTRATA E USCITA FRONTALE DELL'ARIA
- CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA CON SPINA SCHUKO

Un cubetto cavo, con ampia superficie refrigerante, per un rapido raffreddamento dei liquidi. Soft drinks, cocktails, caffè e/o altre preparazioni che devono essere velocemente rinfrescate, troveranno nel cubetto cavo della serie Coco un alleato perfetto. La tecnologia a palette permette l'installazione ed il buon funzionamento della macchina anche in presenza di acque dure. La serie Coco è la più versatile per ogni tipo di installazione.

COCO



VERSATILITÀ

TRASPARENZA



CHERRY

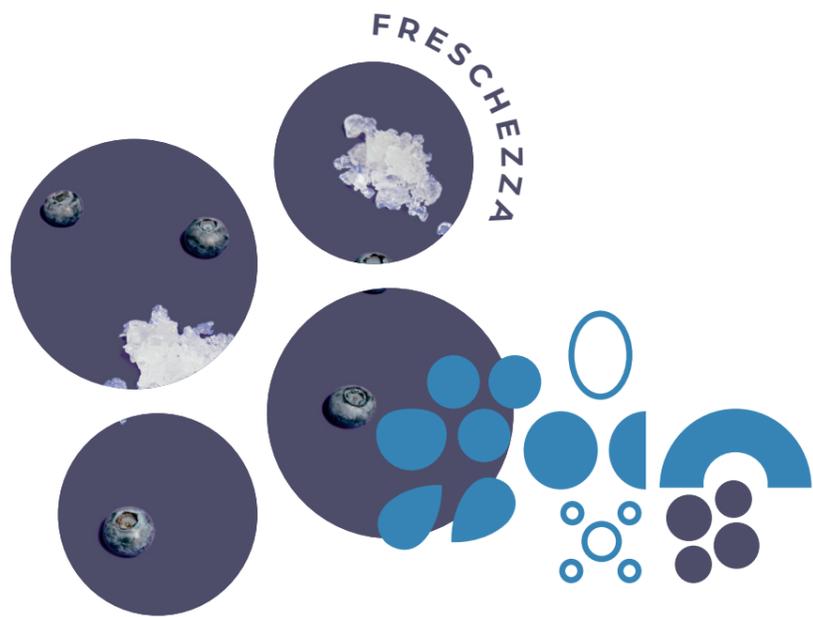


Un cubetto pieno e strutturato, con superficie arrotondata per un prolungato raffreddamento dei liquidi. La sua particolare trasparenza è apprezzata in ogni contesto di utilizzo. Compatto e trasparente, questo ghiaccio è estremamente elegante ed efficace per molteplici esigenze: cestelli di ghiaccio, cocktails, aperitivi e whisky on the rocks.

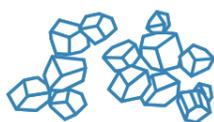
- AMPIA CAPACITÀ DI DEPOSITO INCORPORATO
- CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA CON SPINA SCHUKO
- SCOCCA ACCIAIO INOX INOSSIDABILE
- TOUCH CAPACITIVO STAND-BY E RESET
- FACILE ACCESSO PER UNA PULIZIA E MANUTENZIONE SEMPLIFICATE

ICEMATIC

BE COLD WITH STYLE



BERRIES



Il ghiaccio granulare è una risorsa in moltissimi settori grazie ai suoi diversi utilizzi: dalla conservazione ed esposizione degli alimenti alla creazione di cocktails, dall'uso nei centri benessere e nel mondo della cosmesi all'ambito medico e ospedaliero. Questa tipologia di ghiaccio molto umido è particolarmente apprezzata anche nel settore della panificazione. Il ghiaccio granulare è facile da manipolare, stoccare e pesare. La sua particolarità è l'alto contenuto d'acqua residua che, a seconda del modello, può variare da circa il 25% al 15%.

- SCOCCA ACCIAIO INOX INOSSIDABILE
- INTERNO FACILMENTE ISPEZIONABILE
- TOUCH CAPACITIVO STAND-BY E RESET
- COMPATIBILITÀ CON DEPOSITI ICEMATIC
- ACCESSO INTERNO USB PER POTER VISIONARE LO STORICO DI TUTTI I PARAMETRI DI FUNZIONAMENTO



ALMOND

Con una temperatura media di circa -7°C ed uno spessore che varia da 0,9 a 1,2 mm, il ghiaccio prodotto dalle macchine della linea Almond è più freddo e secco, unico nel suo genere. Solide e asciutte, le scaglie hanno una grande superficie di contatto per un rapido raffreddamento. Il ghiaccio della linea Almond trova spazio in molte diverse applicazioni quali supermercati, ristorazione collettiva, macellerie e industria della carne, pescherie e mercati ittici, porti di mare, settore farmaceutico e molto altro. Il ghiaccio a scaglie piatte, asciutto e sottoraffreddato, ha un colore bianco candido ed è l'ideale per prolungare la massima freschezza di ogni prodotto.

- SCOCCA IN ACCIAIO INOX
- EVAPORATORE CILINDRICO VERTICALE FISSO
- COMANDI ON/OFF INTEGRATI
- UNITÀ DI CONDENSAZIONE INTEGRATA
- ACCESSO INTERNO PER UNA FACILE PULIZIA

GRAPE



Il ghiaccio della serie nuggets ha la caratteristica combinata di essere compatto e piacevolmente masticabile, essendo una via di mezzo tra il ghiaccio granulare e il cubetto. Il ghiaccio nel formato nuggets è a basso contenuto d'acqua e può essere utilizzato in vari settori: cocktails bar e discoteche, nella ristorazione collettiva, nelle cucine centrali e anche nel settore medicale.

- GRANDE CAPACITÀ PRODUTTIVA
- SCOCCA ACCIAIO INOX
- SEMPLICITÀ DI GESTIONE DEL GHIACCIO
- GHIACCIO PIÙ SECCO CON RESIDUO D'ACQUA DELL'8%
- COMPATIBILITÀ CON DEPOSITI ICEMATIC

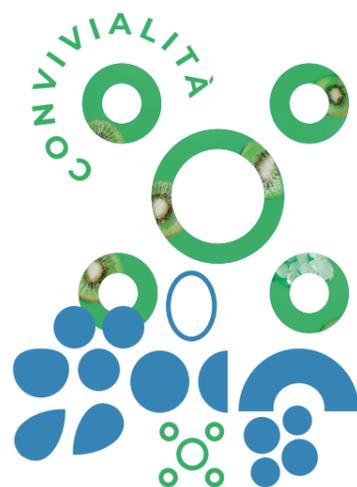


MANGO

I depositi Icematic sono prodotti internamente e rispondono alle esigenze di qualunque utilizzatore. L'acciaio Inox, le plastiche stampate trattate con sistema antibatterico a base di sali d'argento e la possibilità di installare a bordo il sistema di sanificazione a Ozono rendono questi depositi estremamente sicuri dal punto di vista alimentare e facili da pulire.



TROPICAL



Pratici, compatti ed efficienti, i dispenser di ghiaccio Icematic sono disponibili in due differenti modelli:

- _ Dispenser da pavimento DX35, con ghiaccio a cubetto pieno tipo gourmet.
 - _ Dispenser da tavolo TD130 con ghiaccio tipo nuggets.
- Questi dispenser sono la soluzione perfetta per mense aziendali, self service, hotels e per i locali pubblici nei quali è necessario avere a disposizione ghiaccio perfettamente dosato, in modo veloce.