

GIANT

ugolini®

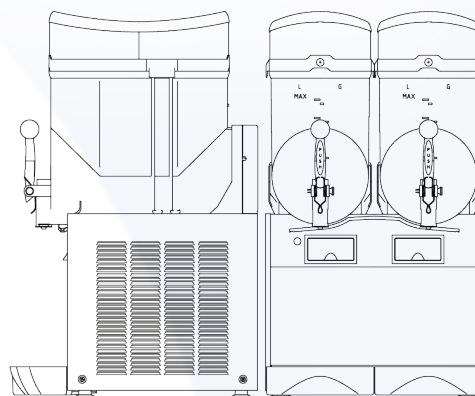
Attrezzatura professionale per la preparazione di granite e sorbetti, adatta alla distribuzione di grandi quantità di prodotto. Capacità totale di 30 litri e doppio circuito refrigerante.

Certificati



Voltaggi disponibili

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



Caratteristiche tecniche

GIANT

Capacità (L)	30
Altezza (cm)	90
Larghezza (cm)	46
Profondità (cm)	53
Peso netto, circa (Kg)	61
Peso lordo, circa (Kg)	66
Assorbimento * (W)	1100
Gas (115V 60Hz / 230V 50Hz)	R290
Gas (altri voltaggi)	In conformità con le normative vigenti, verrà impiegato uno tra i seguenti Gas: R1234ZE, R454C, R513a

* Condizioni di test: 32° - 230V 50Hz - 1° h di funzionamento

Altre caratteristiche tecniche

Dispositivi di sicurezza e controllo

Livello di rumore inferiore a 70 dB	Modelli con Gas R290 provvisti di componenti elettrici ATEX
Contenitore infrangibile in PCTG - BPA free	Compressore ermetico provvisto di protettore
Mescolatore contenitore in plastica POM	Controllo meccanico della densità del prodotto
Carrozzeria in acciaio inossidabile	Controllo meccanico della temperatura del prodotto
Condensatore raffreddato ad aria	Predisposizione blocco rubinetto
Motoriduttore a velocità fissa	Funzione giorno/notte (produzione/mantenimento prodotto)
Trasmissione magnetica brevettata	
Semplicità di smontaggio e pulizia	
Illuminazione prodotto	
Sblocco coperchio con tasto	
Coperchio luminoso	

Accessori disponibili (optional)

Timer per funzione giorno / notte	Sistema di riempimento automatico - autofill
Sistema di raffreddamento condensatore ad acqua	Carrozzeria in acciaio verniciato

MILANO DISPENSERS spa

Via Mario Ugolini, 3 - 27010 Torrevicchia Pia (PV) - Italia - +39 0382 1651 - www.milanodispensers.com - www.ugolinimilano.com

Riservato il diritto di ogni modifica senza preavviso