

ICON 6

ugolini®

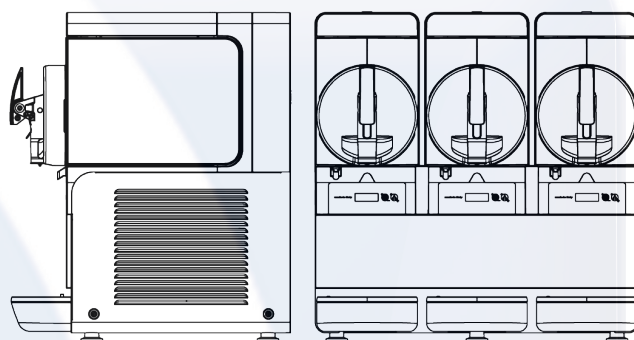
Attrezzatura professionale per la preparazione di creme fredde, sorbetti e granite. Disponibile nelle versioni Easy, con regolazione meccanica, ed ETC con controllo elettronico.

Certificati



Voltaggi disponibili

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



Caratteristiche tecniche	ICON 6/1	ICON 6/2	ICON 6/3
Capacità (L)	6	12	18
Altezza (cm)	60	60	60
Larghezza (cm)	19	39	60
Profondità (cm)	52	52	52
Peso netto, circa (Kg)	24	38	50
Peso lordo, circa (Kg)	26	40	52
Assorbimento * (W)	350	500	800
Gas	R290	R290	R290

* 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	Componenti elettrici ATEX
Contentore infrangibile in PCTG - BPA free	Compressore ermetico provvisto di protettore
Re-COVER: per risparmio energetico e minor condensa	Tastiera comandi semplice ed intuitiva (ETC)
Mescolatore contentore in plastica POM	Display (ETC)
Carrozzeria in acciaio verniciato	Controllo elettronico e visualizzazione temperatura prodotto (ETC)
Condensatore raffreddato ad aria	Predisposizione blocco rubinetto
Motoriduttore a velocità fissa	Funzione giorno/notte (produzione/mantenimento prodotto)
Trasmissione magnetica brevettata	Allarme temperatura prodotto (ETC)
Semplicità di smontaggio e pulizia	
Sblocco coperchio con tasto	

Accessori disponibili (optional)

Sbloccaggio contentore / coperchio con chiave	Illuminazione prodotto
Paletta segna gusti personalizzabile	

MILANO DISPENSERS spa

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

Riservato il diritto di ogni modifica senza preavviso