

**GHIACCIO GRANULARE:** Ghiaccio in granuli che possiede un bilanciato rapporto tra acqua e ghiaccio, indicato per granite, cocktails come caipirina, mojito, ecc, per l'esposizione di cibi (pesce, frutta), per l'utilizzo nei laboratori di ricerca e ospedali.

**SISTEMA A VITE:** L'evaporatore è un cilindro refrigerato con un determinato livello d'acqua al suo interno. Il ghiaccio che si forma sulle pareti viene raschiato ed espulso da una vite senza fine (coclea) in acciaio inox.

**BACK COUNTER:** Apparecchi di libera installazione da mettere in bella mostra dietro il banco o la zona di servizio alla clientela. La contenuta altezza (massimo 80 cm) permette di utilizzare il piano superiore (50x70 cm) come base di appoggio per carichi leggeri: nessuno spreco di spazio. Produzione continua di ghiaccio granulare per piccoli cocktail bars, club privati, music bars. Molto richiesto anche, per l'esposizione del pesce in pescherie e ristoranti e nei laboratori medici.

**GRANULAR ICE:** Granular ice with the right mix of water and ice, suitable for water ice, cocktails like caipirinas, mojitos, etc, for the presentation of foods (fish, vegetables), for medical labs and hospitals.

**SCREW SYSTEM:** The evaporator is a refrigerated cylinder with a fixed water level inside of it. The ice is formed on the inside walls and is scraped by a stainless steel worm screw.

**BACK COUNTER:** Medium machines to be fitted in the work area, on the back of the bars, elegant to be shown. With the reduced height of max. 80 cm and the dimensions of the top panel (50x70 cm), these machines are right to be used as a desk for work or to place light things, with no waste of space. The continuous production of ice is suitable for cocktail bars, private clubs, for the exhibition of fish in restaurants and fish shops, really requested also in medical labs and hospitals.

**GLACE EN PAILLETES:** Glace en paillettes qui possède un rapport équilibré entre eau et glace, indiquée pour les granités, les cocktails tels que caipirinha, mojito, etc., pour la présentation d'aliments (poissons, fruits), pour l'utilisation dans les laboratoires de recherche et les hôpitaux.

**SYSTÈME À VIS:** L'évaporateur est un cylindre réfrigéré avec un certain niveau d'eau à l'intérieur. La glace qui se forme sur les parois est raclée et éjectée par une vis sans fin (vis d'Archimède) en acier inox.

**BACK COUNTER:** Appareils en pose libre, à mettre en évidence derrière le comptoir ou dans la zone de service à la clientèle. La hauteur faible (maximum 80 cm) permet d'utiliser le dessus (50x70 cm) comme base d'appui pour de petites charges : pas de gaspillage d'espace. Production continue de glace en paillettes pour de petits bars à cocktail, clubs privés, bars à musique. Très demandé aussi pour la présentation du poisson dans les poissonneries et dans les restaurants, et dans les laboratoires médicaux.

**FLOCKENEIS:** Flockeneis zeichnet sich durch sein ausgeglichenes Wasser-Eis-Verhältnis aus und eignet sich für Granitas, Cocktails wie Caipirinha, Mojito etc., zur Ausstellung von Lebensmitteln (Fisch, Obst) sowie zur Verwendung in Forschungslabors und Krankenhäusern.

**SCHNECKENSYSTEM:** Der Verdampfer besteht aus einem Gefrierzylinder mit einem bestimmten Wasserpegel im Innern. Das sich an den Wänden bildende Eis wird mit Hilfe einer Endlosschnecke aus Edelstahl abgeschabt und ausgeworfen.

**BACK COUNTER:** Geräte zur freien Aufstellung hinter der Theke oder direkt im Kundenbereich. Die geringe Höhe (max. 80 cm) ermöglicht die Verwendung der oberen Ablage (50x70 cm) zum Abstellen leichter Gegenstände: So bleibt kein Raum ungenutzt. Kontinuierliche Flockeneisproduktion für kleine Cocktailbars, Privatclubs und Musikbars. Auch bei Fischhandlungen und Restaurants zur Ausstellung von Fisch sowie medizinischen Labors sehr beliebt.

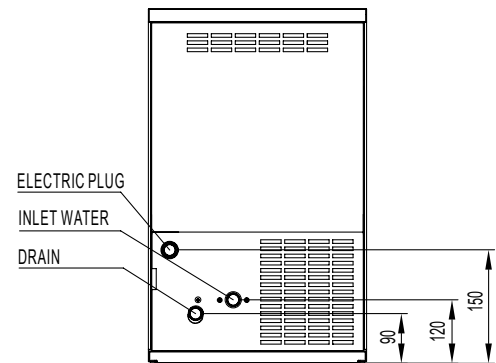
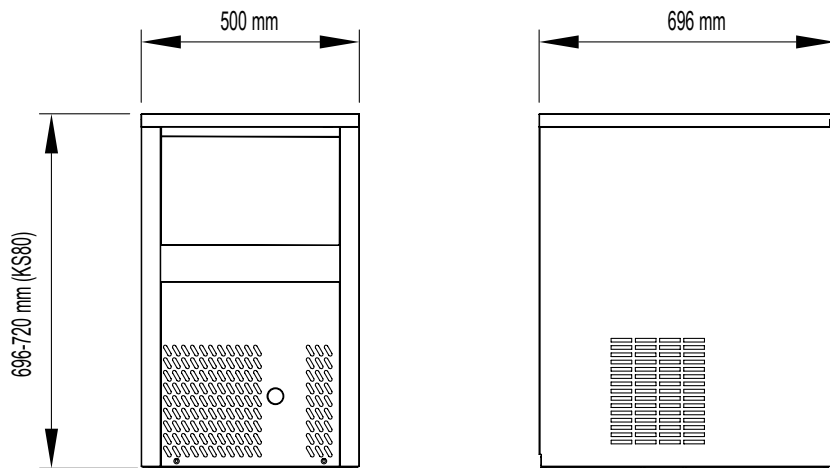
**HIELO EN ESCAMAS:** Hielo granular que tiene una relación equilibrada entre el agua y el hielo, indicado para granizados, como los cócteles de caipiríña, mojitos, etc, para la visualización de los alimentos (pescado, frutas), para su uso en laboratorios de investigación y hospitales.

**SISTEMA DE TORNILLO:** El evaporador es un cilindro enfriado con un cierto nivel de agua en su interior. El hielo que se forma en las paredes viene raspado y es expulsado por un tornillo en acero inoxidable.

**VOLVER CONTADOR:** Equipos independientes para poner detrás del mostrador o en el área de servicio. El ancho del módulo interno de todas las máquinas es de "ancho 90 cm", mientras que la reducción de la altura (máximo 80 cm) le permite utilizar el piso superior (50x70 cm) como base para cargas ligeras: no hay pérdida de espacio. Continúa producción de hielo granular para bares de copas pequeñas, clubes privados, bares musicales. Gran demanda para la exposición de los pescados en las pescaderías, restaurantes y laboratorios médicos.



GRANULAR ICE



	KS 80/15
<b>Sistema di controllo - Control system</b>	M
<b>Raffreddamento - Cooling system</b>	A
<b>Produzione in 24h - Production in 24 h</b>	80 kg
<b>Capacità deposito - Storage capacity</b>	15 kg

<b>Voltaggio standard - Voltage Standard</b>	230 V - 50 Hz
<b>Potenza assorbita - Power consumption</b>	600 W
<b>Tipo di refrigerante - Type of refrigerant</b>	R 404 A
<b>Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH)</b>	500x696x696 mm
<b>Piedini - Feet</b>	+ 0÷20 mm
<b>Peso netto - Net Weight</b>	64 kg

<b>Dimensioni imballo (LxPxH) - Packing dimensions (WxDxH)</b>	580x780x840 mm
<b>Peso lordo - Gross weight</b>	70 kg

M = Meccanical control    E = Electronic control    W = Water cooled

TEMPERATURA ACQUA WATER-TEMPERATURE	TEMPERATURA AMBIENTE AMBIENTE-TEMPERATURE				
	10°C	21°C	32°C	38°C	43°C
38°C	70%	65%	60%	55%	50%
32°C	80%	70%	60%	55%	55%
25°C	90%	80%	70%	60%	60%
15°C	100%	100%	80%	70%	65%
10°C	105%	100%	90%	80%	70%



33 LEVENTI STR. PERISTERI, ATHENS 121 32, GREECE  
 TEL.: 0030 210 5723111, FAX: 0030 210 5723113  
 e-mail: sales@varanakis.com, www.varanakis.com