

CUBETTO PIENO: Cubetto pieno ad alta densità, cristallino e puro. Indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda (senza annacquarla) in qualsiasi situazione d'uso.

EVAPORATORE ORIZZONTALE, SISTEMA A SPRUZZO: L'evaporatore orizzontale è formato da scodelline in rame troncoconiche rivolte verso il basso. Una pompa manda l'acqua in pressione che, attraverso degli ugelli, viene spruzzata sull'evaporatore. Il ghiaccio si forma all'interno delle scodelle e viene staccato riscaldando per un breve periodo le stesse.

BACK STAGE: Apparecchi modulari da usare in combinazione con uno store (contenitore) di grande capacità da installare generalmente nel retrobottega (backstage): non si fanno vedere ma lavorano sodo producendo ghiaccio in continuazione. Particolarmente indicati per ristoranti, hotels, discoteche, fast foods. Rappresentano un infaticabile produttore che soddisfa anche i picchi di stagione e di lavoro. Tutti i modelli sono tropicalizzati: possono essere installati fino a temperature ambiente di 43°C e con utilizzo di una temperatura dell'acqua fino a 35°C.

FULL ICE CUBE: High density full ice cube, crystal-clear and pure. Suitable for the long-lasting cooling of any drink, without water it down, for any use.

HORIZONTAL EVAPORATOR, SPRAY SYSTEM: The horizontal evaporator consists in conic copper cups faces down. The pump raises the water under pressure, which is sprayed to the evaporators thanks to the sprayers. The ice cubes are formed inside each cup and thanks to the hot gas they will fall down into the tank.

BACK STAGE: Modular machines to be fitted on a separat storage for big ice capacity, to be usually installed on the backstage: hard workers, continuous production. Really suitable for restaurants, hotels, discos, fast foods. They are a good solution also for the high-season business. All models are for „tropical use“: they can produce ice even at a room temperature of 43°C and water temperature of 35°C.

GLAÇON PLEIN : Glaçon plein haute densité, cristallin et pur. Indiqué pour le refroidissement prolongé de tout type de boisson (sans la couper) quelle que soit la situation d'utilisation.

ÉVAPORATEUR HORIZONTAL, SYSTÈME À PULVÉRISATION : L'évaporateur horizontal est constitué de coupelles en cuivre tronconiques tournées vers le bas. Une pompe envoie l'eau sous pression qui, à travers des buses, est pulvérisée sur l'évaporateur. La glace se forme à l'intérieur des coupelles et elle se détache après le réchauffement bref de ces dernières.

BACK STAGE : Appareils modulaires à utiliser en association avec une réserve d'une grande capacité à installer généralement en arrière-salle (backstage) : on ne les voit pas, mais ils travaillent dur, en produisant en continu de la glace. Particulièrement indiqués pour restaurants, hôtels, discothèques, fast-foods. Ils sont infatigables et satisfont aussi les pics de saison et de travail. Tous les modèles sont tropicalisés : ils peuvent être installés dans des locaux à une température ambiante maximale de 43°C et la température de l'eau utilisée peut atteindre au maximum 35 °C.

VOLLWÜRFEL: Hochdichter Vollwürfel, glasklar und rein. Geeignet zur langanhaltenden Kühlung von Getränken jeder Art (ohne sie zu verwässern) und vielfältig einsetzbar.

HORIZONTALVERDAMPFER MIT SPRÜHSYSTEM: Der Horizontalverdampfer besteht aus nach unten gerichteten kegelförmigen Kupferschälchen. Das Wasser wird von einer Pumpe unter Druck gesetzt und mit Hilfe von Düsen gegen den Verdampfer gesprüht. Im Innern der Schälchen bildet sich Eis, das durch kurzzeitiges Erhitzen der Formen gelöst wird.

BACK STAGE: Modulare Geräte zur Verwendung in Kombination mit einem großen Vorratsbehälter, die gewöhnlich im Hinterzimmer (Backstage) installiert werden: Sie sind zwar nicht zu sehen, stellen aber ununterbrochen Eis her. Besonders geeignet für Restaurants, Hotels, Diskotheken, Fast-Food-Läden. Diese unermüdlichen Helfer lassen Sie auch bei Arbeits- und Saisonspitzen niemals im Stich. Alle Modelle sind für den Einsatz in „tropischen Verhältnissen“ geeignet: Sie können in Umgebungen mit Lufttemperaturen bis 43°C und Wassertemperaturen bis 35°C installiert werden.

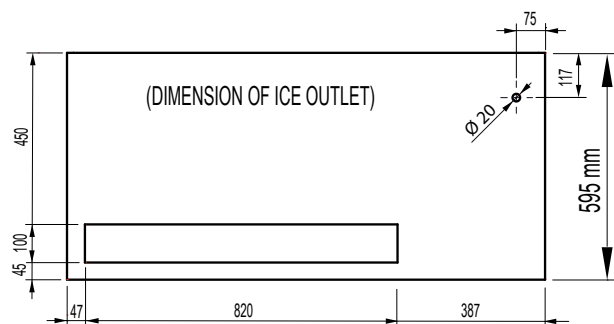
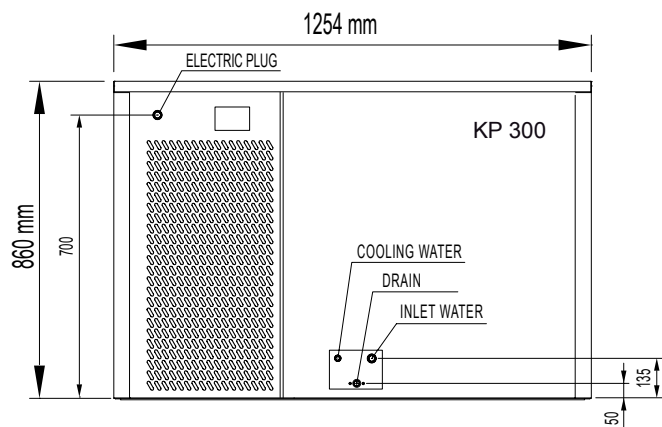
CUBITO MACIZO: Cubito macizo de alta densidad, cristallino y puro. Apto para refrigerar prolongadamente cualquier bebida (sin aguarla) para su uso en cualquier situación.

EVAPORADOR HORIZONTAL, SISTEMA DE ASPERSIÓN: El evaporador de cobre horizontal contiene una cazoletas invertidas. Una bomba envía el agua a presión a través de las toberas y se pulveriza en el evaporador. El hielo se forma en el interior de las cazoletas y se elimina por calentamiento durante un corto período de tiempo.

DETRÁS DEL ESCENARIO: Dispositivos modulares para sus uso en combinación con un contenedor de gran capacidad, por lo general instalados en los office o almacenes. Máquinas que no están a la vista pero trabajan incansablemente produciendo hielo para atender las necesidades más exigentes en cuanto a producción. Todos los modelos están tropicalizados: se puede instalar hasta una temperatura de 43°C y con una temperatura del agua de 35°C.



18 gr FULL ICE CUBE



	KP 300
Sistema di controllo - Control system	M / E
Raffreddamento - Cooling system	W
Produzione in 24h - Production in 24 h	300 kg Up to 17650 cubes
Produzione pre ciclo - Production per cycle	216 ice cubes
Voltaggio standard - Voltage Standard	230 V - 50 Hz
Potenza assorbita - Power consumption	2700 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant	R 404 A
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH)	1255x595x860 mm
Peso netto - Net Weight	153 kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packing dimensions (WxDxH)	1310x640x1015 mm
Peso lordo - Gross weight	170 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