

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 STAGE: Apparecchi modulari da usare in combinazione con uno store (contenitore) di grande capacità da installare nel retrobottega (backstage). Una produzione continua per ogni tipo di utilizzo, per supermercati, ristoranti e buffet per l'esposizione in banchi refrigerati di cibi freschi, verdure e pesce. Grande utilizzo anche nell'industria farmaceutica e chimica, in grandi ristoranti e peschierie per l'esposizione del pesce, fino a discoteche e per il settore wellness.

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 STAGE: Modular machines to be used in conjunction with a large capacity ice storage container that is generally installed in the backstage. Continuous production for all customers needs: for big restaurants, fisheries, to display and preserve fish and food, discotheques. Required in laboratories, health care clinics, in the chemicals industry and not to forget, for wellness.

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 STAGE: Appareils modulaires à utiliser en association avec une réserve d'une grande capacité à installer en arrière-salle (backstage). Une production continue pour tout type d'utilisation, pour supermarchés, restaurants et buffets pour la présentation dans les comptoirs réfrigérés d'aliments frais, légumes et poissons. Grande utilisation aussi dans l'industrie pharmaceutique et chimique, dans les grands restaurants et les poissonneries pour la présentation du poisson, et même dans les discothèques et le secteur bien-être.

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 STAGE: Modulare Geräte zur Verwendung in Kombination mit einem großen Vorratsbehälter zur Installation im Hinterzimmer (Backstage): Eine kontinuierliche Eisproduktion für vielfältigen Einsatz in Supermärkten, Restaurants und Buffets zur Ausstellung von frischen Lebensmitteln, Gemüse und Fisch in Gefriertheken. Breite Anwendung auch in der pharmazeutischen und chemischen Industrie, in großen Restaurants und Fischhandlungen bis hin zu Diskotheken und Wellness Einrichtungen.

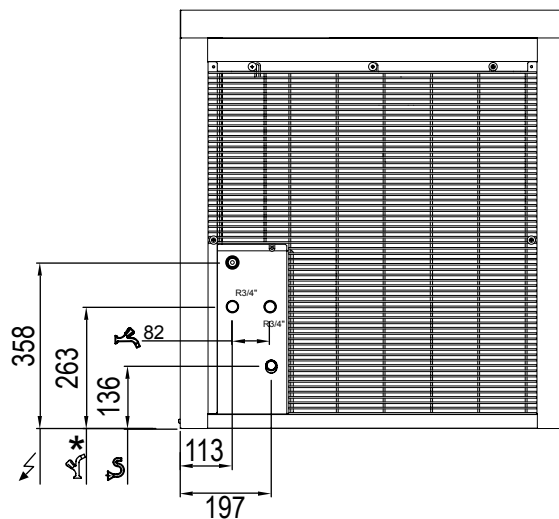
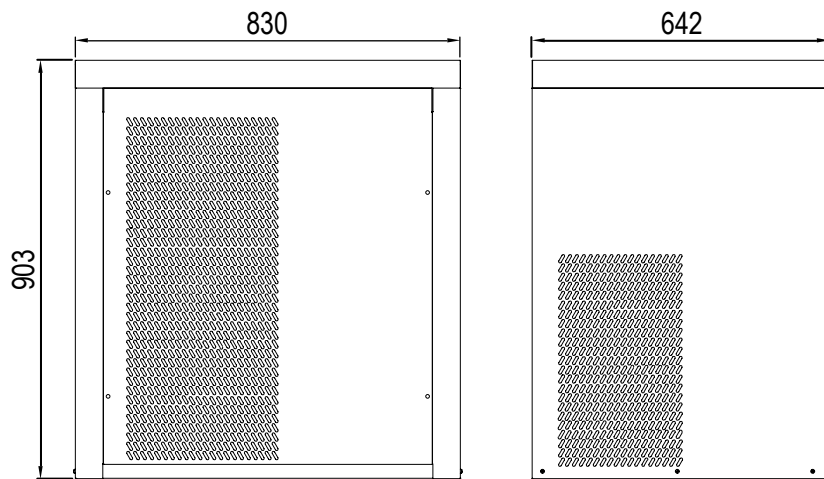
HIELO EN ESCAMAS: Hielo granular que tiene una relación equilibrada entre el agua y el hielo, indicado para granizados, como los cócteles de caipiríña, mojitos, etc, para la visualización de los alimentos (pescado, frutas), para su uso en laboratorios de investigación y hospitales.

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.

DETRÁS ESCENARIO: Dispositivos modulares para uso en combinación con una tienda (recipiente) de la capacidad instalada en la trastienda (backstage). Una producción continúa para cada tipo de necesidades, en los supermercados, restaurantes y buffets frigorífico para la exposición, en los alimentos frescos, verduras y pescados. También se utiliza en las industrias químicas y farmacéuticas, en grandes restaurantes y pescaderías para la exposición de los pescados, hasta en los clubes y en el sector de la salud.



GRANULAR ICE



	KS 270
Sistema di controllo - Control system	M
Raffreddamento - Cooling system	W
Produzione in 24h - Production in 24 h	270 kg
Voltaggio standard - Voltage Standard	230 V - 50 Hz
Potenza assorbita - Power consumption	1000 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant	R 404 A
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH)	560x525x560 mm
Peso netto - Net Weight	67 kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packing dimensions (WxDxH)	610x600x715 mm
Peso lordo - Gross weight	73 kg

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

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



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