



## Givreur de verres professionnel h41606

Givreur de verre professionnel pour bars et restaurants. Structure en méthacrylate de haute qualité avec certification pour un usage alimentaire. Dimensions : 250 x 180 x H.240 mm.

Le givreur à glace est une machine idéale pour les bars, les pubs et les clubs qui doivent servir des apéritifs et des cocktails à la température idéale.

Le produit permet le refroidissement rapide du verre ainsi que la production de tablettes de glace sèche d'un diamètre de 5 cm et d'une épaisseur de 2 cm.

La machine permet de réguler le débit et de refroidir le verre à l'aide d'un bouton spécial.

La structure est en méthacrylate de haute qualité et certifiée pour un usage alimentaire.

Les dimensions réduites rendent le produit idéal pour tous les types de locaux et l'interrupteur marche/arrêt facilite l'utilisation de la machine.

Pour une utilisation correcte de ce produit, il est nécessaire d'utiliser une bouteille de CO2 équipée d'un tube d'aspiration pour un usage alimentaire.

Afin de maintenir un fonctionnement parfait dans le temps, nous recommandons l'utilisation de la bonbonne de CO2 en option.

Caractéristiques techniques :

- Givreur à verre
- Structure en méthacrylate de haute qualité certifié pour un usage alimentaire
- Contrôle du débit et du refroidissement par bouton poussoir

- Pastille de glaçons sec : Ø 5 cm x 2 cm d'épaisseur
- Interrupteur ON/OFF
- Modèle automatique très simple à installer
- Raccord pour connecter le tuyau à la bonbonne de CO2 alimentaire
- Alimentation électrique : 220V
- Approuvé et certifié conformément à la norme 2066/42/CE

Option :

- Bonbonne de 14 litres (10 Kg) de CO2 alimentaire

\*Images purement indicatives

## INFORMATIONS

- **Hauteur en mm** 240.0000
- **Largeur en mm** 250.0000
- **Profondeur en mm** 180.0000
- **structure** méthacrylate



HOLITY.COM



HOLITY.COM

## Givreur de verres professionnel h41606

Hauteur mm: 399 mm

Largeur mm: 401 mm

Profondeur mm: 400 mm

Structure: metacrilato