

Link do produktu: <https://www.produktyambition.pl/kostkarka-chlodzona-powietrzem-coolice-33kg24h-16-kg-p-8478.html>



Kostkarka chłodzona powietrzem Coolice 33kg/24h 16 kg

Cena brutto	6 519,00 zł
Cena netto	5 300,00 zł
Numer katalogowy	ICE350
Producent	Barmatic
Moc	510
Opakowanie	1
Wymiary	500x580x(h)690

Opis produktu

Nowe kostkarki do lodu marki Barmatic dostarczają kostki lodu do napojów lub do chłodzenia produktów spożywczych w barach, restauracjach, hotelach i marketach. Stanowią połączenie solidności i wytrzymałości z profesjonalnym wykonaniem. Urządzenia produkują krystalicznie przejrzysty lód Bright Ice metodą natryskową, przy niewielkim zużyciu energii, oszczędnie, wydajnie i cicho. Każda kostkarka z serii Coolice przechodzi nie tylko testy elektryczne i testy bezpieczeństwa, ale również obwodowy test czynnika chłodniczego oraz instalacji wodnej, co gwarantuje jej 100% szczelność*. W trakcie badania próby lodu sprawdzamy zgodność z założeniami ilości produkcyjnej, wielkości i transparentności kości. Kostkarki serii Coolice poddaje się także badaniom wydajnościowym w specjalnie skonstruowanych kabinach, gdzie warunki jakim muszą sprostać odzwierciedlają wilgotność i temperaturę tropikalną. Kostkarki serii Coolice chłodzone powietrzem można wykorzystać wszędzie tam gdzie inne maszyny przestały funkcjonować, a chłodzenie wodne nie jest możliwe z uwagi na małe zasoby.

- Razem z kostkarką dostajesz listę kontrolną potwierdzoną
- przez inżynierów produkcji

Kostkarki Barmatic Coolice to urządzenia:

GWARANTUJACE KOMFORT KLIENTOM BARU

- Cicha produkcja i lód o doskonałych właściwościach
- Wyciszony moduł konstrukcyjny – poliuretanowy bez mostkowy
- Cicha produkcja – pompa magnetyczna
- Nowoczesny silnik Embargo na poduszkach amortyzujących

POSZUKIWANE PRZEZ BARMANÓW

- Zbiorniki XXL
- Perfekcyjnie klarowne kostki – technologia wysokociśnieniowego

natrysku z metalowym spustem

- Wielkość kostki – masa 18 g, 35×31×31 mm
- Speed door – szynowe wrota chowane w korpus

- Redukcja topnienia – dzięki zbiornikowi wykonanemu w technologii sandwich i rdzeniowi z pianki poliuretanowej

- "Tropikalna klasa" – umożliwia działanie nawet przy wysokiej temperaturze

DOCENIANE PRZEZ INSPEKTORÓW SANITARNYCH

- Antybakteryjny zbiornik lodu i komora produkcji
- Dedykowany program myjący – włącznik na front panelu
 - możliwa regularna dezynfekcja
- Antybakteryjna miedziana matryca – zapobiega gromadzeniu się minerałów w koszykach lodowych
- Bezszwowa konstrukcja zbiornika – brak miejsc gromadzących zabrudzenia i łatwe czyszczenie

WYCZEKIWANE PRZEZ TECHNOLOGA I ARCHITEKTA

- Wydajność nawet 90 kg/24 h umieszczone pod blatem
 - maksymalna wysokość urządzenia 822 mm
- Pełna zabudowa z obu stron, układ wentylacyjny niewymagający bocznych dystansów
- Bardzo mała głębokość konstrukcyjna max 600 mm – urządzenie zmieścisz na backbarze

Odływ kostkarki wsparty pompa – umiejscowienie kostkarki niezależnie od wysokości ujścia wodnego

DAJĄCE PEWNOSC SERWISOM TECHNICZNYM

- Wieloetapowa kontrola – każdy egzemplarz ze sprawdzonym produkcyjnie układem chłodniczym, elektrycznym, wodnym, wentylującym. Na ostatnim etapie kontrola zgodności produkcji i jakości kostek
- Status klasy premium – zastosowanie komponentów renomowanych marek
- Unifikacja części elektronicznych – programowane podzespoły – jedna płyta elektroniczna do wszystkich modeli
- Depozyty części serwisowych zlokalizowane w Polsce

ZASPOKAJAJĄCE POPYT NA EKOLOGIE

- Kostkarka wykorzystuje neutralny dla środowiska czynnik chłodniczy R290 – nie niszczy ozonu.
- Zerowaste – nawet po wielu latach zdołasz odnowić maszynę z wykorzystaniem wciąż dostępnych części
- 90% części możesz poddać recyklingowi

SATYSFAKCONUJĄCE INWESTORÓW

- Szybki zwrot inwestycji – dzięki kostkarce serii Collice wytworzysz dziennie od 100 aż do 450 koktajli
- Niskie koszty eksploatacji
- Trwałość – dedykowany tor chłodzenia zapobiega przegrzewaniu pomp, kompresora i układów elektronicznych, kostkarka spełnia najwyższe europejskie normy
- Konserwacja (czyszczenie i odkamienianie) we własnym zakresie – bez kosztów serwisowych

-
- Estetyka i łatwe utrzymanie czystości- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali
 - Dostęp do seminariów szkoleniowych