



Machine à glaçons modulaires Glaçons nuggets - Gamme RNS

Modèles

□ RNS 0308

☐ RNS 1008



RNS 0308 AF sur B420



Modèles: RNS 0308 - RNS 1008

Type de glace Nuggets

Production: 140 - 440 kg / jour

Ratio glace eau : 90 % Humidité résiduelle : 10 %

Refroidissement: à air (A) - à eau (W)

Points forts

- > Evaporateur double paroi : transfert des calories optimisé.
- > Spirale (vis sans fin) en acier inox : plus grande solidité et plus longue durée de vie.
- > Base soudée et vissée mécaniquement pour une plus grande solidité et une plus longue durée de vie.
- > Les éléments constitutifs de l'évaporateur peuvent être remplacés sans l'extraire du système de réfrigération et la spirale (vis sans fin) peut être retirée sans vidanger le groupe froid pour un nettoyage approfondi facilité dans le cas d'environnements très calcaires.
- > Double **roulement à billes à charge radiale** en sortie de spirale : protège l'évaporateur des charges latérales en alliant une haute résistance à la corrosion à une capacité de charge identique à celle des roulements en acier standard (= solution idéale en milieu corrosif).
- > Roulement à billes inférieur **toujours huilé :** assure l'alignement de la spirale en permanence et en allonge la durée de vie.
- > Aucune maintenance requise sur les roulements à bille : pas de visite semi-annuelle ou annuelle par le technicien frigoriste sur ces éléments.

Propriétés - utilisation

Intermédiaire entre les glaçons pleins et la glace paillette, la glace nuggets convient parfaitement pour la **distribution automatique** - notamment dans les **cafeteria** - et la **création de cocktails** car grâce à son ratio glace / eau de 90 %, elle réduit le potentiel de congélation de la glace en "paquets" et minimise la dilution de la boisson.

Elle est également utilisée pour la **présentation** - sur les buffets, dans les seaux à glace - car elle maintient les éléments en place sans coller ni les endommager et sans renversement.

La glace nuggets trouve aussi sa place auprès des établissements "all inclusive" qui l'utilisent alors pour une large variété d'applications, depuis leurs restaurants libre-service jusqu'à leurs centres de remise en forme en passant par leurs bars et le libre service aux étages.

Chaque "pépite" mesure en moyenne 0,8 x 0,8 x 1,3 cm.



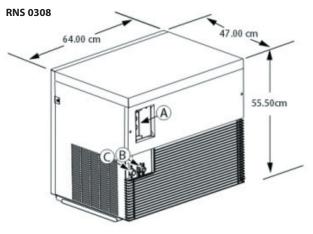


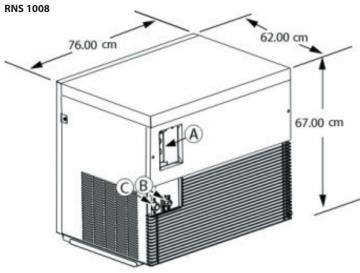


Machine à glaçons modulaires Glaçons nuggets - Gamme RNS

Caractéristiques techniques

	RNS 0308	RNS 1008	
Production	140 kg/jour	440 kg/jour	
Cabines de stockage recommandées	B320 (95 kg) B420 (141 kg)	B400 (132 kg) B570 (195 kg)	
Alimentation électrique	220-240 V /	220-240 V / 1 N / 50 Hz	
Largeur (mm)	560	760	
Hauteur (mm)	660	670	
Profondeur (mm)	600	620	
Température ambiante	10°C	10°C - 43°C	
Gaz réfrigérant	R 4	R 404 A	
Puissance installée (W)	510	1610	
Puissance absorbée / 10 kg glace (air 32°C - eau - 21°C)	1,1 kWh	0,9 kWh	
Poids net machine	80 kg	120 kg	





RNS0308AF: 140 kg refroidissement à air RNS0308WF: 140 kg refroidissement à eau RNS1008AF: 440 kg refroidissement à air RNS1008WF: 440 kg refroidissement à eau









A: arrivée électrique
B: arrivée d'eau 3/8" (0,95 cm)
C: vidange 1/2" (1,27 cm)







