

Machine à glaçons gamme **NEO**

Modèles UR-0310-A UD-0310-A UY-0310-A



Modèles :	UR-0310-A UD-0310-A UY-0310-A
Type de glace :	Glaçons pleins rhomboïdes D = 22 x 22 x 22 mm Y = 9 x 29 x 22 mm
Production :	130 kg / jour @ air 21°C eau 10°C
Ratio glace eau :	98 %
Humidité résiduelle :	2 %
Refroidissement :	à air (A)

POINTS FORTS

Economies d'eau et d'énergie :

- Tous les modèles de la gamme NEO sont qualifiés ENERGY STAR®
- La fonction "retardateur" sur le panneau de commandes permet de produire exactement la quantité de glace nécessaire

Contrôle intelligent :

- Situé à hauteur de l'utilisateur, le panneau de commandes est visible et facile d'accès
- Des indicateurs spécifiques permettent de gérer la production (cuve pleine, nettoyage, service, etc.)

Encastrabilité totale :

- Prise et rejet d'air sur l'avant de la machine
- Coque de la cuve complètement amovible qui simplifie les interventions
- Machine livrée 100% prête à brancher

Hygiène assurée :

- Angles arrondis, zone de production accessible
- Fonction de nettoyage et désinfection brevetée
- Traitement antimicrobien Alphasan®
- Inhibiteur de croissance LuminIce® en option

Robustesse & longévité :

- Filtre condenseur extractible et nettoyable au lave-vaisselle
- Construction en acier inox de haute qualité, pieds réglables
- Porte inclinée escamotable pour un accès facile et une bonne visibilité
- Ecoulement sur évaporateur vertical pour une productivité élevée



Propriétés - Utilisation

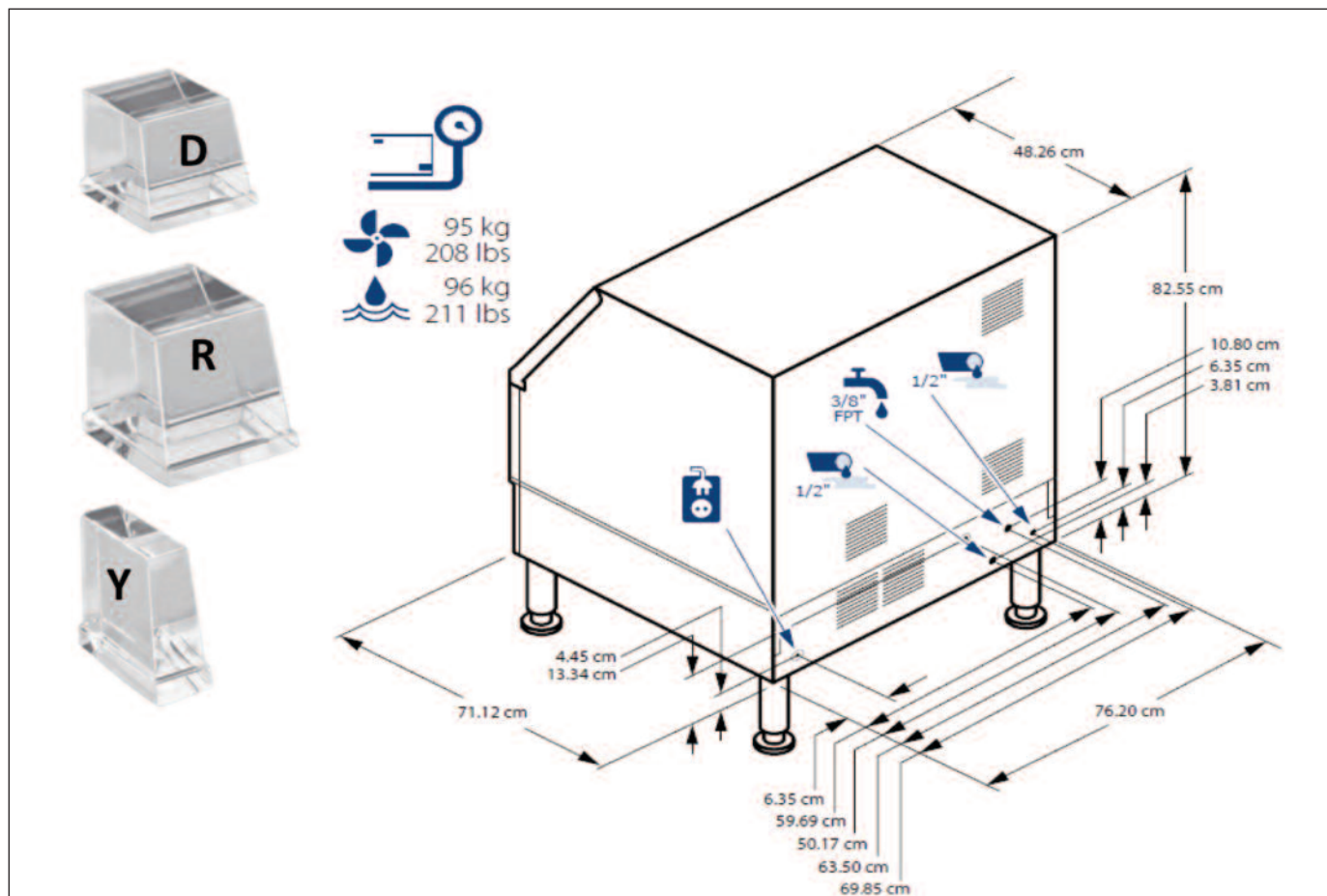
La méthode de fabrication par ruissellement assure une production ultra-rapide et donne une glace dont la puissance de refroidissement est maximale et la fonte extra lente grâce à son **ratio glace / eau supérieur à 98%**. De forme rhomboïde (c'est-à-dire avec des côtés en trapèze pour faciliter le processus de récolte) ces glaçons pleins sont disponibles en trois dimensions : **R** (15 g) **D** (12 g) ou **Y** (9 g). Cela permet de répondre à la fois aux besoins de la restauration haut de gamme (**R**) comme de la restauration traditionnelle (**D**) et de la restauration rapide (**Y**).

Dimensionnement

En restauration traditionnelle, on compte de **150 g à 200 g de glace par convive**. Pour un bar, on compte entre 50 g et 100 g de glace par personne (hors cocktails, pour lesquels on préférera la glace nuggets). En restauration rapide, on compte 70 g de glace pour une petite boisson et 110 g pour une boisson plus grande.

Attention : dans le cas d'environnements fortement calcaires (TH > 30) il convient pour cette méthodologie de production par pulvérisation, de prévoir un **traitement d'eau spécifique** en amont de la machine pour éviter que les buses ne se bouchent. Nous proposons une solution ARTIC PURE® adaptée.

Machine à glaçons gamme **NEO**



Caractéristiques techniques

Production (air 21°C - eau 10°C) kg / 24 h	130
Production (air 32°C - eau 21°C) kg / 24 h	100
Capacité de stockage - kg	45
Puissance / 10kg glace - kWh	1,6
Consommation d'eau - l/h	8,2
Température ambiante	min. 4,4°C - max. 43,3°C
Température de l'eau	min. 7,2°C - max. 32,2°C
Pression de l'eau	min. 20psi / 138 kPA - max. 80psi / 551 kPA
Dimensions (L x P x H) mm	762 x 711 x 825
Poids net machine - kg	95

Options

Nettoyant	000005162U
Désinfectant	000005164U
Pelle supplémentaire	3302603
Kit pieds réglables inox 114 - 159 mm	K-00345
Système de filtration ARTIC PURE®	AR-PRE
Cartouche de rechange ARTIC PURE®	K-00337