

# Machine à glaçons gamme SOTTO™

Modèles  UG040A  UG050A  UG050W



<i>Modèles :</i>	<b>UG040A</b> <b>UG050A - UG050W</b>
<i>Type de glace :</i>	Glaçons pleins octogonaux 20 g
<i>Production :</i>	<b>45-63 kg / jour</b>
<i>Ratio glace eau :</i>	98 %
<i>Humidité résiduelle :</i>	2 %
<i>Refroidissement :</i>	à air (A) à eau (W)

## POINTS FORTS

### Qualité de glace assurée :

- Système de contrôle intuitif s'ajustant automatiquement en fonction de la T° de l'eau
- Production de glaçons de qualité même lorsque la T° ambiante est élevée

### Encastrabilité totale :

- Prise et rejet d'air sur l'avant de la machine
- Pas d'espace minimum à respecter autour de la machine pour l'installation

### Installation simplifiée :

- Machine dotée de câbles d'alimentation et tuyaux d'alimentation et de vidange
- Fonction de mise en eau automatique

### Maintenance aisée :

- Le filtre facilement extractible et lavable en lave-vaisselle protège le condenseur
- Tous les éléments techniques sont directement accessibles et démontables sans outil

### Hygiène assurée :

- Cycle de nettoyage automatisé
- Traitement antimicrobien Alphasan®



## Propriétés - Utilisation

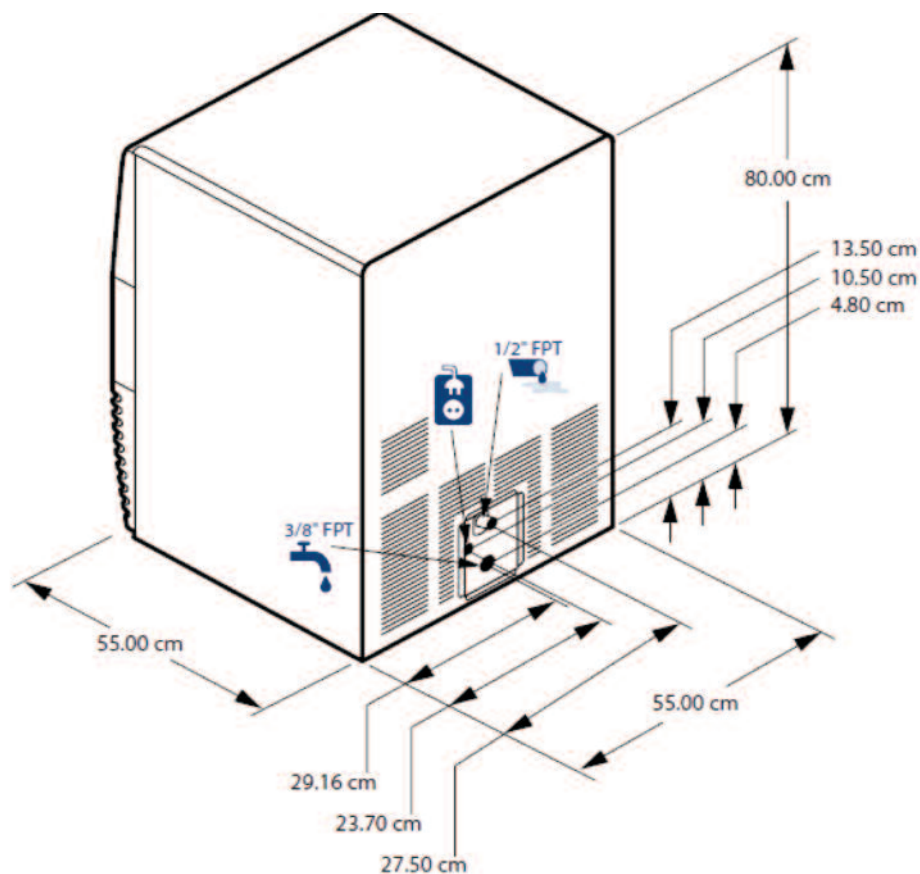
Massif, cristallin, original et élégant, le glaçon plein (20 g) de la gamme SOTTO® de **forme octogonale** (3,4 x 3,3 cm) convient particulièrement aux établissements soucieux de qualité et pour tous types de boissons. Dense et hautement transparent, il s'adapte à tous les types de verres et se dissout très lentement : grâce à son **ratio glace / eau de 98%** il préserve plus longtemps la qualité des boissons dans lesquelles il est servi.



## 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). 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 SOTTO™



## Caractéristiques techniques

	UG040A	UG050A - UG050W
Production (air 10°C - eau 10°C) kg / 24 h	45	63 - 54
Production (air 21°C - eau 10°C) kg / 24 h	45	55 - 52
Production (air 32°C - eau 21°C) kg / 24 h	36	43 - 47
Capacité de stockage - kg	25	
Poids net machine - kg	60	
Dimensions (L x P x H) mm	550 x 550 x 800	
Conditions de fonctionnement :		
- Température de l'eau	min. 10°C - max. 32°C	
- Pression de l'eau	min. 20psi - 140 kPA / max. 80psi - 550 kPA	
- Température ambiante	min. 10°C - max. 43°C	
Consommation / 10 kg de glace (air 21°C - eau 10°C) - kWh	1,7	1,6 - 1,5
Consommation d'eau - l/h	1,3	1,3 - 1,2

## 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