MÁQUINA DE GELO
MEIA-LUA GOURMET

DIMENSÕES:
(Largura x Profundidade x Altura)

603 x 610 x 842 mm

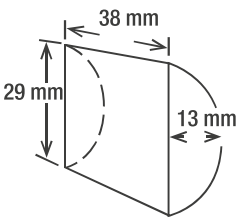
MODELO:

KM-50A

CARACTERÍSTICAS:

- Até 52 kg de produção de gelo por dia
- Até 23 kg de capacidade de armazenamento
- Cubos individuais no formato crescente (meia-lua)
- Corpo em aço inox
- CycleSaver ® Design
- EverCheck ® Sistema de alerta
- Fluxo de ar frontal em ciclo
- Evaporador em aço inox
- Porta deslizante
- Filtro de ar removível
- Interruptor de energia acessível, sem remoção do painel
- Instalação embutida opcional
- Bomba de Dreno HS-5061 inclusa
- Cumpre com a Comissão de Energia da Califórnia (CEC)
- Gás ecológico de refrigeração R-134a
- Certificado pela Energy Star

Gelo Meia-Lua Gourmet: Cubos puros, cristalinos e semi-cilíndricos com design exclusivo. Um grande diferencial para estabelecimentos que prezam por qualidade e apelo visual.

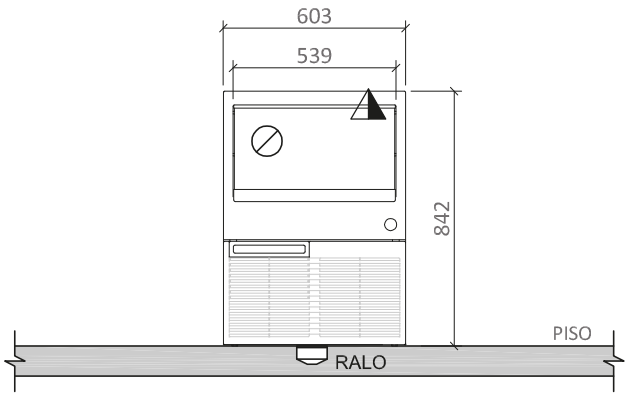


www.puccicozinhas.com.br
contato@puccicozinhas.com.br
Tel.(11) 4152-8424

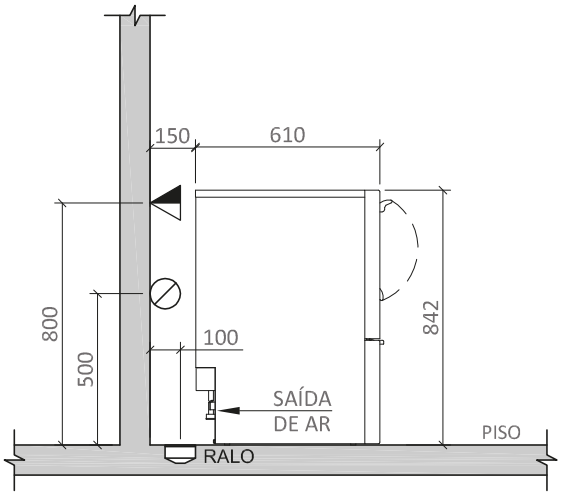
MÁQUINA DE GELO
MEIA-LUA GOURMET
KM-50A
Dimensões: 603 x 610 x 842 mm

Rev: 00_18

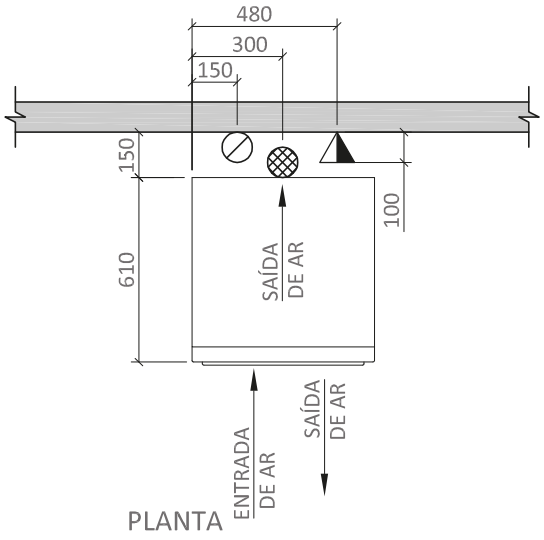
DESENHO TÉCNICO/INSTALAÇÃO:



ELEVAÇÃO FRONTAL



ELEVAÇÃO LATERAL



PLANTA

ELÉTRICA	
◭	Ponto elétrico na parede 220V-60Hz. Padrão de tomada deve estar de acordo com NBR14136/02 a 800mm do piso;

HIDRÁULICA	
⊘	Ponto de água fria na parede Ø1/2" - altura de 500mm do piso,com registro a 1800mm de altura.
⊛	Ralo sifonadao Ø100mm no piso e afastado 100mm da parede.

OBSERVAÇÕES:

- Toda instalação deve obedecer as normas ABNT;
- A tomada deve estar dimensionada de acordo com a potência do equipamento (vide especificações técnicas);
- Medidas em milímetros.

NÃO UTILIZAR SUPERFÍCIE COMO APOIO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

	TEMPERATURA AR	TEMPERATURA ÁGUA	PRODUÇÃO	ARMAZENAMENTO	CONSUMO DE ÁGUA POR DIA	REJEIÇÃO DE CALOR BTU/h
MODELO: KM-50A	21° C 32° C	15° C 21° C	50 kg 41 kg	23 kg	148 L 79 L	--/-- 3140
	PRODUÇÃO POR CICLO	PESO COM EMBALAGEM	MEDIDAS COM EMBALAGEM		POTÊNCIA	CORRENTE
	110 Cubos	58 kg	690Xx705x955mm		303 W	2,2 A

www.puccicozinhas.com.br
contato@puccicozinhas.com.br
Tel.(11) 4152-8424

CHECK LIST DE INSTALAÇÃO – MÁQUINA DE GELO

1 TEMPERATURA

O local para instalação da máquina deve ter uma temperatura entre 7°C e 38°C.

2 ESPAÇAMENTO E NIVELAMENTO

Ao redor da máquina é preciso um espaçamento de pelo menos 15 cm. O piso no qual a máquina será instalada deve ser nivelado.

3 PONTO DE ABASTECIMENTO

O ponto da água para abastecimento da máquina deve ser dedicado (não pode ser compartilhado com outros equipamentos ou torneiras).

4 PRESSÃO E TRATAMENTO DA ÁGUA

A água deve vir de uma fonte potável (caixa d'água ou rua) e ter uma pressão mínima de 10PSI e máxima de 113PSI. Filtros devem ser utilizados para abastecimento de água da máquina.

5 GARANTIA DOS COMPONENTES

Os filtros e respectivo refil não estão inclusos na garantia da máquina e a qualidade da água pode interferir na vida útil do filtro.

6 PONTO DE DESÁGUE

É necessário um ralo sifonado para escoamento do dreno da máquina e do depósito.

7 PONTO DE ENERGIA

A tomada ou ponto elétrico no qual a máquina será conectada deve permanecer ligado permanentemente.

8 PRODUÇÃO DE GELO

Produção e dimensão do gelo poderão variar conforme temperatura ambiente, temperatura da água, vazão e pressão da água, interrupção do fornecimento de água e/ou energia.

9 TROCA DO FILTRO

Caso ocorra diminuição no formato do gelo ou o manômetro indique baixa pressão, será necessário a substituição do filtro.

www.puccicozinhas.com.br
contato@puccicozinhas.com.br
Tel.(11) 4152-8424