ICEMATIC

TROPICAL

TD200.10

190 kg/24 h

Machines à glaçons en grains / Machines à glaçons en grains : TD200.10 - TD120.10

TD200.10 ALLGAS

220-240/50/1

Machines à glaçons en grains

CARACTÉRISTIQUES

- Boîtier en acier
- Condensation d'air et d'eau
- Touche de commande capacitive
- Alarmes sonores et lumineuses
- Rapport d'alarme HACCP
- Connexion USB pour la mise à jour du logiciel et le téléchargement des données HACCP
- Ventilateur du condenseur contrôlé à basse température ambiante
- Connexion USB pour la mise à jour du logiciel et le téléchargement des données HACCP
- Ventilateur du condenseur contrôlé à basse température ambiante
- Analyse prédictive des pannes
- Rapport sur les performances de l'équipement
- Kit de pieds 100 mm
- Production de glace programmable
- Filtre à air amovible et lavable
- Aspiration latérale et évacuation d'air par le haut

EN OPTION

- Cycle de désinfection programmable à l'ozone
- Connexion IoT au cloud



ACOMPTE

10,5 kg

DIMENSIONS

	L x P x H (mm)
	467 x 600 x 1000
	545 x 640 x 1135

TENSION

220-240/50/1
220/60/1

GAZ

R290
PRG 3

TYPE DE GLACE

		POIDS DE LA GLACE PESO GHIACCIO	TENEUR EN EAU RÉSIDUELLE CONTENUTO D'ACQUA
	Cubetto Nugget M 15,8 x 15 x 7,7 mm	1,1 g	8
	Cubetto Nugget L 25 x 15 x 7,7 mm	1,6 g	8

PRODUCTION DE GLACE

kg/24h
lb/24 h

Unité refroidie par air

Temp. Aria Température de l'air	Température de l'eau			
°C / °F	10° 50	15 59	21 70	32 90
10° 50°	190 419	178 392	175 386	162 357
21° 70°	171 377	163 359	157 346	144 317
32° 90°	152 335	146 322	140 309	126 278
38° 100°	144 317	139 306	132 291	120 264

DONNÉES TECHNIQUES

	cond	comp. W	ABS. W	Fusible	Kwh/100Kg	l / h	Kg	Kg
TD200.10 AG 220-240/50/1N		878	900	10	10,7	5,8	88	96

Via del Lavoro, 9 31033 Castelfranco Veneto (TV) Tél. +39 0423.738452 Fax +39 0423.722811
Courriel :info@castelmac.it
www.castelmac.eu - www.icematic.eu

ICEMATIC

TROPICAL

TD200.10

190 kg/24 h

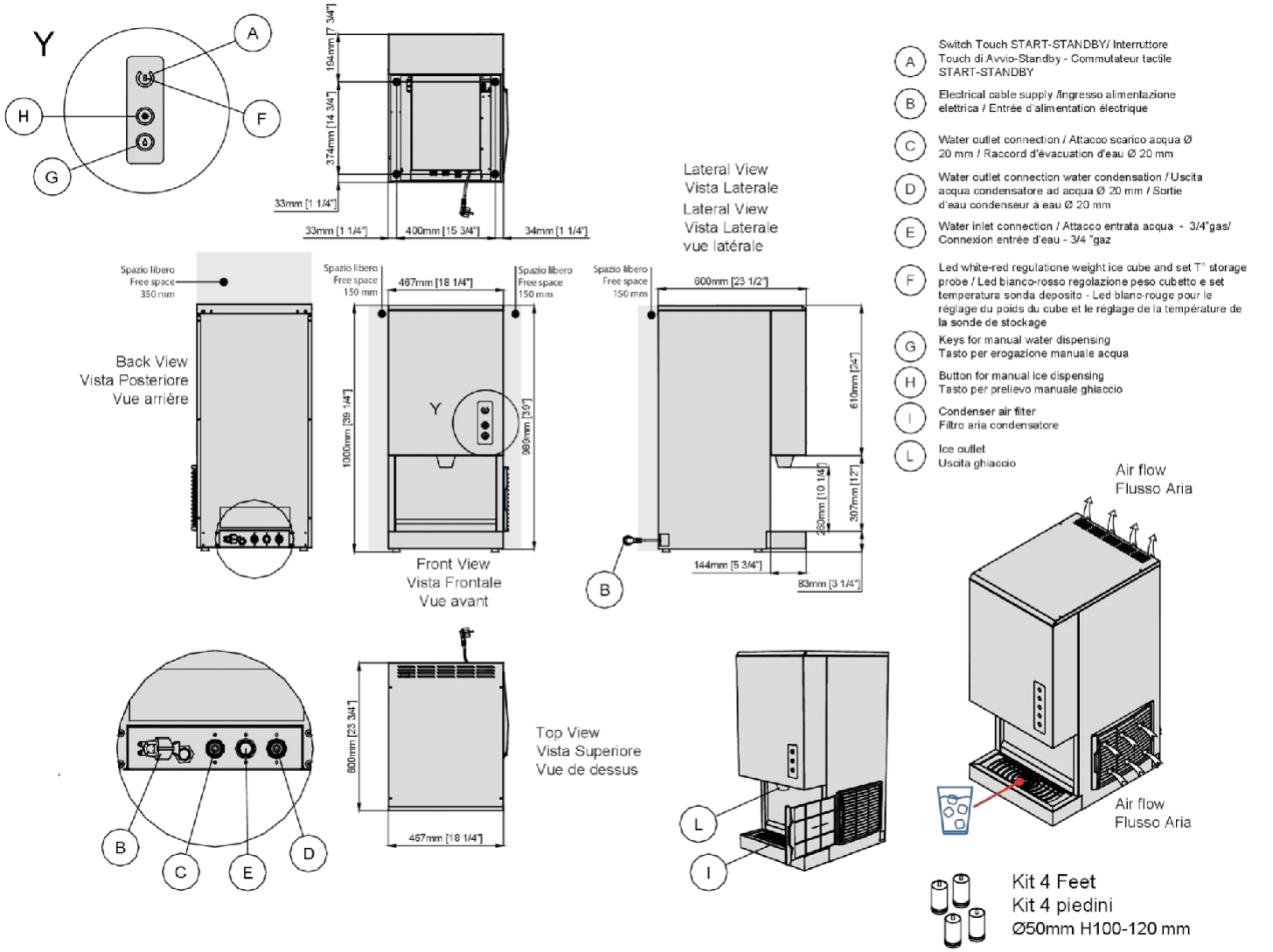
Machines à glaçons en grains / Machines à glaçons en grains : TD200.10 - TD120.10

TD200.10 ALLGAS

220-240/50/1

Machines à glaçons en grains

DIMENSIONS



A Switch Touch START-STANDBY/ Interruttore Touch di Avvio-Standby - Commutateur tactile START-STANDBY

B Electrical cable supply /Ingresso alimentazione elettrica / Entrée d'alimentation électrique

C Water outlet connection / Attacco scarico acqua Ø 20 mm / Raccord d'évacuation d'eau Ø 20 mm

D Water outlet connection water condensation / Uscita acqua condensatore ad acqua Ø 20 mm / Sortie d'eau condenseur à eau Ø 20 mm

E Water inlet connection / Attacco entrata acqua - 3/4"gas/ Connexion entrée d'eau - 3/4 "gaz

F Led white-red regulatione weight ice cube and set T° storage probe / Led bianco-rosso regolazione peso cubetto e set temperatura sonda deposito - Led blanc-rouge pour le réglage du poids du cube et le réglage de la température de la sonde de stockage

G Keys for manual water dispensing / Tasto per erogazione manuale acqua

H Button for manual ice dispensing / Tasto per prelievo manuale ghiaccio

I Condenser air filter / Filtro aria condensatore

L Ice outlet / Uscita ghiaccio

MyICE

Permet de contrôler et de surveiller les machines à glaçons directement depuis un smartphone / Permet de contrôler et de surveiller les machines à glaçons directement depuis un smartphone

Available on the Google Play

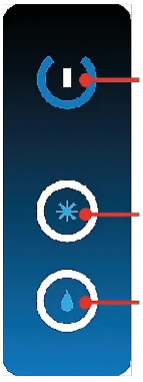






Download on the App Store

COMMANDE TACTILE



Capacitive Stand-by Reset control (led with continuous colors variation from white to red) Pulsante Capacitivo di ripristino dello stand-by (led a variazione continua di colori dal bianco al rosso)

Pulsante erogazione manuale ghiaccio / Manual ice dispensing button

Pulsante erogazione manuale acqua / Manual water dispensing button

Conditions de fonctionnement

	Min	Max
Température ambiante	**10**	**40 °C**
Température de l'eau glacée	**5**	**35**
Pression de l'eau	**1 bar (14 psi)**	**10 bars (140 psi)**
Conductivité de l'eau	**20 microS**	**500 microS**
Alimentation	**-10**	**+10**

Chaleur expulsée	**2905 W**
Volume d'air	**300 m³/h**

Via del Lavoro, 9 31033 Castelfranco Veneto (TV) Tél. +39 0423.738452 Fax +39 0423.722811
Courriel :info@castelmac.it
www.castelmac.eu - www.icematic.eu