



Tritaghiaccio professionale in inox h1015_08

Tritaghiaccio professionale in inox. Dimensioni: 510 x 200 x 270 mm. Capacità braccio: 1 lt circa. Potenza: 0,30 kW / 0,4 CV.

Il tritaghiaccio professionale h1015_08 è progettato per fornire ghiaccio tritato di qualità, indispensabile in ogni ambiente di ristorazione per decorazioni e preparazioni di piatti e bevande fresche come granite, gazpacho e liquori.

Realizzato con un robusto corpo in acciaio inossidabile, questo dispositivo unisce durabilità e igiene. La leva in alluminio fuso consente di pressare il ghiaccio riducendo lo sforzo dell'operatore, mentre la struttura è ottimizzata con tecniche avanzate di fusione e lavorazione dell'alluminio.

Compatto e potente, il tritaghiaccio garantisce prestazioni elevate e affidabilità nel tempo.

Scegli il tritaghiaccio professionale in inox h1015_08 per offrire preparazioni fresche e di qualità superiore nel tuo servizio di ristorazione!

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 510 x 200 x 270 mm
- Peso: 14 kg
- Materiale struttura: acciaio inox
- Materiale leva e braccio: alluminio fuso
- Capacità braccio: circa 1 litro
- Potenza: 0,30 kW / 0,4 CV
- Velocità: 1380 giri/min

- Tensione: 230 V
- Frequenza: 50 Hz
- Corrente nominale: 2,20 A
- Spina: UE

Benefici per l'utente:

- **Robustezza:** corpo in acciaio inox per massima durata e igiene.
- **Facilità d'uso:** leva in alluminio fuso per ridurre lo sforzo nella pressatura.
- **Efficienza:** velocità elevata per una rapida produzione di ghiaccio tritato.
- **Versatilità:** ideale per tritare ghiaccio per granite, cocktail, frutti di mare e bevande fresche.
- **Design compatto:** occupa poco spazio mantenendo alte prestazioni.

FAQ: 1. Quali sono le dimensioni del tritagliaccio? Le dimensioni sono 510 x 200 x 270 mm.

2. Qual è il materiale della struttura? La struttura è realizzata in acciaio inox per garantire durata e igiene.

3. Qual è la potenza del motore? La potenza è di 0,30 kW (0,4 CV).

4. Come funziona la leva di pressatura? La leva in alluminio fuso consente di pressare facilmente il ghiaccio con minor sforzo.

5. È adatto per un uso professionale? Sì, è progettato per ristoranti, bar e servizi di ristorazione professionali.

Mini guida all'acquisto: Opta per un tritagliaccio professionale in acciaio inox se cerchi un dispositivo resistente, igienico e facile da usare. La leva in alluminio fuso permette una pressatura agevole, mentre la potenza di 0,30 kW assicura un'ottima velocità di lavoro. Perfetto per preparazioni come granite e cocktail, è un must-have per ogni ristorante o bar che vuole offrire freschezza e qualità ai propri clienti.

Tritagliaccio professionale, tritagliaccio inox, macchina ghiaccio tritato, tritagliaccio per bar, tritagliaccio ristorazione.

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Potenza** 300 W
- **Larg.** 51 cm
- **Profondità** 20 cm
- **Altezza** 27 cm

Tritaghiaccio professionale in inox h1015_08



Tritaghiaccio professionale in inox h1015_08

Potenza: 300 W

Larg.: 51 cm

Profondita: 20 cm

Altezza: 27 cm