



Temperatura ideal de hielo -0,5°C

- **Manejo fácil**
Siempre suelto y granulado para conservar pescado, moluscos y crustáceos.
- **Ideal para la presentación :**
Se amolda fácilmente.
- **Escasa congelación posterior**
El hielo standard o macro, espesor hasta 9,5 mm es particularmente muy consistente.
- **Mejor conservación**
El hielo no es demasiado frío, así el pescado mantiene su color y las escamas.
- **Elevada calidad de hielo**
Menos dureza en el hielo y sin aristas vivas.



Automatización

- **Silo de hielo automático**
Dosificación de hielo pulsando un botón.
- **Distribución de hielo**
Transporta y distribuye el hielo directamente a las vitrinas, depósitos o carros de hielo.



Made in Germany



- **Control cualitativo permanente**
para una larga duración.
- **Máxima limpieza**
a través de un abastecimiento de agua cerrado.
- **Circuito refrigerante seguro del productor de hielo**
ya que sin piezas rotativas.

- **Gran selección de productos**
hasta 10.000 kg / 24 h
- **Rendimiento garantizado**
incluso con temperaturas ambientales altas.
- **Disponibilidad de recambios garantizada**
como mínimo para 15 años.

