



Temperatura ideal de -0,5°C

- **Siempre fácil de manipular**
Un hielo siempre suelto para conservar pescados, moluscos y crustaceos.
- **Productos mejor conservados**
Un hielo menos frío para conservar un aspecto óptimo.
- **Un hielo de calidad**
Un hielo menos duro y sin bordes cortantes.
- **Ideal para los expositores:**
Fácil para distribuir en los expositores.
- **Diversos tamaños**
El hielo Standard o Macro, con un espesor de hasta 9,5 mm, se conserva largo tiempo.



Automatización

- **Silos automáticos**
Dosificación de hielo troceado apretando un botón.
- **Transportador automático**
Para una distribución de hielo troceado directamente a las cajas, los depósitos, o los mostradores.
- **Hielo líquido (StreamIce®) de agua dulce o salada**
Dosificación por simple control procesado o si es necesario por un cuadro de mandos..



Made in Germany

- **Control de calidad permanente**
para una larga vida
- **Higiene máxima**
gracias al sistema cerrado de alimentación de agua
- **Circuito fréon del evaporador seguro**
con la supresión de piezas rotativas
- **Gama completa**
hasta 10.000 kg o 24.000 l / 24 h
- **Producción garantizada**
también para altas temperaturas ambiente
- **Piezas de recambio**
disponibles durante 15 años, cómo mínimo

