

 **36** Kg/24h

Machines à glaçons à aspersion / Spray Ice Makers:
C28 - C28+ - C38 - C46 - C54 - C70 - C90
C28 F - C28+ F - C38 F - C46 F - C54 F - C70 F - C90 F

C38 F

230V/1N/50Hz
GLAÇONS PLEINS



CARACTÉRISTIQUES

- Construction en acier inox
- Version à air ou à eau
- Cycle de nettoyage
- Panneau de contrôle touch
- Alarme acoustique et lumineuse
- Report alarmes HACCP
- Réglage du poids du glaçon
- Réglage du niveau de la glace du réservoir
- Clé USB pour mise à jour logicielle et téléchargement des données HACCP
- Analytique prédictive des dysfonctionnements
- Report des performances

OPTIONS

- Kit pieds
- Désinfection à l'Ozone
- Rainbow Technologie traitement évaporateur
- Pompe de vidange externe

FEATURES

- Stainless steel construction
- Air or water condensation
- Sanitization cycle
- Programmable ice production
- Capacitive button
- Acoustic and luminous alarms
- Report HACCP alarms
- Cube weight adjustment
- Storage bin ice level adjustment
- USB connection for software update and HACCP data download
- Condenser fan controlled at low ambient temperatures
- Predictive analysis of malfunctions
- Machine performance report.

OPTIONAL

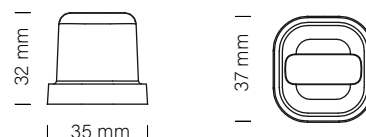
- Sanitization cycle programmable with Ozone
- Rainbow technology Nanotechnological evaporator treatment
- IOT cloud connection
- Feet kit (100 mm)

DONNÉES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

									
C38 A AG	220-240/50/1		670	370	10	29.0	3.2	34	40
C38 W AG	220-240/50/1		670	290	10	20.3	43.2	34	40



TYPE GLACE / ICE TYPE



PCS / CYCLE

28

POIDS DU GLAÇONS
ICE WEIGHT

20 g

PRODUCTION GLACE / ICE PRODUCTION

kg/24h
lbs/24h

Condensation à Air
Air Cooled Unit



Témp. Air Air Temp.	Témp. Eau / Water Temp.			
°C °F	32° 90°	21° 70°	15° 60°	10° 50°
10°	30	34	36	38
50°	66	75	79	84
21°	27	30	32	34
70°	60	66	71	75
32°	23	26	28	30
90°	51	57	62	66
38°	19	21	22	23
100°	42	46	49	51

Condensation à Eau
Water Cooled Unit



Témp. Air Air Temp.	Témp. Eau / Water Temp.			
°C °F	32° 90°	21° 70°	15° 60°	10° 50°
10°	28	32	34	36
50°	62	71	75	79
21°	26	30	32	34
70°	57	66	71	75
32°	25	29	31	33
90°	55	64	68	73
38°	21	26	28	29
100°	46	57	62	64

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

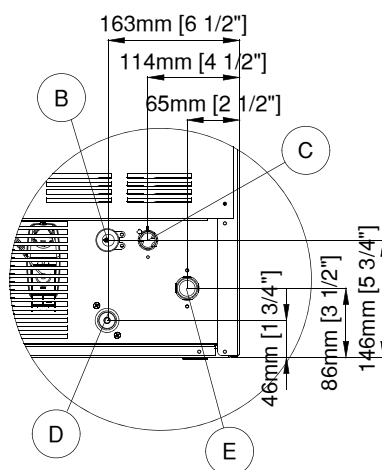
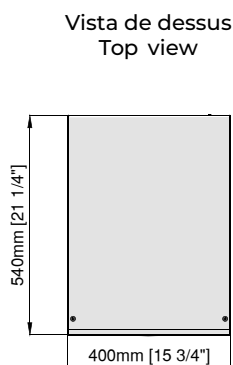
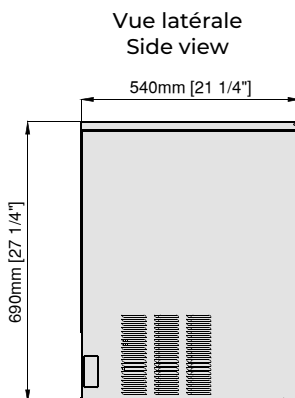
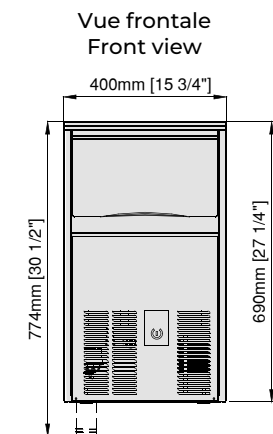
 **36** Kg/24h

Machines à glaçons à aspersion / Spray Ice Makers:
C28 - C28+ - C38 - C46 - C54 - C70 - C90
C28 F - C28+ F - C38 F - C46 F - C54 F - C70 F - C90 F

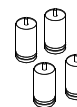
C38 F

230V/1N/50Hz
GLAÇONS PLEINS

DIMENSIONS

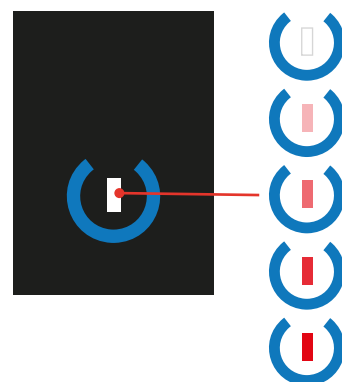


- B** Alimentation électrique / Electrical cable supply
- C** Drainage de l'eau Ø 20 mm / Water outlet connection Ø 20 mm
- D** Sortie de l'eau condensation à eau Ø20mm / Water outlet connection water condensation Ø20mm
- E** Entrée de l'eau 3/4" gas / Water inlet connection 3/4" gas



Kit 4 Pieds
Kit 4 Feet
Ø50mm H100-120 mm
(Opzionali-optional)

TOUCH CONTROL

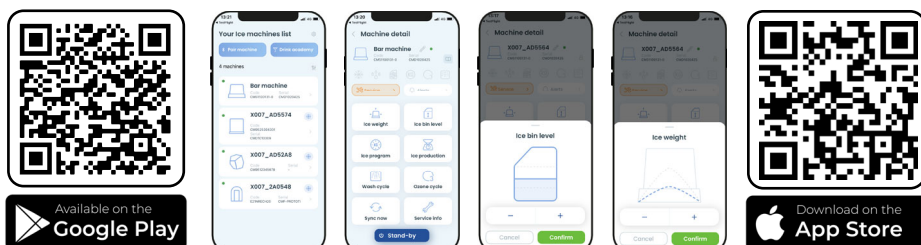


Bouton Capacitif de réinitialisation Stand-by
(led à variation continue de couleurs du blanc au rouge)

Capacitive Stand-by Reset button
(led with continuous colors variation from white to red)

APP MyICE

Permet de contrôler et de gérer la machine à glaçons à distance, directement sur le smartphone / It allows the control and monitoring of the ice machines directly from a smartphone



CONDITIONS DE TRAVAIL - OPERATING REQUIREMENTS

	Min.	Max
Témp. Ambiante / Air Temperature	10°C	40°C
Témp. Eau / Water Temperature	5°C	35°C
Press. eau / Water Pressure	1 Bar (14psi)	5 Bar (70psi)
Conductivité eau / Water conductivity	-- µS	-- µS
Voltage / Electrical supply	-10%	+10%

Chaleur expulsé / Rejected Heat	979 W
Volume Air / Air Volume	185 m³/h

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