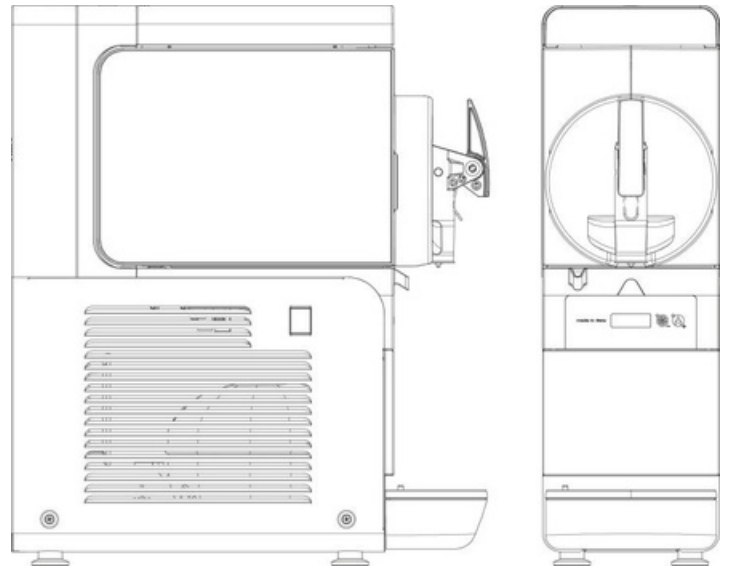


ICON 6

Le tout nouveau ICON 6 est né du succès de son petit frère, ICON, et conserve le même style inimitable et élégant. Il est idéal pour la préparation de crèmes froides, de sorbets et de granités, grâce à son récipient de 6 litres qui permet de manipuler de plus grandes quantités de produits. Disponible avec régulation électronique et contrôle constant de la température ou dans la version EASY avec régulation mécanique. Le design unique et moderne offre la possibilité de personnaliser presque entièrement votre équipement, en le rendant unique et en créant une activité attrayante et irrésistible.



Caractéristiques techniques

		ICON 6/1	ICON 6/2	ICON 6/3
Quantité de bac :	n	1	2	3
Capacité d'un bac :	l	6	6	6
Largeur	cm	19	39	60
Profondeur	cm	52	52	52
Hauteur	cm	49	49	49
Poids net	kg	24	38	50
Poids brute	kg	26	40	52
Thermostat réglable	n	1	2	3
Puissance	W	460	1100	1300
Gaz		R290	R290	R290
Gaz (220V 60Hz, 100/115V 50/60Hz)		R134a	R134a	R448a

Autres caractéristiques techniques

- Récipient en copolyester antichoc et non toxique d'une capacité d'environ 6 litres
- Corps en acier peint
- Deux Compresseurs hermétiques
- Condenseur refroidi à l'air
- Protection contre les surcharges
- Filtre à condensateur
- Niveau sonore inférieur à 70 dB
- R290 : équipé de composant électrique ATEX

Tensions

- 230V / 1 / 50Hz

Certifications



Toutes les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.