

89 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

C90 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
- Kit pieds 100 mm

OPTIONS

- 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.
- Feet kit 100 mm

OPTIONAL

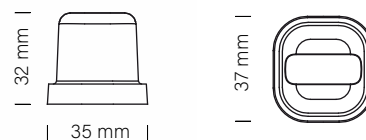
- Sanitization cycle programmable with Ozone
- Rainbow technology Nanotechnological evaporator treatment
- IOT cloud connection

DONNÉES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

		cond	comp. W	ABS. W	Fuse	Kwh/100Kg	I / h	kg	kg
C90 A AG	220-240/50/1		1065	670	10	21.6	9.07	54	63
C90 W AG	220-240/50/1		1065	580	10	16.3	47.6	54	63



TYPE GLACE / ICE TYPE



PCS / CYCLE

56

POIDS DU GLAÇONS
ICE WEIGHT

20 g

PRODUCTION GLACE / ICE PRODUCTION

Condensation à Air
Air Cooled Unit



Temp. Air Air Temp.	Temp. Eau / Water Temp.				
	°C	32°	21°	15°	10°
°F	90°	70°	60°	50°	
10°	79	82	84	86	
50°	174	181	185	190	
21°	74	77	79	81	
70°	163	170	174	179	
32°	62	65	67	68	
90°	137	143	148	150	
38°	51	54	56	58	
100°	112	119	123	128	

Condensation à Eau
Water Cooled Unit



Temp. Air Air Temp.	Temp. Eau / Water Temp.				
	°C	32°	21°	15°	10°
°F	90°	70°	60°	50°	
10°	81	84	86	88	
50°	179	185	190	194	
21°	77	81	83	85	
70°	170	179	183	187	
32°	73	76	79	82	
90°	161	168	174	181	
38°	70	73	76	79	
100°	154	161	168	174	

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

89 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

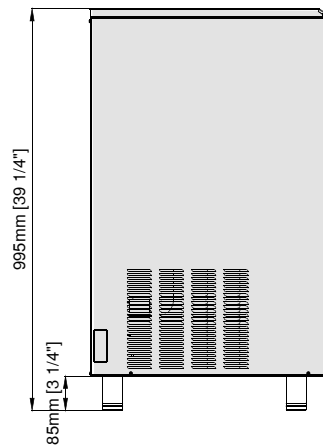
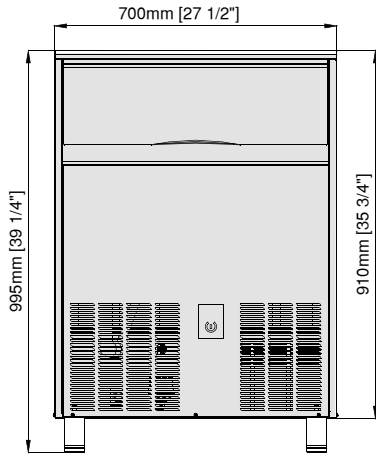
C90 F

230V/1N/50Hz
GLAÇONS PLEINS

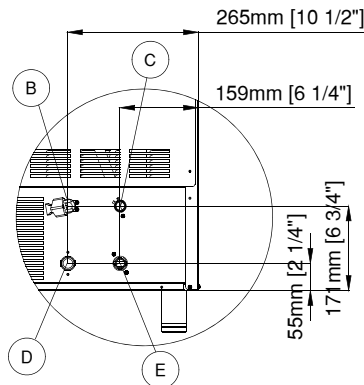
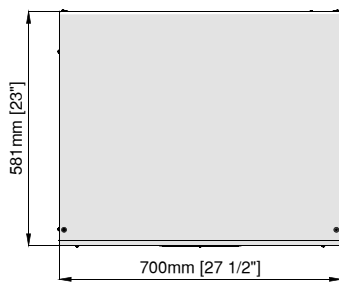
DIMENSIONS

Vue frontale
Front view

Vue latérale
Side view

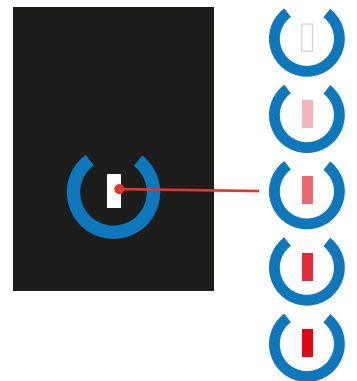


Vista de dessus
Top view



- 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

TOUCH CONTROL

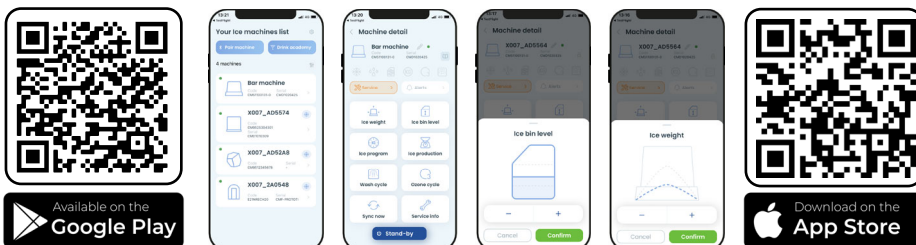


Bouton Capacitif de réinitialisation Stand-by (led à variation continue de couleurs du blanc au rouge)

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	1770 W
Volume Air / Air Volume	310 m³/h

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