

23 Kg/24h

K23 nano

Machines à glaçons à palettes / Hollow cube Ice Makers:
K23 nano - K23 - K25 - K30 - K36 - K45 - K50 - K62 - K80 - K95 - K150
K23 nano F - K23 F - K25 F - K30 F - K36 F - K45 F - K50 F - K62 F - K80 F - K95 F - K150 F

230V/1N/50Hz
GLAÇONS CREUX

- USB
- BLUETOOTH
- WI-FI
- TOUCH CONTROL
- RAINBOW TECHNOLOGY
- SAFE ICE
- PROGRAMMED OZONE CYCLE
- SCHEDULED PRODUCTION

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 100 mm
- Désinfection à l'Ozone
- Rainbow Technologie traitement évaporateur
- Pompe de vidange externe

FEATURES

- Stainless steel construction
- Air or water condensation
- Cleaning cycle
- Programmable ice production
- Touch control
- Acoustic and luminous alarms
- Report HACCP alarms
- 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

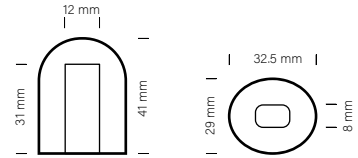
- Ozone sanitization cycle programmable
- Rainbow technology : Nanotechnological evaporator treatment
- IOT cloud connection
- Feet 100 mm kit

DONNÉES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

		cond	comp. W	ABS. W	Fuse	Kwh/100Kg	I / h	kg	kg
K23 nano	A		354	220	10	25.8	2.1	29	36
K23 nano	W		354	210	10	19.8	28.5	29	36



TYPE GLACE / ICE TYPE



PCS / CYCLE **15**

POIDS DU GLAÇONS
WEIGHT ICE **21 g**

PRODUCTION GLACE
ICE PRODUCTION **kg/24h**
lbs/24h

Condensation à Air
Air Cooled Unit

Temp. Air Air Temp.	Temp. Eau / Water Temp.			
	°C	°F	°C	°F
10°	32°	21°	15°	10°
50°	90°	70°	60°	50°
21°	18	21	22	23
70°	40	46	49	51
32°	16	18	20	21
90°	35	40	44	46
38°	12	16	16	17
100°	26	35	35	37
	10	11	12	13
	22	24	26	29

Condensation à Eau
Water Cooled Unit

Air Temp.	Temp. Eau / Water Temp.			
	°C	°F	°C	°F
10°	32°	21°	15°	10°
50°	90°	70°	60°	50°
21°	17	21	21	23
70°	37	46	46	51
32°	16	20	20	21
90°	35	44	44	46
38°	15	19	19	20
100°	33	42	42	44
	14	17	17	18
	31	37	37	40

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

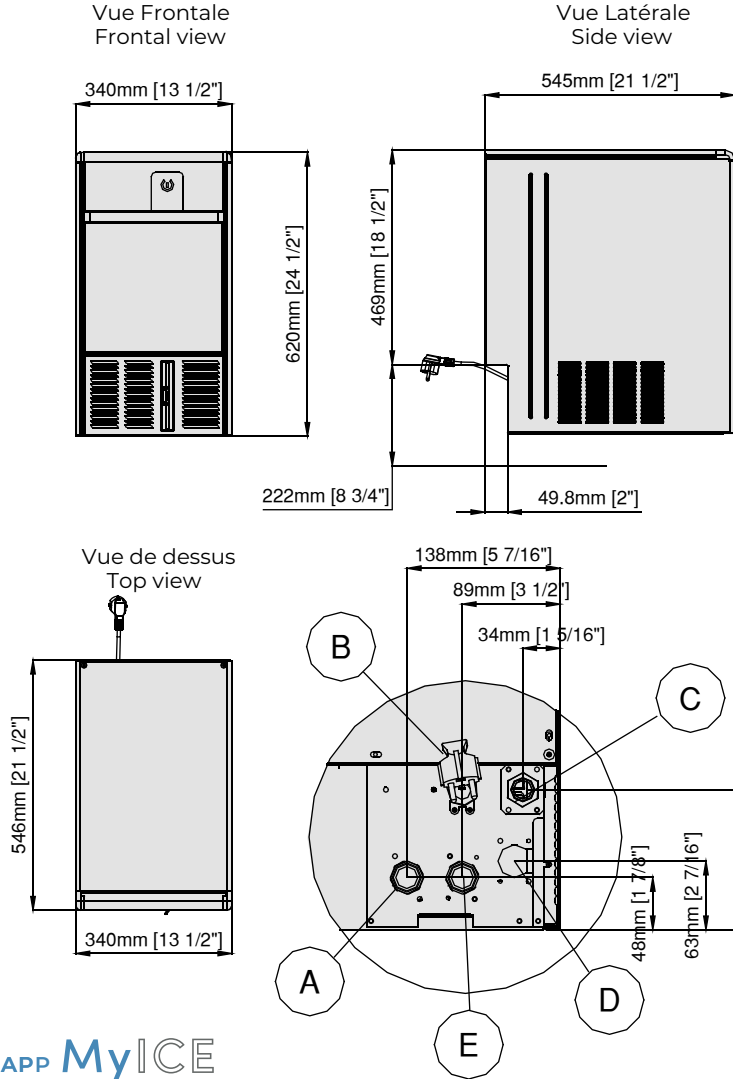
23 Kg/24h

K23 nano

Machines à glaçons à palettes / Hollow cube Ice Makers:
 K23 nano - K23 - K25 - K30 - K36 - K45 - K50 - K62 - K80 - K95 - K150
 K23 nano F - K23 F - K25 F - K30 F - K36 F - K45 F - K50 F - K62 F - K80 F - K95 F - K150 F

230V/1N/50Hz
GLAÇONS CREUX

DIMENSIONS

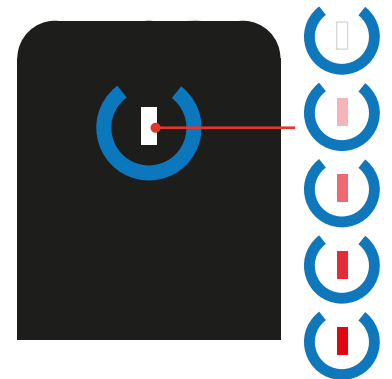


- A** Entrée de l'eau pour condensation à eau 3/4" gas
Water inlet connection for water condensation 3/4" gas optional
- B** Alimentation électrique Electrical cable supply
- C** Drainage de l'eau Ø 20 mm
Water outlet connection Ø 20 mm
- D** Sortie de l'eau condensation à eau Ø20mm
Water outlet connection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



Kit 4 Feet
 Kit 4 pieds
 Ø50mm H100-120 mm (optional)

TOUCH CONTROL

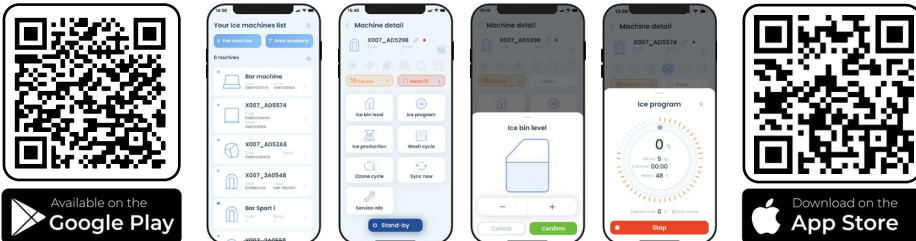


Bouton Capacitif de réinitialisation Stand-by (led à variation continue de couleurs du blanc au rouge)

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		>10 µS
Voltage / Electrical supply	-10%	+10%

Chaleur expulsé / Rejected Heat	514 W
Volume Air / Air Volume	110 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