

Everest

SINCE 1966
DESDE 1966

BOXA[®]
equipment



MÁQUINA DE HIELO en GOURMET



EGC 150 MA
PRODUCCIÓN
150 kg / 24hr



EGC 150 MA/140
PRODUCCIÓN
150 kg / 24hr
DEPÓSITO
140 kg de hielo



EGC 150 MA/250
PRODUCCIÓN
150 kg / 24 hr
DEPÓSITO
250 kg de hielo



EGC 300 MA/250
PRODUCCIÓN
300 kg / 24 hr
DEPÓSITO
250 kg de hielo



MÁQUINA DE HIELO en GOURMET



EGC 50 A

PRODUCCIÓN

50 kg / 24hr

DEPÓSITO INCORPORADO

6 kg de hielo



EGC 75 A

PRODUCCIÓN

75 kg / 24hr

DEPÓSITO INCORPORADO

25 kg de hielo



EGC 150 A

PRODUCCIÓN

150 kg / 24hr

DEPÓSITO INCORPORADO

50 kg de hielo

MÁQUINA DE HIELO EN GOURMET



VENTAJA

SISTEMA AUTOMÁTICO

Monitorea el funcionamiento de la máquina, protegiendo los componentes principales

AUTOLIMPIEZA

Cuando la máquina se enciende automáticamente o manualmente, comienza un ciclo de limpieza automático

ALTURA DEL HIELO

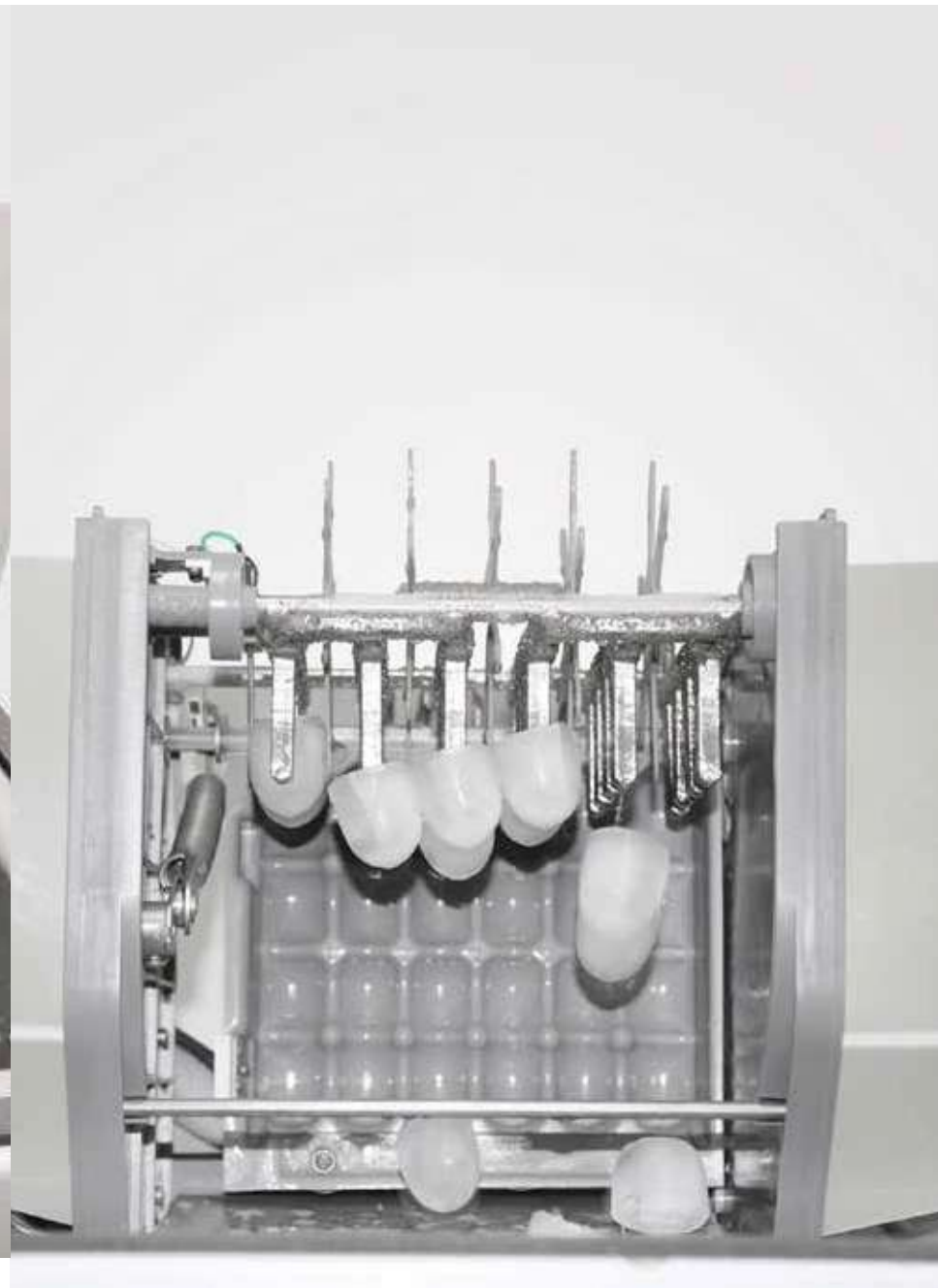
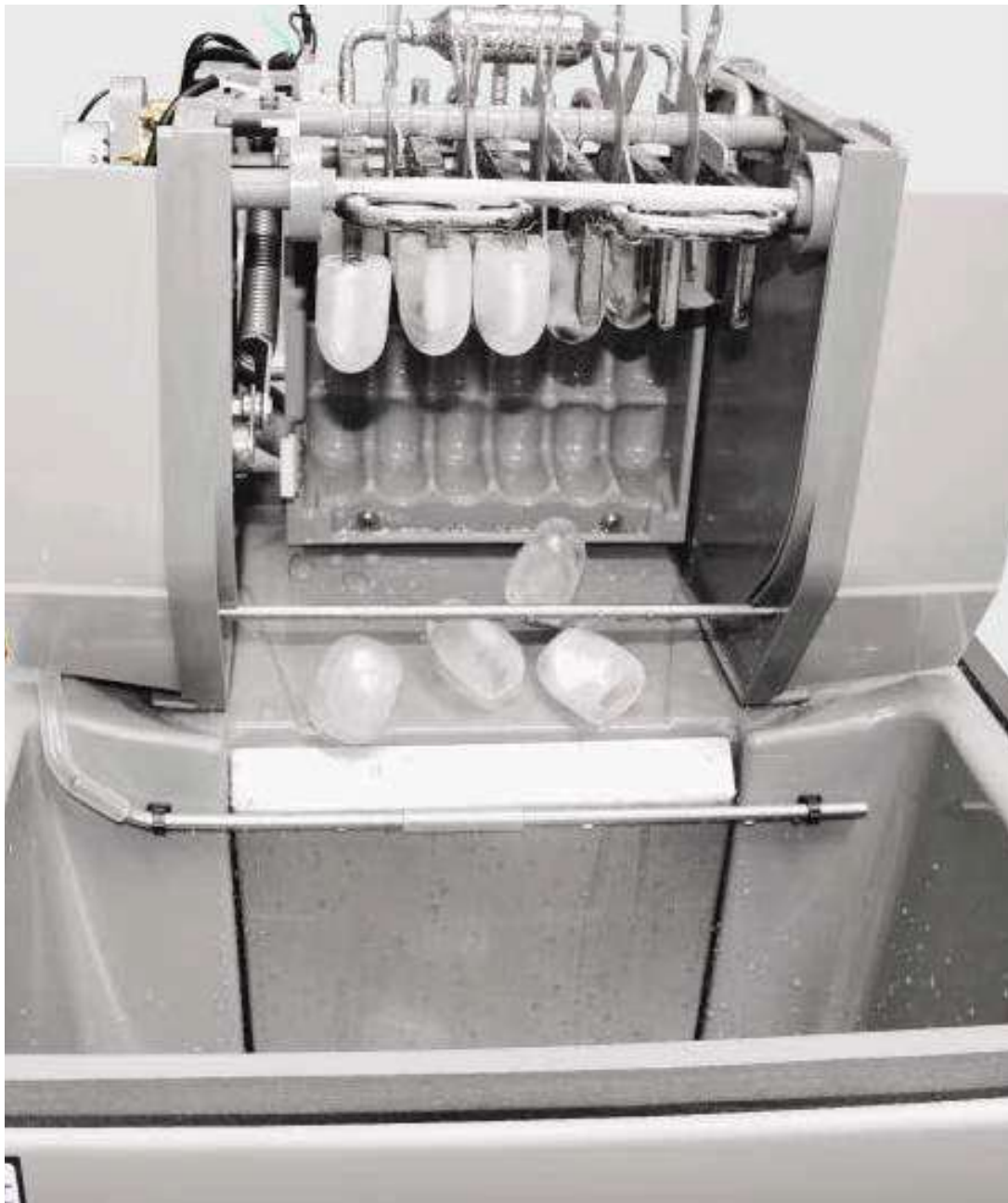
Regulable 20 y 40mm

RECOMENDACIONES DE USO

El hielo en gourmet es indicado para su uso en todo tipo de bebidas y tratamiento fisioterapeúticos

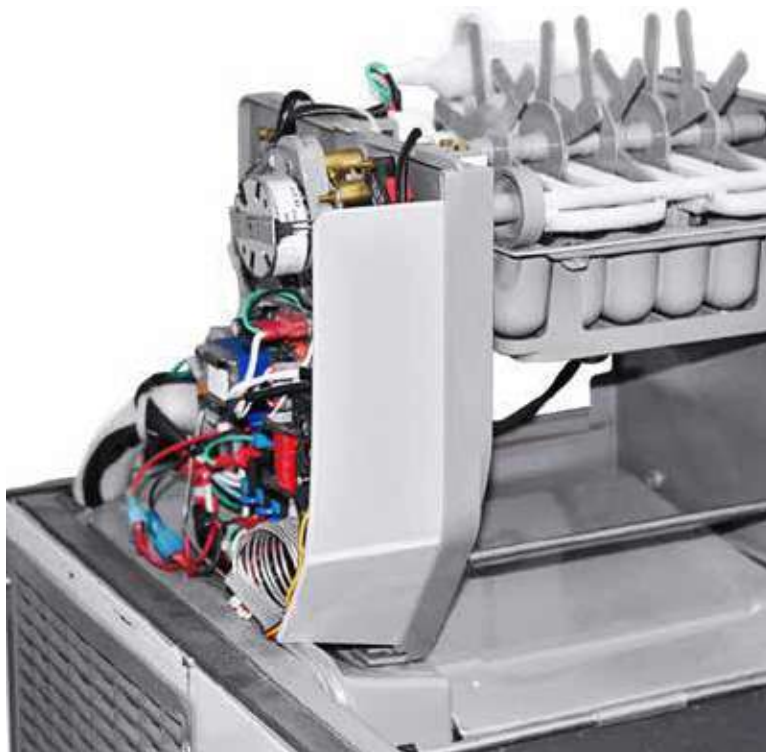


ESTRUCTURA INTERNA



MÁQUINAS DE HIELO
EN GOURMET

ESTRUCTURA INTERNA



EGC 50 A
EGC 75 A



EGC 150A
EGC 150MA
EGC 150MA/140
EGC 150MA/250



ESTRUCTURA INTERNA

EGC 300MA/250



FABRIQUE SU PROPIO HIELO FILTRADO

GOURMET, DE ECONOMÍA Y CALIDAD

Las máquinas automáticas de fabricación de hielo Everest, son diseñadas y producidas para soportar las más diversas condiciones climáticas y de temperatura de agua.



EN CUBOS - CARACTERÍSTICAS													
MODELO	TIPO DE HIELO	GABINATE	DIMENSIONES (A/A/P)	PRODUCCIÓN kg/24hora Temperatura ambiente				CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO	PESO		VOLTAJE	HP NOMINAL	CANTIDAD DE VOLUMEN
				22°C	27°C	32°C	37°C		BRUTO	NETO			
EGC 50 A	Gourmet	Depósito incorporado	61 x 45 x 54	52	50	48	42	6kg (315 cubos)	37	32	127V/220V	1/4	01
EGC 75 A	Gourmet	Depósito incorporado	111 x 57 x 54	82	80	76	70	25kg (1125 cubos)	57	49	127V/220V	1/3	01
EGC 150 A	Gourmet	Depósito incorporado	111 x 89 x 54	166	160	152	140	50kg (2250 cubos)	87	76	127V/220V	2X1/3	01
EGC 150 MA	Gourmet	Acero inoxidable	63 x 93 x 35	162	158	144	130	-	70	61	220V	2X1/3	01
EGC 150 MA/140	Gourmet	Acero inoxidable	167 x 93 x 63	162	158	144	130	140kg (6300 cubos)	109	94	220V	2X1/3	02
EGC 150 MA/250	Gourmet	Acero inoxidable	167 x 93 x 97	162	158	144	130	250kg (11250 cubos)	133	115	220V	2X1/3	03
EGC 300 MA/250	Gourmet	Acero inoxidable	167 x 93 x 97	324	316	288	260	250kg (11250 cubos)	200	172	220V	4X1/3	04

A close-up, high-angle shot of numerous clear, rectangular ice cubes scattered across a light-colored surface. The ice cubes are in various orientations, some showing sharp edges and others more rounded. The lighting is bright, creating highlights and shadows that emphasize the transparency and texture of the ice.

SELECCIONE SU MÁQUINA DE HIELO

Compre su máquina con una reserva de potencia, con el fin de satisfacer el aumento de consumo de hielo en días de pico de calor.

La inversión por kilo de hielo disminuye entre mayor sea la capacidad de la máquina.

Elija su máquina de hielo de acuerdo con sus necesidades, ejemplo:

a) Si el pico de consumo de hielo se concentra en pocas horas diarias o en pocos días de la semana, elija una máquina de producción mediana y un depósito correspondiente.

b) Si el consumo de hielo es constante, elija una máquina con depósito incorporado

