

# CVC 230



## FROZEN RUN



Produttore di ghiaccio con contenitore incorporato  
Sistema ad evaporatore verticale - Produzione giornaliera fino a 120 kg

### • Position n°



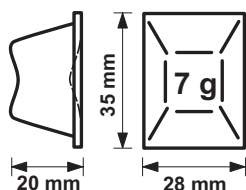
### • Campi di utilizzo

|            |                     |                |                     |
|------------|---------------------|----------------|---------------------|
| Hotel      | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● | Mercati ittici | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |
| Ristoranti | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● | Supermercati   | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |
| Fast food  | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● | SPA            | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |
| Bar        | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● | Medicale       | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |
| Discoteche | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● | Industria      | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |

### • Features & Plus

- Cubetto piatto 7 gr cristallino e compatto
- Evaporatore verticale garanzia di cubetti separati
- Struttura esterna AISI 304, finitura Scotch Brite
- Sistema funzionamento elettromeccanico
- Condensazione ad aria oppure ad acqua
- Voltaggio standard e voltaggi speciali
- Sportello coibentato, apertura a scomparsa
- Interruttore ON-OFF
- Filtro anticalcare ispezionabile
- Filtro esterno protettivo, rimovibile, facilmente pulibile
- Isolamento contenitore interno privo di HCFC
- Conformità Direttiva RoHS
- Pulizia semplificata grazie alle superfici arrotondate
- Modello in Classe Tropicale +43°C
- Piedini regolabili in acciaio inox

### • Cubetti disponibili per questo modello



### • Prod. 24h

| Temp. aria | Temp. acqua | Prod. 24h kg |
|------------|-------------|--------------|
| 10° C      | 10° C       | 120          |
| 21° C      | 15° C       | 105          |
| 32° C      | 21° C       | 90           |

**Garanzia  
2 anni**

soggetta a limitazioni

### • Certificazioni disponibili per questo modello



[www.ntfice.it](http://www.ntfice.it)  
[info@ntfice.it](mailto:info@ntfice.it)



[ntfice.it](http://ntfice.it)



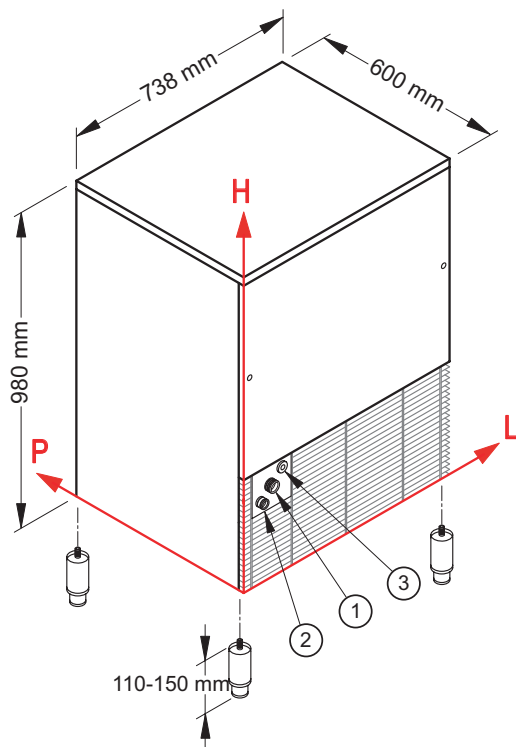
# CVC 230



## FROZEN RUN



Produttore di ghiaccio con contenitore incorporato  
Sistema ad evaporatore verticale - Produzione giornaliera fino a 120 kg



### • Conessioni

Le misure sono riferite all'angolo in basso a sinistra (L-H-Ø)

- ① Ingresso acqua:  
116 mm - 245 mm - 3/4"
- ② Scarico acqua:  
54 mm - 200 mm - 24 mm
- ③ Connessione elettrica:  
161 mm - 281 mm

### • Condizioni d'installazione

- Installazione: **Interna**

|                         | Min           | Max           |
|-------------------------|---------------|---------------|
| Temperatura ambiente    | +10° C        | +43° C        |
| Temperatura acqua       | +3° C         | +32° C        |
| Voltaggio               | -10%          | +10%          |
| Pres. acqua in ingresso | 1bar (14 psi) | 6bar (84 psi) |

### • Dati tecnici

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Produzione in 24h             | 105 kg                          |
| Capacità contenitore, fino a  | 35 kg                           |
| Condensazione                 | A - W                           |
| Tipo di cubetto               | 7 g                             |
| Refrigerante                  | R404A - R452A                   |
| Voltaggio standard            | 220-240 V ~ 50 Hz               |
| Consumo elettrico             | 850 W                           |
| Fusibile                      | 10 A                            |
| Consumo d'acqua               | A: 2,5 l/kg<br>W: 14,2 l/kg     |
| Dimensioni (L-P-H mm)         | 738 - 600 - 980                 |
| Dimensioni imballo (L-P-H mm) | 780 - 640 - 1140                |
| Peso netto                    | 75 kg                           |
| Peso lordo                    | 85 kg                           |
| Finitura                      | Acciaio inox 18/8, scotch brite |

Tutti i dati tecnici sono da considerarsi validi  
alle seguenti condizioni:



Dimensioni  
senza piedini



Cubetto  
standard (7 g)



Temperatura  
ambiente  
+21° C



Temperatura  
acqua +15° C



Consumo  
elettrico  
a +43° C  
(Voltaggio  
standard)

I modelli ed i dati riportati possono essere soggetti a  
modifiche senza alcun preavviso

Rev. 02 - Pubblicato Settembre 2019

