

Le glaçon WESSAMAT économique

Top-line

Avantages de la «technique à vagues»

La technique à vagues «intelligente» et l'implantation de l'évaporateur de type compact réduisent considérablement le besoin en eau pour la production des glaçons, contrairement aux systèmes traditionnels. En effet, les machines à glace WESSAMAT

- sont automatiques
- travaillent sans mélangeur, sans minuterie, sans pulvérisateur ni filaments chauffants
- acceptent presque toutes les duretés d'eau.
- ne nécessitent que très peu d'énergie, respectent l'environnement et sont économiques
- ne retiennent pas le calcaire dans les circuits fluidiques.

Des glaçons parfaits

Le secret de fabrication réside dans la technique dite «à vagues» brevetée Wessamat. L'eau utilisée pour produire les glaçons est agitée selon un rythme rapide et précis: ce qui entraîne la formation de vagues. Les molécules d'eau gèlent au contact des profilés de l'évaporateur, alors que les impuretés (minéraux, particules, etc.) se regroupent au fond du bac. C'est la garantie pour obtenir des glaçons purs et cristallins.



Modèle W 31 L

Caractéristiques techniques

| Modèle | N° de commande | Carrosserie | Production Kg/Jour ¹⁾ | Réserve Kg | Dimensions ²⁾ (HxLxP) mm | Consommation Kw | Poids Net Kg |
|---------|----------------|-------------|----------------------------------|------------|-------------------------------------|-----------------|--------------|
| W 21 L | 1020 | INOX | 24 | 10 | 470/370/530 | 0,30 | 33 |
| W 21 W | 1021 | INOX | 24 | 10 | 470/370/530 | 0,30 | 33 |
| W 21 LE | 1022 | INOX | 24 | 10 | 530/465/530 | 0,35 | 38 |
| W 31 L | 1030 | INOX | 35 | 16 | 520/470/530 | 0,39 | 39 |
| W 31 W | 1031 | INOX | 35 | 16 | 520/470/530 | 0,39 | 39 |
| W 31 LE | 1032 | INOX | 35 | 16 | 580/565/530 | 0,42 | 42 |
| W 51 L | 1050 | INOX | 55 | 30 | 660/490/630 | 0,48 | 49 |
| W 51 W | 1051 | INOX | 55 | 30 | 660/490/630 | 0,48 | 49 |
| W 51 LE | 1052 | INOX | 55 | 30 | 720/585/630 | 0,51 | 51 |
| W 81 L | 1080 | INOX | 80 | 50 | 705/620/660 | 0,56 | 71 |
| W 81 W | 1081 | INOX | 80 | 50 | 705/620/660 | 0,56 | 71 |
| W 121 L | 1120 | INOX | 126 | 80 | 925/865/660 | 0,58 | 110 |
| W 121 W | 1121 | INOX | 126 | 80 | 925/865/660 | 0,58 | 110 |
| W 251 L | 1250 | INOX | 180 | 180 | 1165/1000/820 | 0,92 | 140 |
| W 251 W | 1251 | INOX | 180 | 180 | 1165/1000/820 | 0,92 | 140 |

L = Machine à air / W = Machine à eau / LE = Machine à air, encastrable

1) Performances à température ambiante et température d'eau de 10°C et température du condenseur de 20°C sur les appareils à refroidissement par eau.

2) Toutes les dimensions sont données sans les pieds (livrés avec la machine, réglables 150 - 180 mm).

Champs d'utilisation pour machines à refroidissement par air 10°C - 30°C de température ambiante.

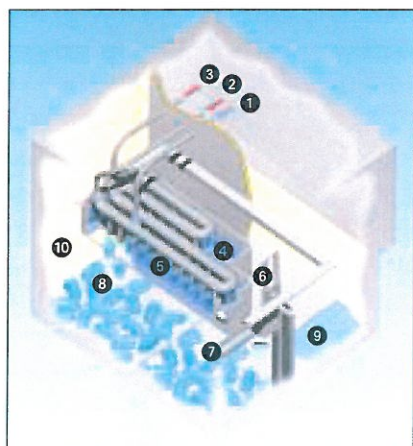
Champs d'utilisation pour machines à refroidissement par eau 10°C - 45°C de température ambiante.

Raccordement en eau potable avec raccord Ø 3/4".

Pour une dureté supérieure à 15° tH, l'utilisation d'eau adoucie est recommandée.

Raccordement électrique standard: 230V/50Hz (également disponible en tensions spéciales).

Sous réserve de modifications techniques et des dimensions.



- 1 Arrivée d'eau fraîche
- 2 Arrivée fluide frigorigène / Gaz chaud
- 3 Retour fluide frigorigène / Gaz chaud
- 4 Bac
- 5 Doigts d'évaporation
- 6 Technique du mouvement à vagues
- 7 Gouttière d'écoulement de l'eau restante
- 8 Réserve à double fond
- 9 Evacuation de l'eau de dégivrage
- 10 Isolation thermique

Made in Germany



WESSAMAT peut procéder, sans préavis, à des modifications techniques ainsi qu'à des changements dans la configuration, les dimensions et le design.

WESSAMAT
perfect ice!
www.wessamat.de

Votre distributeur: