



Combi-line
W 80



**La nouvelle mesure pour des
glaçons et de la glace broyée**

WESSAMAT
perfect ice!

Une seule machine. Deux variantes de glace!

Les produits de la gamme Combi-Line sont complétés dans les moyennes et basses performances par la Combi-Line W80. Grâce à l'efficacité et son nouveau concept compact, la Combi-Line W 80 est la solution idéale pour la gastronomie ayant des besoins en glaçons et glace broyée en volume moyen ou bas.

Combi-Line
W 80

Un design propre à la gastronomie

Le design moderne, la construction compacte et une performance allant jusqu'à 80 kg par jour font de la Combi-Line W 80 un produit de pointe pour

- Bars à cocktails
- Restaurants,
- Hôtels

Et partout où l'on a besoin de glaçon ou de glace broyée. La construction compacte résulte d'un nouveau concept à aération frontale, permettant un design élargi et attrayant.

Carrosserie, réserve et broyeur sont entièrement faits en acier fin de grande qualité. Un aspect qui non seulement aide à observer les prescriptions d'hygiène mais facilite aussi considérablement le nettoyage.



La Combi-Line W 80 est la solution idéale pour la gastronomie ayant des besoins de glaçons et glace broyée en basse et moyenne quantité.

Deux conceptions

Il y a deux conceptions de la Combi-Line W 80:

- **W 80 CL/CW** pour la seule production de glace broyée
- **W 80 ECL/ECW** pour la production de glaçons et de glace broyée (réserve séparée)



A l'aide d'un circuit intégré l'utilisateur peut contrôler la production de la glace désirée selon ses besoins sur les modèles ECL / ECW. Ce circuit est un des nombreux avantages techniques grâce à l'utilisation d'un contrôle par SPS.

Refroidissement

Pour l'adaptation des refroidissements aux conditions d'installation et de températures ambiantes, les deux conceptions sont disponibles avec refroidissement par air (W 80 ECL, W 80 CL) et par eau (W 80 ECW, W 80 CW). En raison d'une consommation d'eau élevée de machines refroidies par eau, le choix du refroidissement par air est recommandé pour des températures ambiantes de 10°C à 30°C.



715 mm

Combi-Line – Modèle W 80 ECL

Caractéristiques techniques

Modèle	No. de commande	Carrosserie ¹⁾	Production ²⁾		Réserve ³⁾	Dimensions ⁴⁾ (h x l x p) mm	Consommation KW	Poids net kg	Consommation d'eau Litre / Kg Glace	
			Kg/jour	Glaçons/jour	kg				Production	Refroidissement
W 80 CL	3053	Inox	80	5.000	67	1680 / 715 / 600	0,68	131	2,7	–
W 80 CW	3054	Inox	80	5.000	67	1680 / 715 / 600	0,68	131	2,7	10,8
W 80 ECL	3055	Inox	80	5.000	67	1680 / 715 / 600	0,68	139	2,7	–
W 80 ECW	3056	Inox	80	5.000	67	1680 / 715 / 600	0,68	139	2,7	10,8

Refroidissement: L = refroidissement à air, W = refroidissement à eau

¹⁾ Carrosserie et réserve en inox.

²⁾ Performances (Glaçons ou quantité correspondante de glace broyée) à température ambiante et température d'eau de 10° C (et température du condenseur de 20° C sur les appareils à refroidissement par eau).

³⁾ La capacité de la réserve donnée en kg s'entend en cas d'exploitation complète du volume total disponible.

⁴⁾ Toutes les dimensions sont données sans les pieds (livrés avec la machine).

Champs d'utilisation pour machines à refroidissement par air +10° C to +30° C de température ambiante.
Champs d'utilisation pour machines à refroidissement par eau +10° C to +45° C de température ambiante.

Raccordement à eau potable avec raccord R 3/4".

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