



ROMAGSA CB640 con cubito macizo 42 g y producción de 72 kg diarios. Autonomía para locales con gran rotación. Depósito de 40 kg. Ideal para restaurantes y pubs con barra activa todo el día.

Catálogo de fabricantes de hielo profesionales

El **ROMAGSA CB640** es un **fabricador profesional de hielo macizo**, con una capacidad de **72 kg diarios** y un **depósito interno de 40 kg**. Está diseñado para establecimientos de **hostelería con alta rotación** como restaurantes con terraza, bares de copas o locales con servicio intensivo en horarios continuos.

Genera **cubitos tipo C de 42 g**, resistentes, visualmente atractivos y de enfriamiento eficiente. También permite configuración en formatos de 18 g y 33 g si el servicio lo requiere.

Características técnicas

- **Producción en 24 h:** 72 kg
- **Capacidad del depósito:** 40 kg
- **Tipo de cubito:** Macizo tipo C - 42 g (configurable a 18 g y 33 g)

- **Nº cubitos por ciclo:** 36
- **Potencia:** 650 W
- **Condensación:** Aire / Agua
- **Tensión:** 230 V / 50 Hz
- **Dimensiones (sin patas):** 735 x 603 x 850 mm
- **Entrada de agua:** ¾"
- **Salida de agua:** Ø 24 mm
- **Exterior:** Acero inoxidable AISI 304
- **Interior:** ABS alimentario
- **Evaporador:** estañado
- **Sistema de fabricación:** aspersion + difusores metálicos desmontables
- **Funcionamiento óptimo:** Aire 21 °C / Agua 15 °C

¿Trabajas con mucho volumen de hielo y necesitas autonomía real?

El **CB640** está pensado para negocios que no pueden detener el servicio por falta de hielo. Su **gran capacidad de producción y de reserva** permite cubrir turnos completos sin interrupciones, ideal para locales con terraza, menús en servicio continuo o picos de trabajo impredecibles.

CB640: potencia y almacenamiento para hostelería profesional

Este modelo sube un peldaño respecto al CB425, no solo en producción, sino sobre todo en **autonomía con sus 40 kg de almacenamiento**. Su cubito tipo C de 42 g dura más tiempo en el vaso, enfría sin aguar y es el preferido para bebidas premium. Gracias a su diseño robusto y sistema de limpieza con **difusores desmontables**, el mantenimiento es simple y rápido, incluso en zonas con aguas duras.

“¿Y si no tengo tanto espacio?”

Aunque tiene mayor rendimiento, el CB640 mantiene unas dimensiones **muy contenidas**: solo **735 mm de ancho y 850 mm de alto**, lo que lo hace instalable bajo barra o en laterales de cocina técnica. Si necesitas más hielo pero no quieres irte a una máquina modular, esta es la opción.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el fabricante de hielo que realmente necesitas?

- Producción diaria (mínimo 70 kg si tienes alta rotación)
- Capacidad del depósito (40 kg permiten trabajar con margen)
- Tipo de cubito (42 g configurable según tipo de bebida)

-
- Calidad del agua y frecuencia de mantenimiento
 - Condiciones de instalación: condensación por aire o agua
 - Dimensiones disponibles en cocina o barra técnica

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **el CB640 cubre un punto crítico en muchos negocios**: necesitas más hielo, pero sin irte a módulos industriales caros. Este modelo entrega **potencia, autonomía y formato compacto** con la fiabilidad de una máquina profesional. En EquipoH lo hemos instalado con éxito en beach clubs, hoteles y bares con turnos de trabajo ininterrumpidos.

Sobre el fabricante

ROMAGSA, partner oficial de **BREMA**, diseña máquinas sólidas, duraderas y versátiles. La Serie CB está pensada para cubrir las necesidades reales del canal HORECA: servicio intensivo, fácil limpieza y bajo mantenimiento. Este modelo ha sido probado por EquipoH en instalaciones reales con resultados consistentes.

¿Tu barra o cocina va a doble turno y estás al límite con tu máquina actual? Escríbenos al chat. En EquipoH te recomendamos **solo lo que sabemos que funciona en tu tipo de negocio**.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 735 x 603 x 850 mm