

MÁQUINAS DE HIELO / GELO



TARIFA PRECIOS ABRIL 2024 | PREÇOS ABRIL 2024



NATURAL
REFRIGERANT



Certificaciones obtenidas en varias de nuestras máquinas.
Certificações obtidas em várias das nossas máquinas.

TARIFA I CATÁLOGO **50 Hz**

UNA COMPAÑÍA HUMANA Y HUMANIZADORA

POR ENCIMA DE TODO, PERSONAS

ITV-Ice Makers fabrica máquinas de hielo. Detrás de esta realidad viven y trabajan personas, y eso es lo que convierte nuestra actividad diaria en una tarea enriquecedora, repleta de responsabilidades pero también de retos apasionantes. ITV pretende ser una empresa humana y humanizadora, proyectando, invitando e integrando en ella, junto a sus trabajadores, a clientes, usuarios y proveedores.

TODO ESTÁ CONECTADO

Todos contamos para lograr los objetivos de ITV. No concebimos que se pueda separar la satisfacción de nuestros clientes de la que sentimos los trabajadores de esta empresa.

Y hay continuidad entre las expectativas de los clientes finales y la calidad del producto.

¿QUÉ NOS EXIGEN LOS CLIENTES?

La orientación de todos los estamentos de la empresa hacia las necesidades del cliente: prever sus expectativas presentes y futuras, anticiparse a los cambios en el mercado y adaptarse a sus propias transformaciones tecnológicas y logísticas, nos permite determinar las demandas que confían en nuestra empresa.

Una propuesta de productos y servicios competitiva y de alto nivel, que le permita disfrutar de máquinas de calidad y garantía, desarrollando su negocio satisfactoriamente. Calidad en la gestión y un elevado nivel de implicación de toda nuestra organización.

Asesoramiento competente y servicio de alta calidad. Tecnologías limpias y seguras dentro de una línea de desarrollo sostenible.

UMA EMPRESA HUMANA E HUMANIZADORA

ACIMA DE TUDO, PESSOAS

A ITV-Ice Makers fabrica máquinas de gelo. Por trás desta realidade vivem e trabalham pessoas e é isso o que faz com que a nossa atividade diária seja uma tarefa tão complexa como enriquecedora, repleta de responsabilidades, mas também de desafios apaixonantes. A ITV pretende ser uma empresa humana e humanizadora, projetando, convidando e integrando nela clientes e fornecedores.

TUDO ESTÁ INTERLIGADO

Todos contamos para atingir os objetivos da ITV. Para nós não é possível separar a satisfação dos nossos clientes daquela que todos os trabalhadores desta empresa sentimos.

E há continuidade entre as expectativas dos clientes finais e a qualidade do produto.

O QUE É QUE OS CLIENTES EXIGEM DE NÓS

Orientação de todos os níveis da empresa às necessidades do cliente, prevendo as suas necessidades presentes e futuras, antecipando-se às mudanças do mercado e adaptando-se às suas transformações tecnológicas e logísticas, ela nos permite determinar as exigências que confiam em nossa empresa.

Uma proposta de produtos e serviços competitiva e de alto nível que lhe permita comercializar máquinas de qualidade e garantia, gerindo o seu negócio satisfactoriamente. Qualidade na gestão e um elevado nível de envolvimento por parte da nossa organização.

Assessoria competente e serviço de alta qualidade. Tecnologias limpas e seguras dentro de uma linha de desenvolvimento sustentável.



LOS SIETE VALORES DE ITV

SON LAS FORMAS DE PENSAR Y ACTUAR DE LAS QUE ESTAMOS CONVENCIDOS TODOS LOS QUE TRABAJAMOS EN ITV

1. **ORIENTACIÓN A CLIENTES Y RESULTADOS:** Ofrecemos productos y servicios de calidad, competitivos y fiables. Centrados en las necesidades de los clientes. Aportando rentabilidad a su negocio. Apostamos por una relación honesta y duradera.
2. **MEJORA CONTÍNUA:** No nos conformamos con hacer las cosas bien una vez. Nuestros procesos y nuestro servicio se mejoran día a día para dar lo mejor a nuestros clientes. Nuestro objetivo es la excelencia.
3. **INNOVACIÓN:** Tenemos espíritu innovador. Nuestros productos son cada vez más eficientes y con mejores prestaciones. Se adaptan a lo que necesitan los clientes para maximizar el valor que ofrecemos.
4. **DINAMISMO:** ITV es una empresa dinámica, ágil, que se adapta rápidamente a los cambios del entorno. Somos un proyecto común. Somos crecimiento. Somos globales.
5. **SOSTENIBILIDAD:** Tenemos en cuenta la sostenibilidad durante todo el ciclo de vida de nuestros productos, desde el diseño hasta su eliminación. Trabajamos para que sean más eficientes energéticamente y reducir nuestra huella medioambiental.
6. **COMPROMISO CON LA SOCIEDAD:** Actuamos de manera íntegra, transparente y honesta con la sociedad, con nuestros clientes y con nuestros empleados. Sabemos que los proveedores juegan un papel importante en nuestro negocio, por eso les pedimos los mismos compromisos.
7. **COMPROMISO CON NUESTROS EMPLEADOS:** Trabajamos día a día para crear un ambiente de trabajo positivo, de colaboración y de respeto. Apostamos por la formación continua, la polivalencia y la poli-competencia. Creemos en el trabajo en equipo, la cooperación y la comunicación.

OS SETE VALORES DA ITV

SÃO AS FORMAS DE PENSAR E AGIR DAS QUAIS TODOS OS QUE TRABALHAMOS NA ITV ESTAMOS CONVENCIDOS

1. **ORIENTAÇÃO PARA O CLIENTE E RESULTADOS:** Oferecemos produtos e serviços de qualidade, competitivos e fiáveis. Centrado nas necessidades do cliente. Trazendo rentabilidade ao seu negócio. Estamos comprometidos com uma relação honesta e duradoura.
2. **MELHORIA CONTÍNUA:** Não nos contentamos em fazer as coisas bem uma vez. Os nossos processos e o nosso serviço são melhorados dia após dia para dar o melhor aos nossos clientes. O nosso objetivo é a excelência.
3. **INOVAÇÃO:** Temos um espírito inovador. Os nossos produtos estão a tornar-se cada vez mais eficientes e com melhor desempenho. Adaptam-se ao que os clientes precisam para maximizar o valor que oferecemos.
4. **DINAMISMO:** A ITV é uma empresa dinâmica e ágil que se adapta rapidamente às mudanças no ambiente. Somos um projeto comum. Somos crescimento. Somos globais.
5. **SUSTENTABILIDADE:** Consideramos a sustentabilidade ao longo de todo o ciclo de vida dos nossos produtos, desde a conceção até à eliminação. Trabalhamos para os tornar mais eficientes em termos energéticos e reduzir a nossa pegada ambiental.
6. **COMPROMISSO COM A SOCIEDADE:** Agimos com integridade, transparência e honestidade para com a sociedade, os nossos clientes e os nossos empregados. Sabemos que os fornecedores desempenham um papel importante no nosso negócio, pelo que lhes pedimos os mesmos compromissos.
7. **COMPROMISSO COM OS NOSSOS EMPREGADOS:** Trabalhamos todos os dias para criar um ambiente de trabalho positivo, colaborativo e respeitoso. Estamos empenhados na formação contínua, polivalência e policompetência. Acreditamos no trabalho de equipa, na cooperação e na comunicação.



PEOPLE ON ICE - FAMILY COMPANY

COMPROMETIDOS CON NUESTROS CLIENTES

ITV Ice Makers sitúa a los clientes en el centro de su actividad. Trabajamos con transparencia y honestidad profesional:

- Prever sus expectativas presentes y futuras.
- Ofrecer una propuesta de productos y servicios competitiva y de alto nivel.
- Calidad en la gestión e implicación de toda nuestra organización.
- Asesoramiento competente y servicio de alta calidad.
- Tecnologías limpias, seguras y sostenible.
- Integridad y ética profesional en las relaciones humanas y comerciales.

COMPROMETIDOS COM OS NOSSOS CLIENTES

A ITV Ice Makers coloca os clientes no centro da sua atividade. Trabalhamos com transparência e honestidade profissional:

- Antecipar as suas expectativas presentes e futuras.
- Oferecer uma proposta competitiva e de alto nível de produtos e serviços.
- Gestão de qualidade e envolvimento de toda a nossa organização.
- Aconselhamento competente e serviço de alta qualidade.
- Tecnologias limpas, seguras e sustentáveis.
- Integridade e ética profissional nas relações humanas e empresariais.



COMPROMETIDOS CON LA SOCIEDAD

En ITV Ice Makers tratamos de contribuir con el progreso de la sociedad y del entorno local en el cual operamos.

- Apoyo a ONG.
- Distribución de alimentos a grupos desfavorecidos.
- Contribución con asociaciones por la investigación en material de salud.
- Apoyo a equipos deportivos femeninos y de carácter local.
- Apoyo a centros tecnológicos para la innovación.

COMPROMETIDOS COM A SOCIEDADE

Na ITV Ice Makers tentamos contribuir para o progresso da sociedade e do ambiente local em que operamos.

- Apoio às ONGs.
- Distribuição de alimentos a grupos desfavorecidos.
- Contribuição para parcerias de investigação na área da saúde.
- Apoio às equipas desportivas locais e femininas.
- Colaboração com centros de formação.
- Apoio aos centros tecnológicos para a inovação.



COMPROMETIDOS CON NUESTRO EQUIPO

ITV pretende ser una empresa humana y humanizadora, donde trabajamos día a día para crear un ambiente de trabajo positivo, de colaboración y de respeto:

- Atraemos a profesionales con inquietudes, dispuestos a aportar y compartir.
- Apostamos por la formación continua.
- Disponemos de un Plan de Igualdad y un Comité para garantizar una igualdad real en ITV.
- Beneficios sociales y de ocio: club de deporte Ice For Life, Gimnasio, descuentos en el cine, cheques-restaurante, fruta a disposición de todos, descuentos en el dentista y en el fisio, etc.

COMPROMETIDOS COM A NOSSA EQUIPA

A ITV pretende ser uma empresa humana e humanizadora, onde trabalhamos todos os dias para criar um ambiente de trabalho positivo, colaborativo e respeitoso:

- Atraímos profissionais com preocupações, dispostos a contribuir e a partilhar.
- Estamos empenhados na formação contínua.
- Dispomos de um Plano de Igualdade e um Comité para garantir uma verdadeira igualdade na ITV.
- Benefícios sociais e de lazer: clube desportivo Ice For Life, ginásio, descontos no cinema, vales de restaurante, fruta disponível para todos, descontos no dentista e fisioterapeuta, etc.



COMPROMETIDOS CON EL ENTORNO

Somos una empresa comprometida con el medio ambiente y el crecimiento sostenible:

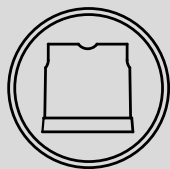
- Utilizamos gases refrigerantes R290 y R274 respetuosos con el entorno.
- Producimos máquinas con un menor consumo eléctrico y una menor carga de gas refrigerante.
- Nuestras máquinas son 100% reciclables.
- Tenemos una planta solar que produce energía limpia.
- Gestionamos los residuos de forma responsable.
- Participamos en campañas de concienciación ambiental.

COMPROMETIDOS COM O AMBIENTE

Somos uma empresa comprometida com o meio ambiente e o crescimento sustentável:

- Utilizamos gases refrigerantes amigos do ambiente R290 e R274.
- Produzimos máquinas com menor consumo de energia e menor carga de gás refrigerante.
- As nossas máquinas são 100% recicláveis.
- Temos uma fábrica solar que produz energia limpa.
- Gerimos o desperdício de forma responsável.
- Participamos em campanhas de sensibilização ambiental.



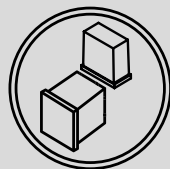


CUBITO GOURMET

CUBO GOURMET

DELTA MAX PAG.08
SUPER STAR PAG.14
SUPER STAR PLUS PAG.18
GALA PAG.20

PULSAR PAG.28
ORION PAG.32
QUASAR PAG.44



CUBITO DADO Y MEDIO DADO (QSR)

CUBOS DE GELO DADO E MEIO DADO (QSR)

SPIKA PAG.36
DISPENSADOR/DISPENSER PAG.42



MÁQUINA DE HIELO DE USO DOMÉSTICO

MÁQUINA DE GELO DE USO DOMÉSTICO

KITCHEN ICE PAG.26



HIELO NUGGET

GELO NUGGET

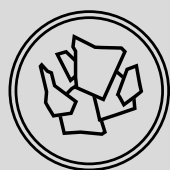
IQN PAG.50



HIELO GRANULAR

GELO GRANULAR

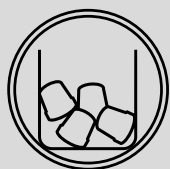
IQF PAG. 52
IQ PAG.54



ESCAMAS

ESCAMAS

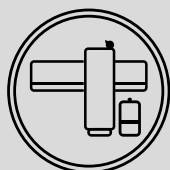
SCALA PAG.62



ALMACÉN Y TRANSPORTE DE HIELO

ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO

DEPÓSITOS/DEPÓSITOS PAG.70
DEPÓSITOS CON CARRO/DEPÓSITOS COM CARRINHO PAG.72
SILO ORBITALES/ DEPÓSITOS ORBITAIS PAG.76



OTRO EQUIPAMIENTO, FILTROS Y ACCESORIOS

OUTRO QUIPAMENTO, FILTRAGEM E ACESSÓRIOS

ENFRIADORAS/RESFRIADOR DE ÁGUA PAG.78
VITRINAS SUSHI/VETRINES SUSHI PAG.80
TR PAG.82
FILTRACIÓN/FILTRAGEM PAG.84
ACCESORIOS/ACESSÓRIOS PAG.88

NOVEDAD

GAS REFRIGERANTE R290



Eco-gas: el gas natural R290 con un potencial de calentamiento global muy bajo que también reduce el consumo de energía.



Lifetime-machine: el refrigerante R290 es una alternativa ecológica permanente a largo plazo.



Power-save: bajo consumo energético, mayor eficiencia.



Silent-system: menor presión de trabajo y menor ruido de la máquina.



Smart-performance: mantiene mejor el rendimiento en condiciones de calor o mala condensación.



Eco-air: sistema de ventilación 12% más eficiente que otras configuraciones.



Electronic self-control system: control total de la máquina por placa electrónica.

- Optimizado y flexible para cada máquina
- Gestión y señalización de alarmas
- Optimización de despegue del cubito.

Gracias al nuevo refrigerante R290, la gama de máquinas mejora notablemente el rendimiento y el consumo de energía y agua:

GAMA NG (Delta, Gala y Super Star): mejora el consumo de energía un 14% y de agua un 10%. Además, aumenta un 5% su capacidad de producción.

GAMA SPIKA: mejoran notablemente su eficiencia, supone un ahorro medio del 25% en energía y del 50% en agua.

GAMA IQ: las máquinas aumentan más de un 7% los índices de rendimiento de energía y agua. Además, aumenta un 10% su capacidad de producción.



Eco-gas: gás natural R290 com um potencial de aquecimento global muito baixo que também reduz o consumo de energia.



Lifetime-machine: o refrigerante R290 é uma alternativa ecológica permanente de longo prazo.



Power-save: baixo consumo de energia, maior eficiência.



Silent-system: pressão de trabalho mais baixa e ruído reduzido da máquina.



Smart-performance: mantém melhor o desempenho em condições de calor ou condensação fraca.



Eco-air: sistema de ventilação 12% mais eficiente do que outras configurações.



Electronic self-control system: controlo total da máquina por placa eletrónica.

- Otimizado e flexível para cada máquina.
- Gestão e sinalização de alarmes.
- Otimização da decolagem do cubo.

Graças ao novo refrigerante R290, a gama de máquinas melhora significativamente o desempenho e o consumo de energia e água:

GAMA NG: (Delta, Gala e Super Star): melhora o consumo de energia em 14% e o consumo de água em 10%. Além disso, aumenta a sua capacidade de produção em 5%.

GAMA SPIKA: melhoram significativamente a sua eficiência, resultando, em média, numa poupança de 25% em energia e de 50% em água.

GAMA IQ: as máquinas aumentam as taxas de eficiência energética e hídrica em mais de 7%. Além disso, aumenta a sua capacidade de produção em 10%.

NOVEDAD

BOMBA DE DESCARGA INTERNA



BOMBA DE DESCARGA DE AGUA INTERNA DISPONIBLE EN MODELOS MARCADOS CON "DP".
BOMBA DE DESCARGA INTERNA DE ÁGUA DISPONÍVEL NOS MODELOS MARCADOS COM "DP".

¿QUÉ ES?

Es un sistema disponible en algunas máquinas de hielo con gas R290 que permite la instalación de la máquina de hielo lejos del punto de desagüe e incluso utilizando el punto de desagüe del fregadero.

Este sistema viene ya instalado de fábrica y debe pedirse con el código adecuado, el que indica DP.

¿PARA QUÉ SE USA?

La bomba de descarga ofrece mayor flexibilidad a la hora de instalar una máquina de hielo si ésta se encuentra lejos del punto de desagüe. La máquina podrá elevar el agua y darle el impulso necesario para llevarla al punto de desagüe o al fregadero.

La bomba de descarga de ITV permite impulsar el agua hasta 30m en horizontal y 1,5m en vertical.

O QUE É?

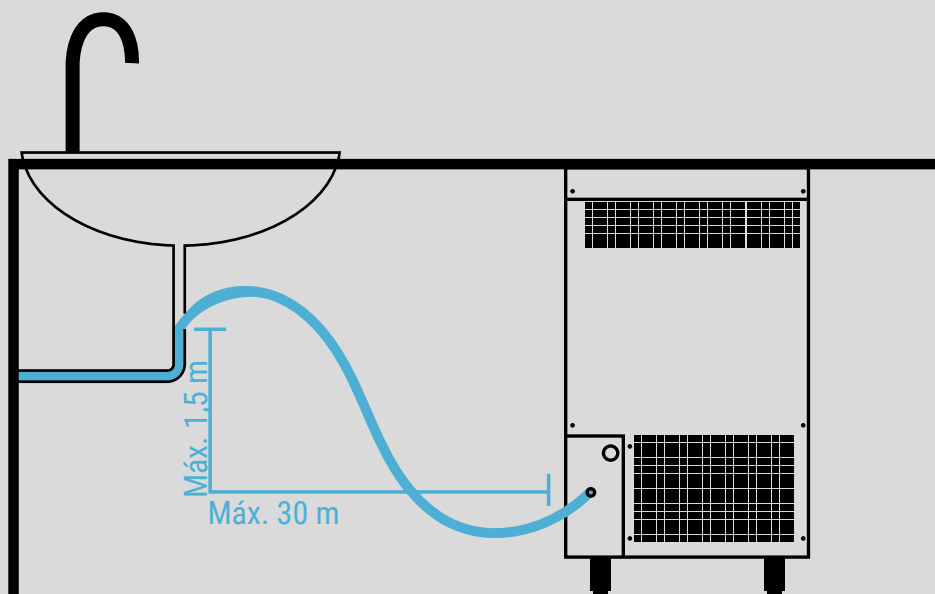
É um sistema disponível em algumas máquinas de gelo a gás R290 que permite a instalação da máquina de gelo longe do ponto de drenagem e mesmo utilizando o ponto de drenagem da pia.

Este sistema já vem instalado de fábrica e deve ser solicitado com o código apropriado, que indica DP.

QUAL A SUA UTILIDADE?

A bomba de descarga oferece maior flexibilidade ao instalar uma máquina de gelo se esta estiver localizada longe do ponto de drenagem. A máquina poderá levantar a água e dar-lhe o impulso necessário para transportá-la ao ponto de escoamento ou à pia.

A bomba de descarga de ITV tem uma capacidade de 3,8L/minuto, e pode bombear água até 30m na horizontal e 1,5m na vertical.



DELTA MAX

DISEÑO Y TAMAÑO INTEGRADOS EN LA COMBINACIÓN PERFECTA

La innovación y la última tecnología de ITV se unen para ofrecer la gama más robusta, fiable y sostenible.

Las máquinas Delta Max producen un nuevo cubito gourmet macizo y cristalino, con un diseño troncocónico más moderno que nos permite diferenciarnos de los cubitos más clásicos. Además, destaca por su gran tamaño de 40gr, adaptándonos a la demanda actual de la restauración.

La gama DELTA MAX incorpora el nuevo sistema de refrigeración con gas R290, que mejora la eficiencia de la máquina y cuenta con un sistema de ventilación frontal IN-OUT que permite la instalación encastrada. Además, gracias a su sólida estructura en 4 columnas autónomas, facilita enormemente tanto el mantenimiento como la intervención del especialista.

Las máquinas de hielo Delta Max disponen también del sistema de ducha elástica, patentado por ITV, que evita los depósitos de cal mediante vibración. Incorpora un botón de limpieza que permite recircular el agua con el desincrustante sin necesidad de refrigeración.

La carrocería de este modelo es en acero inoxidable y dispone de la puerta más sólida del mercado, con un sistema de apertura y amortiguación patentado por ITV.

DESIGN E TAMANHO INTEGRADOS NUMA COMBINAÇÃO PERFEITA

A inovação e a mais recente tecnologia ITV juntam-se para oferecer a gama mais robusta, fiável e sustentável.

As máquinas Delta Max produzem um novo cubo gourmet maciço e cristalino, com um design troncocónico mais moderno que nos permite diferenciar-nos dos cubos mais clássicos. Destaca ainda pelo seu grande tamanho de 40 gr, adaptando-nos à procura atual do setor da hotelaria.

A gama DELTA MAX incorpora o novo sistema de refrigeração a gás R290, que melhora a eficiência da máquina e possui um sistema de ventilação frontal IN-OUT que permite a instalação fixada. Ainda, graças à sua sólida estrutura em 4 colunas autónomas, facilita grandemente tanto a manutenção quanto a intervenção do especialista.

As máquinas de gelo Delta Max dispõem ainda do sistema de duche elástico, patenteado pela ITV, que evita os depósitos de cal com recurso a vibração. Incorpora um botão de limpeza que permite recircular a água com o desincrustante sem necessidade de refrigeração.

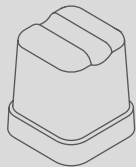
A carroçaria deste modelo é em aço inoxidável e dispõe da porta mais sólida do mercado, com um sistema de abertura e amortecimento patenteado pela ITV.





DELTA MAX

NG30 | NG35 | NG45 | NG60 | NG80 | NG110 | NG150 | MDP150 | MR400 | MR400R+RC10S



DELTA MAX - 40 gr
40 mm (L) x 44 mm (A)



NATURAL
REFRIGERANT

R290



D.MAX NG30

405 x 515 x 744

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290



D.MAX NG35

465 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO	AIRE AR	AIRE AR 	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE AR 	AGUA ÁGUA
CÓDIGO	14030U	14030UD	14031U	14036U	14036UD	14037U
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	30 Kg.		38 Kg.	35 Kg.		38 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	15 Kg. 395 cubitos cubos			20 Kg. 870 cubitos cubos		
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	18			24		
COMPRESOR COMPRESSOR	1/3 CV			1/3 CV		
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	340 W / I		250 W / I	376 W / I		310 W / I
PESO NETO PESO LIQUIDO	40 Kg.			45 Kg.		
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	2.032 €	CON DP: 2.142 €	2.113 €	2.185 €	CON DP: 2.289 €	2.253 €

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA. R290: SOLO REFERENCIAS ACABADAS EN "U".

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

DP

Modelos disponibles con bomba de descarga opcional

Código: ...UD

Modelos disponíveis com bomba de descarga opcional

Código: ...UD

R290



D.MAX NG45

465 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290



D.MAX NG60

535 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290



D.MAX NG80

715 x 595 x 939

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



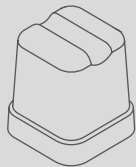
AIRE AR	AIRE AR DP	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE AR DP	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE AR DP	AGUA ÁGUA
14040U	14040UD	14041U	14050U	14050UD	14051U	14070U	14070UD	14071U
48 Kg.		52 Kg.	62 Kg.		64 Kg.	80 Kg.		89 Kg.
20 Kg. 870 cubitos cubos			25 Kg. 972 cubitos cubos			35 Kg. 1087 cubitos cubos		
24			36			48		
1/2 CV			1/2 CV			1/2 CV		
510 W / I		430 W / I	430 W / I		410 W / I	758 W / I		510 W / I
45 Kg.			56 Kg.			63 Kg.		
2.540 €	CON DP: 2.646 €	2.630 €	3.030 €	CON DP: 3.136 €	3.124 €	3.677 €	CON DP: 3.788 €	3.766 €

COM DP: COM BOMBA DE DESCARGA. R290: APENAS REFERÊNCIAS TERMINADAS EM "U".

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

DELTA MAX

NG30 | NG35 | NG45 | NG60 | NG80 | NG110 | NG150 | MDP150 | MR400 | MR400R+RC10S



NATURAL
REFRIGERANT

DELTA MAX - 40 gr
40 mm (L) x 44 mm (A)

R290 

D.MAX NG110

715 x 700 x 1044

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290 

D.MAX NG150

860 x 700 x 1044

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



	AIRE AR	AIRE AR 	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
CÓDIGO	14090U	14090UD	14091U	14140U	14141U
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	115 Kg.		116 Kg.	150 Kg.	156 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	60 Kg. 1667 cubitos cubos			75 Kg. 2083 cubitos cubos	
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	60			96	
COMPRESOR COMPRESSOR	3 2/5 CV			1 1/4 CV	
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	828 W / I		767 W / I	1212 W / I	
PESO NETO PESO LIQUIDO	95 Kg.			121 Kg.	
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	4.321 €	CON DP: 4.431 €	4.486 €	5.228 €	5.402 €

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA. R290: SOLO REFERENCIAS ACABADAS EN "U".

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJETO A IMPUESTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NO INCLUIDO EN EL PRECIO. CONSULTAR IMPORTE.



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

DP

Modelos disponibles con bomba de descarga opcional
Código: ...UD
Modelos disponíveis com bomba de descarga opcional
Código: ...UD

CONDENSADOR RC10S

746 x 425 x 566



+



D. MAX MDP150

R290



775 x 625 x 805

D. MAX MR400



1321 x 638 x 978

D. MAX MR400 REMOTA

1321 x 638 x 978



APILABLE EMPILHÁVEL



APILABLE / OPCIONAL MONOFÁSICA 220 V (A-REF:14350/W-REF:14351)
EMPILHÁVEL / MONOFÁSICA 220 V OPCIONAL (A-REF:14350/W-REF:14351)



AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	RC10S
9357U	9358U	14400	14401	14402	20400
153 Kg.	158 Kg.	380 Kg.	380 Kg.	380 Kg.	-
MODULAR		MODULAR		MODULAR	-
84		192		192	-
1 3/8 CV		5 CV		5 CV	-
1500 W / I		3300 W / III	3200 W / III	3300 W / III	200 W / I
102 Kg.		185 Kg.		170 Kg.	40 Kg.
4.495 €	4.671 €	9.071 € *	9.343 € *	8.862 € *	1.818 € *

COM DP: COM BOMBA DE DESCARGA. R290: APENAS REFERÊNCIAS TERMINADAS EM "U".

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJEITO A IMPOSTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NÃO INCLuíDOS NO PREÇO. VERIFICAR VALOR.

SUPER STAR

EL CUBITO MÁS GRANDE DEL MERCADO

La gama SUPER STAR responde a la demanda de cubitos de gran tamaño, especialmente en el mercado del Night Club. Con este objetivo, las máquinas SUPER STAR basan su productividad en un mantenimiento sencillo y ágil (estructura de cuatro columnas autónomas), sistema anti-cal (ducha elástica).

Para controlar con precisión la producción, sendos termostatos ayudan a regular tanto el tiempo de producción como la cantidad de hielo almacenada.

El interruptor de limpieza permite que el agua circule sin necesidad de conectar el frío, lo que facilita la perfecta limpieza del sistema.

El modelo SUPER STAR es bajo mostrador, y no pierde productividad cuando se encastra. La puerta, de acero inoxidable, cuenta con un sistema de amortiguación patentado por ITV.

El equipamiento estándar incluye: interruptor ON/OFF; conexión de entrada de agua; desagüe; pala para recoger el hielo; cable conexión Schuko y dos filtros mecánicos.

Ideal para las bebidas típicas del vaso-tubo en entornos masivos, aunque no todos los anchos de vaso admiten el uso de este cubito. No se recomienda para bebidas Premium.

O MAIOR CUBO DE GELO DO MERCADO

A gama SUPER STAR vem responder à procura de cubos de gelo de grande tamanho, especialmente no mercado dos Night Clubs. Como tal, as máquinas SUPER STAR aliam a produtividade a uma manutenção fácil e de grande comodidade (estrutura de quatro colunas autónomas), possuem um sistema anticalcário (duche elástico).

Para controlar com precisão a produção dispõe de termostatos que ajudam a regular quer o tempo de produção, quer a quantidade de gelo armazenado..

O botão de limpeza permite que a água circule sem ser necessário ligar o frio, o que facilita a perfeita limpeza do sistema.

O modelo SUPER STAR é para ser utilizado por baixo de um expositor, não perdendo produtividade quando é encastrado. A porta, em aço inoxidável, conta com um sistema de amortecimento patenteado pela ITV.

O equipamento standard inclui: botão ON/OFF, ligação à rede de água e esgotos, pá para recolher o gelo, cabo de ligação Schuko e dois filtros mecânicos.

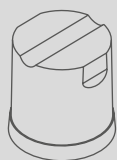
Ideal para as típicas bebidas do copo tubo e para eventos que reúnam um grande número de pessoas. Nem todas as larguras dos copos admitem este cubo de gelo. Não recomendado para as bebidas Premium.





SUPER STAR

NG45 | NG60 | NG80 | NG110



SUPER STAR - 48 gr
42 (Ø) x 47 mm (A)



NATURAL
REFRIGERANT

R290



S.STAR NG45

465 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290



S.STAR NG60

535 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO	AIRE AR	AIRE AR 	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE AR 	AGUA ÁGUA
CÓDIGO	15040U	15040UD	15041U	15050U	15050UD	15051U
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	41 Kg.		37 Kg.	53 Kg.		51 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	20 Kg. 417 cubitos cubos			25 Kg. 521 cubitos cubos		
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	18			24		
COMPRESOR COMPRESSOR	1/2 CV			1/3 CV		1/2 CV
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	510 W / I		430 W / I	451 W / I		440 W / I
PESO NETO PESO LIQUIDO	45 Kg.			56 Kg.		
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	2.600 €	CON DP: 2.710 €	2.694 €	3.104 €	CON DP: 3.212 €	3.200 €

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA. R290: SOLO REFERENCIAS ACABADAS EN "U".

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

DP

Modelos disponibles con bomba de descarga opcional
Código: ...UD
Modelos disponíveis com bomba de descarga opcional
Código: ...UD

R290



S.STAR NG80

715 x 595 x 939

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290



S.STAR NG110

715 x 700 x 1044

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



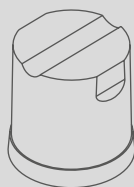
AIRE AR	AIRE AR DP	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE AR DP	AGUA ÁGUA
15070U	15070UD	15071	15090U	15090UD	15091U
75 Kg.		82 Kg.	106 Kg.		108 Kg.
35 Kg. 729 cubitos cubos			60 Kg. 1250 cubitos cubos		
33			44		
1/2 CV			3/4 CV		
780 W / I			1150 W / I		
63 Kg.			95 Kg.		
3.767 €	CON DP: 3.824 €	3.856 €	4.424 €	CON DP: 4.473 €	4.594 €

COM DP: COM BOMBA DE DESCARGA. R290: APENAS REFERÊNCIAS TERMINADAS EM "U".

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

SUPER STAR PLUS

PLUS NG150 | PLUS MDP150 | PLUS MR400 | MR400R+RC10S



SUPER STAR PLUS - 60 gr
46,4 (Ø) x 49,3 mm (A)



R290

S.STAR PLUS NG150

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

860 x 700 x 1044
CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290

S.STAR PLUS MDP150

775 x 625 x 805



APILABLE EMPILHÁVEL

CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
CÓDIGO	15146U	15147U	9873U	9876U
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	155 Kg.	162 Kg.	150 Kg.	152 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	75 Kg. 1562 cubitos cubos		MODULAR	
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	84		66	
COMPRESOR COMPRESSOR	1 1/4 CV		1 3/8 CV	
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	1485 W / I		1800 W / I	
PESO NETO PESO LIQUIDO	121 Kg.		102 Kg.	
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	5.278 €	5.533 €	4.604 €	4.715 €

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJETO A IMPUESTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NO INCLUIDO EN EL PRECIO. CONSULTAR IMPORTE.



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO



PUEDA AUMENTAR LA PRODUCCIÓN DE HIELO DE LA MÁQUINA MR400 CON UNA ENFRIADORA DE AGUA
PODE AUMENTAR A PRODUÇÃO DE GELO DA MÁQUINA MR400 COM UM REFRIGERADOR DE ÁGUA.
PAG. 79

CONDENSADOR RC10S

746 x 425 x 566



S.STAR PLUS MR400

1321 x 638 x 978



S.STAR PLUS MR400 REMOTA

1321 x 638 x 978



APILABLE / OPCIONAL MONOFÁSICA 220 V (A REF:15350/W SSP-REF:15351)
EMPILHÁVEL / MONOFÁSICA 220 V OPCIONAL (A REF:15350/W SSP-REF:15351)

AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	RC10S
15400	15401	15402	20400
400 Kg.	400 Kg.	380 Kg.	-
MODULAR		MODULAR	-
140		140	-
5 CV		5 CV	-
3400 W / III	3300 W / III	3300 W / III	200 W / I
185 Kg.		170 Kg.	40 Kg.
9.071 € *	9.343 € *	8.862 € *	1.818 € *

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJEITO A IMPOSTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NÃO INCLUIDOS NO PREÇO. VERIFICAR VALOR.

GALA

LA MÁQUINA DEL CUBITO GOURMET

Diseñada para fabricar el cubito perfecto y elegante por antonomasia, la gama de máquinas GALA incorpora todos los avances tecnológicos de ITV-Ice Makers. El resultado es una pieza de hielo que se sirve en la inmensa mayoría de los locales de calidad en Occidente.

Las máquinas GALA presentan una sólida estructura interna que facilita tanto el mantenimiento como la intervención del especialista, gracias a su sólida estructura de cuatro columnas autónomas. El sistema de ducha elástica, patentado por ITV, evita los problemas de cal. Para el seguimiento de la producción, sendos termostatos ayudan a regular tanto el tiempo de producción como la cantidad de hielo almacenada.

El interruptor de limpieza permite que el agua circule sin necesidad de conectar el frío, lo que facilita la perfecta limpieza del sistema.

El modelo GALA instalado bajo mostrador no pierde productividad cuando se encastra. La puerta, de acero inoxidable, cuenta con un sistema de amortiguación patentado por ITV.

El equipamiento estándar incluye: interruptor ON/OFF; conexión de entrada de agua; desagüe; pala para recoger el hielo; cable conexión Schuko; dos filtros mecánicos.

El cubito más apreciado por las bebidas Premium tarda en derretirse lo justo para no ralentizar el enfriamiento. Ideal para vasos anchos, no se recomienda en los vasos de tubo.

A MÁQUINA DO CUBO GOURMET

Concebida para fabricar o cubo de gelo por excelência perfeito e elegante, a gama de máquinas GALA incorpora os últimos avanços tecnológicos da ITV-Ice Makers. O resultado é uma pedra de gelo servida na maioria dos locais de qualidade do Ocidente.

As máquinas GALA apresentam uma estrutura interna sólida que facilita grandemente quer a manutenção, quer a intervenção do técnico, graças à sólida estrutura de quatro colunas autónomas. O sistema de duche elástico, patenteado pela ITV, evita os problemas de calcário. Para o seguimento da produção dispõem de termostatos que ajudam a regular quer o tempo de produção, quer a quantidade de gelo armazenado.

O botão de limpeza permite que a água circule sem ser necessário ligar o frio, o que facilita a perfeita limpeza do sistema.

O modelo GALA, quando instalado por baixo de um expositor, não perde produtividade ao ser encastrado. A porta, em aço inoxidável, conta com um sistema de amortecimento patenteado pela ITV.

O equipamento standard inclui: botão ON/OFF, ligação à rede de água e esgotos, pá para recolher o gelo, cabo de ligação Schuko e dois filtros mecânicos..

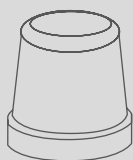
O cubo mais apreciado para as bebidas Premium. Derrete lentamente para que a bebida arrefeça mais rapidamente e se mantenha fria por mais tempo. Ideal para copos largos. Não recomendado para os copos tubo.





GALA

NG30 | NG35 | NG45 | NG60 | NG80 | NG110 | NG150 | MDP150 | MR400 | MR400R+RC10S



GALA - 22 gr
39 (Ø) x 35 mm (A)



NATURAL
REFRIGERANT

R290



GALA NG30

405 x 515 x 744

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290



GALA NG35

465 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO	AIRE AR	AIRE AR 	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE AR 	AGUA ÁGUA
CÓDIGO	13030U	13030UD	13031U	13036U	13036UD	13037U
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	30 Kg.		33 Kg.	37 Kg.		38 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	15 Kg. 652 cubitos cubos			20 Kg. 870 cubitos cubos		
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	18			24		
COMPRESOR COMPRESSOR	1/3 CV			1/3 CV		
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	340 W / I		250 W / I	376 W / I		310 W / I
PESO NETO PESO LÍQUIDO	40 Kg.			45 Kg.		
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	2.032 €	CON DP: 2.142 €	2.113 €	2.185 €	CON DP: 2.291 €	2.253 €

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA. R290: SOLO REFERENCIAS ACABADAS EN "U".

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

DP

Modelos disponibles con bomba de descarga opcional

Código: ...UD

Modelos disponíveis com bomba de descarga opcional

Código: ...UD

R290



GALA NG45

465 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290



GALA NG 60

535 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290



GALA NG 80

715 x 595 x 939

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



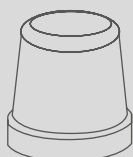
AIRE AR	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE AR	AGUA ÁGUA
13040U	13040UD	13041U	13050U	13050UD	13051U	13070U	13070UD	13071
47 Kg.		47 Kg.	55 Kg.		56 Kg.	75 Kg.		74 Kg.
20 Kg. 870 cubitos cubos			25 Kg. 1087 cubitos cubos			35 Kg. 1522 cubitos cubos		
24			36			48		
1/2 CV			1/3 CV			1/2 CV		
510 W / I		430 W / I	440 W / I		420 W / I	680 W / I		775 W / I
45 Kg.			56 Kg.			70 Kg.		
2.540 €	CON DP: 2.646 €	2.630 €	3.030 €	CON DP: 3.138 €	3.124 €	3.677 €	CON DP: 3.788 €	3.764 €

COM DP: COM BOMBA DE DESCARGA. R290: APENAS REFERÊNCIAS TERMINADAS EM "U".

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

GALA

NG30 | NG35 | NG45 | NG60 | NG80 | NG110 | NG150 | MDP150 | MR400 | MR400R+RC10S



GALA - 22 gr
39 (Ø) x 35 mm (A)



NATURAL
REFRIGERANT

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

R290 
GALA NG110
715 x 700 x 1044
CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290 
GALA NG150
860 x 700 x 1044
CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO	AIRE AR	AIRE AR 	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
CÓDIGO	13090U	13090UD	13091U	13140U	13141U
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	112 Kg.		112 Kg.	153 Kg.	155 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	60 Kg. 2609 cubitos cubos			75 Kg. 3261 cubitos cubos	
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	60			96	
COMPRESOR COMPRESSOR	3/4 CV			1 1/4 CV	1 1/4 CV
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	934 W / I		805 W / I	1060 W / I	1350 W / I
PESO NETO PESO LÍQUIDO	81 Kg.		95 Kg.	95 Kg.	121 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	4.321 €	CON DP: 4.431 €	4.375 €	5.228 €	5.402 €

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJETO A IMPUESTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NO INCLUIDO EN EL PRECIO. CONSULTAR IMPORTE.



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO



PUEDA AUMENTAR LA PRODUCCIÓN DE HIELO DE LA MÁQUINA MR400 CON UNA ENFRIADORA DE AGUA
PODE AUMENTAR A PRODUÇÃO DE GELO DA MÁQUINA MR400 COM UM REFRIGERADOR DE ÁGUA.

PAG. 79

CONDENSADOR RC10S

746 x 425 x 566



GALA MDP150

775 x 625 x 805



APILABLE EMPILHÁVEL

GALA MR400

1321 x 638 x 978



APILABLE / OPCIONAL MONOFÁSICA 220 V (REF:13350)
EMPILHÁVEL / MONOFÁSICA 220 V OPCIONAL (REF:13350)

MR400 REMOTA

1321 x 638 x 978

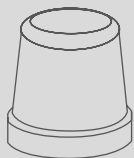


AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	RC10S
9247U	9248U	13400	13401	13402	20400
145 Kg.	150 Kg.	381 Kg.	385 Kg.	380 Kg.	-
MODULAR		MODULAR		MODULAR	-
84		192		192	-
1 3/8 CV		5 CV		5 CV	-
1500 W / I		3300 W / III	3200 W / III	3300 W / III	200 W / I
102 Kg.		185 Kg.		170 Kg.	40 Kg.
4.495 €	4.671 €	9.123 € *	9.343 € *	8.862 € *	1.818 € *

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJEITO A IMPOSTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NÃO INCLuíDOS NO PREÇO. VERIFICAR VALOR.

KITCHEN ICE



GALA - 22 gr
39 (Ø) x 35 mm (A)



NATURAL
REFRIGERANT

HIELO RECIÉN HECHO EN CASA

- Produce cubitos de hielo de 22 gr
- Producción diaria de hielo: 14 kg
- 12 cubitos de hielo cada 35 minutos
- Almacenaje de 8 kilogramos
- Producción de hielo dinámica: hielo más transparente, sin olor y sin gusto
- Reduce el porcentaje de carbonato de calcio
- Dimensiones para muebles de cocina estándar 60 cm anchura
- Fácil manejo y ventilación trasera

GELO CASEIRO FRESCO

- Produz cubos de gelo de 22 gr
- Produção diária de gelo: 14 kg
- 12 cubos de gelo a cada 35 minutos
- Armazenamento de 8 kg
- Produção de gelo dinâmica: gelo mais transparente, inodoro e insípido
- Reduz a percentagem de carbonato de cálcio
- Dimensões para mobiliário de cozinha standard-60 cm de largura
- Fácil manuseamento e ventilação traseira



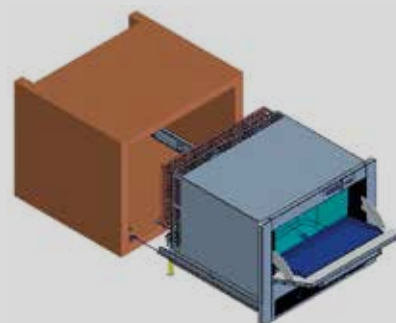
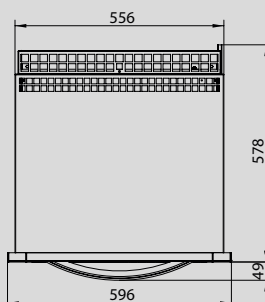
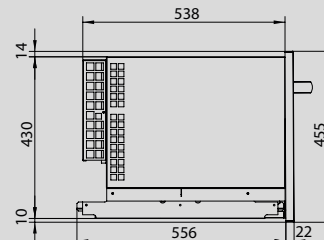
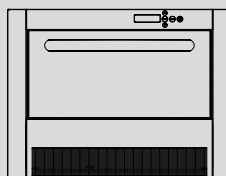


SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO



LUJOSA MÁQUINA DE HIELO PERFECTA PARA HOTELES, SALAS VIP, OFICINA Y HOGARES. FÁCIL USO Y MANEJO CON UN DISEÑO INNOVADOR.

LUXUOSA MÁQUINA DE GELO PERFEITA PARA HOTÉIS, SALAS VIP, ESCRITÓRIOS E CASAS. FÁCIL DE USAR E MANUSEAR COM UM DESIGN INOVADOR.



KITCHEN ICE

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

595 x 577 x 458

CÓDIGO:	13011U
(1)PRODUCCIÓN 24H (1)PRODUÇÃO 24H	14 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	8 Kg. 364 cubitos cubos
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	12 cubitos cubos
COMPRESOR COMPRESSOR	1/10 CV
(2)POT. MÁX. ABSORBIDA (2)POT. MÁX. ABSORVIDA	212 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	40 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	2.416 €



(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA.

(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA.

(2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

PULSAR

LA TECNOLOGÍA MÁS SEGURA SÓLO PUEDE SER EXCLUSIVA DE ITV

La gama PULSAR es el rolls-royce de las máquinas de hielo. El sistema de turbina, patentado y aplicado en exclusiva por ITV, las convierte en únicas en el mundo. Sin bombas, ni inyectores, su revolucionario sistema de propulsión elimina definitivamente los efectos de la cal del agua sobre la máquina. La carrocería de acero inoxidable AISI304, en combinación con perfiles de aluminio anodizado color bronce, hacen de la gama PULSAR el paradigma del diseño y la robustez.

El testado de la producción y las tareas de limpieza y mantenimiento resultan mucho más sencillos por la ausencia de duchas y aspersores, bombas de agua ni retenes de agua. La turbina se encarga de regar con agua el evaporador por impulsión.

El equipo cuenta con una cuba de almacenaje de material plástico de alta resistencia; aislamiento de poliuretano inyectado 'in situ'; puerta muy resistente con amortiguadores ITV patentados y motor turbina para servicio continuo.

Las máquinas de la gama PULSAR fabrican el cubito de mayor consumo con una productividad y seguridad sobresalientes, además de dotar a las piezas de hielo de un estándar característico de pureza y acabado.

A TECNOLOGIA MAIS SEGURA SÓ PODE SER EXCLUSIVA DA ITV

A gama PULSAR é o rolls-royce das máquinas de gelo. O sistema de turbina, patenteado e aplicado exclusivamente pela ITV, converte-as em únicas no mundo. Sem bombas, nem injetores, nem eletrónica, o seu revolucionário sistema de propulsão elimina definitivamente os efeitos da cal da água da máquina. A estrutura exterior em aço inoxidável, em combinação com perfis de alumínio anodizado cor bronze, fazem da gama PULSAR o ex-líbris do design e da robustez.

A testagem da produção, bem como as tarefas de limpeza e manutenção tornam-se muito mais fáceis devido à ausência de duchas e aspersores, de bombas de água e de relés. A turbina encarrega-se de regar o evaporador por impulsão com água.

O equipamento possui um depósito de armazenamento de material plástico de alta resistência, isolamento de poliuretano injetado in situ, porta altamente resistente com amortecedores ITV patenteados e motor turbina para serviço contínuo.

As máquinas da gama PULSAR fabricam o cubo de gelo mais consumido, com uma produtividade e segurança extraordinárias, além de dotarem as pedras de gelo de um nível de pureza e acabamento únicos.



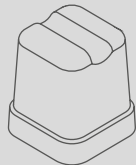


PULSAR

25 | 35 | 45 | 65 | 85 | 145 | MP145



PULSAR - 34 gr
38 (Ø) x 38 mm (A)



PULSAR - 40 gr
40 mm (L) x 44 mm (A)



P25, P35, P45, P65, P85: CAMBIO A GAS R290 Y CUBITO 40GR DURANTE EL AÑO 2023. CONSULTAR DISPONIBILIDAD.

P25, P35, P45, P65, P85: MUDANÇA PARA GÁS R290 E CUBO 40GR DURANTE O ANO DE 2023. VERIFICAR DISPONIBILIDADE.

R290



PULSAR 25

410 x 510 x 740

CON PATAS COM PÉS +80mm.

R290



PULSAR 35

410 x 510 x 790

CON PATAS COM PÉS +80mm.

R290



PULSAR 45

525 x 555 x 870

CON PATAS COM PÉS +80mm.

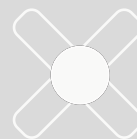
DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



	CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO		AIRE AR		AGUA ÁGUA		AIRE AR		AGUA ÁGUA		AIRE AR		AGUA ÁGUA	
	CÓDIGO		9017U		9018U		9019U		9020U		9021U		9022U	
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	25 Kg.		28 Kg.		30 Kg.		33 Kg.		47 Kg.		52 Kg.			
ALMACÉN ARMAZÉM	15 Kg. 417 cubitos cubos		20 Kg. 556 cubitos cubos		22 Kg. 611 cubitos cubos									
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	24		24		24									
COMPRESOR COMPRESSOR	1/6 CV		1/5 CV		3/8 CV									
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	330 W / I		355 W / I		537 W / I									
PESO NETO PESO LIQUIDO	44 Kg.		49 Kg.		60 Kg.									
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	2.441 €		2.479 €		2.799 €		2.872 €		3.060 €		3.230 €			

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJETO A IMPUESTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NO INCLUIDO EN EL PRECIO. CONSULTAR IMPORTE.



SISTEMA TURBO
SISTEMA TURBO



P25, P35, P45, P65, P85: CAMBIO A GAS R290 Y CUBITO 40GR DURANTE EL AÑO 2023. CONSULTAR DISPONIBILIDAD.

P25, P35, P45, P65, P85: MUDANÇA PARA GÁS R290 E CUBO 40GR DURANTE O ANO DE 2023. VERIFICAR DISPONIBILIDADE.

R290



PULSAR 95

685 x 555 x 870

CON PATAS COM PÉS +80mm.



R290



PULSAR 115

685 x 555 x 1120

CON PATAS COM PÉS +80mm.



R290



PULSAR 145

685 x 555 x 1120

CON PATAS COM PÉS +80mm.



AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
9023U	9024U	9025U	9026U	9027	9028
94 Kg.	98 Kg.	117 Kg.	119 Kg.	135 Kg.	140 Kg.
30 Kg. 833 cubitos cubos		60 Kg. 1667 cubitos cubos		80 Kg. 2222 cubitos cubos	
60		60		84	
3/8 CV		3/8 CV		7/8 CV	
537 W / I		646 W / I		700 W / I	
75 Kg.		90 Kg.		100 Kg.	
3.799 €	3.935 €	4.673 €	4.809 €	5.877 € *	6.018 € *

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJEITO A IMPOSTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NÃO INCLuíDOS NO PREÇO. VERIFICAR VALOR.

ORION

EL CUBITO DE HIELO QUE MÁS GUSTA AL ALCANCE DE TODOS

La gama de máquinas ORION ofrecen funcionalidad, usabilidad y sencillez con el precio más competitivo del mercado.

El funcionamiento es muy simple (electromagnético); tiene las medidas justas; el mantenimiento es cómodo y de muy bajo coste. Además, todos sus componentes son compatibles con otros estándares de ITV. Con la novedosa tecnología bomba-inyección, las máquinas ORION son modelos compactos y para instalar bajo mostrador.

El almacén de hielo es amplio y proporcionado a su productividad. Carrocería y puerta en acero inoxidable, con patas regulables en altura (hasta 165 mm).

Refrigeradas con el nuevo gas ecológico R290, con bajo índice GWP (Global Warming Portential) y que, además, reduce notablemente el consumo de energía y agua.

El equipamiento estándar incluye: interruptor ON/OFF; conexión de entrada de agua; desagüe; pala para recoger el hielo; cable conexión Schuko y dos filtros mecánicos.

La gama de máquinas ORION fabrica el cubito de hielo clásico de 40gr, macizo, cristalino y muy versátil, apto para diferentes bebidas y perfiles de cliente.

O CUBO DE GELO MAIS DESEJADO AO ALCANCE DE TODOS

A gama de máquinas ORION oferece funcionalidade, usabilidade e simplicidade ao preço mais competitivo do mercado.

O funcionamento é muito simples (eletromagnético). O cubo tem as medidas ideais. A manutenção da máquina é fácil e de baixo custo, além de todos os componentes serem compatíveis com outros componentes standard da ITV. As máquinas ORION possuem a mais recente tecnologia por bomba/ injeção. São modelos compactos e para serem instalados por baixo de um expositor.

O depósito do gelo é grande, proporcionado à produtividade. Estrutura exterior e porta em aço inoxidável, com pés reguláveis em altura (até 165 mm).

Refrigerado com o novo gás ecológico R290, com um baixo índice de GWP (Global Warming Portential) e que também reduz significativamente o consumo de energia e água.

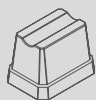
O equipamento standard inclui: botão ON/OFF, ligação à rede de água e esgotos, pá para recolher o gelo, cabo de ligação Schuko e dois filtros mecânicos.

A gama de máquinas ORION produz o clássico cubo de gelo de 40g, sólido, cristalino e muito versátil, adequado para diferentes bebidas e perfis de clientes.

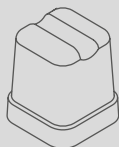


ORION

20 | 30 | 40 | 60 | 80 | 130



ORION 20 - 14 gr
36 mm (L) x 26 mm (P) x 23 mm (L)



ORION - 40 gr
39,8 mm (L) x 44 mm (A)



NATURAL
REFRIGERANT

R290



ORION 20

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

350 x 475 x 593

R290



ORION 30

435 x 605 x 695
CON PATAS COM PÉS +105/155mm.

R290



ORION 40

435 x 605 x 695
CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE DP AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE DP AR	AGUA ÁGUA
CÓDIGO	21420U	21421U	21430U	21430UD	21431U	21440U	21440UD	21441U
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	22 Kg.	24 Kg.	32 Kg.		34 Kg.	43 Kg.		45 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	6 Kg. 162 cubitos cubos		15 Kg. 395 cubitos cubos			15 Kg. 405 cubitos cubos		
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	18		24			24		
COMPRESOR COMPRESSOR	1/4 CV		1/4 CV			1/3 CV		
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	260 W/I		295 W/I		246 W/I	313 W/I		275 W/I
PESO NETO PESO LIQUIDO	32 Kg.		41 Kg.			44 Kg.		
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	1.377 €	1.404 €	1.608 €	CON DP: 1.715 €	1.642 €	1.883 €	CON DP: 1.992 €	1.917 €

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA. R290: SOLO REFERENCIAS ACABADAS EN "U".

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

DP

Modelos disponibles con bomba de descarga opcional

Código: ...UD

Modelos disponíveis com bomba de descarga opcional

Código: ...UD

R290



ORION 60

515 x 645 x 840

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290



ORION 80

645 x 645 x 870

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290



ORION 130

930 x 565 x 915

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



AIRE AR	AIRE AR DP	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE AR DP	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
21460U	21460UD	21461U	21480U	21480UD	21481U	21490U	21491U
62 Kg.		65 Kg.	82 Kg.		86 Kg.	134 Kg.	136 Kg.
30 Kg. 820 cubitos cubos			40 Kg. 1080 cubitos cubos			60 Kg. 1667 cubitos cubos	
36			48			72	
1/3 CV			3/4 CV			3/4 CV	
425 W / I		246 W / I	570 W / I		485 W / I	778 W / I	753 W / I
54 Kg.			62 Kg.			102 Kg.	
2.386 €	CON DP: 2.495 €	2.432 €	2.901 €	3.010 €	2.951 €	3.840 €	3.904 €

COM DP: COM BOMBA DE DESCARGA. R290: APENAS REFERÊNCIAS TERMINADAS EM "U".

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

SPIKA

MÁQUINAS DE HIELO IDEALES PARA CADENAS DE RESTAURACIÓN MODERNA

Rápida a la hora de producir y cubitos que enfrían la bebida a toda velocidad (en segundos su bebida helada). La gama SPIKA de ITV responde a las necesidades de los establecimientos de fast-food con máquinas ideales para grandes consumos de hielo. La certificación ARHI garantiza la máxima eficiencia energética. Un interruptor específico facilita una limpieza sencilla y ágil. Las máquinas SPIKA se presentan en bajo mostrador (tecnología New Generation), o bien en módulos con la opción de apilarlos y duplicar la producción en el mismo espacio.

Las máquinas SPIKA son de evaporador vertical, con el distribuidor de agua patentado por ITV que fabrica los cubitos de dado y medios dado.

El condensador sobredimensionado es óptimo para climas cálidos en las dos versiones (refrigeración por aire y por agua en modelos modulares). El sistema de fabricación es sencillo, fiable, y apto para zonas calcáreas y condiciones difíciles de trabajo. En las dos versiones se fabrica a 220V/50Hz., 220V/60Hz. y 115V/60Hz.

La nueva gama de Spika R290 mejoran notablemente su eficiencia. Suponen un ahorro medio del 25% en energía y del 50% en agua.

La gama SPIKA produce la pieza de hielo en forma de dado y de medio dado; se trata de uno de los cubitos más conocidos y utilizados en el mundo. Enfría muy rápidamente la bebida: el ratio de enfriamiento roza el 100%. Podrá disfrutar en segundos de su refresco muy frío.



MÁQUINAS DE GELO IDEAIS PARA CADEIAS DE RESTAURAÇÃO ORGANIZADA

Rápida na produção. Produz cubos que arrefecem a bebida rapidamente (a bebida fica fria em questão de segundos). A gama SPIKA da ITV responde às necessidades dos estabelecimentos de fast-food com máquinas ideais para grandes consumos de gelo. A certificação AHRI garantem a máxima eficiência energética. Um botão específico facilita e agiliza a limpeza. As máquinas SPIKA são para utilização sob o balcão (tecnologia New Generation) ou em módulos com a opção de serem empilhadas, duplicando assim a produção e num único espaço.

As máquinas SPIKA são com evaporador vertical, com um distribuidor de água patenteado pela ITV. Produzem cubos de gelo em forma de dados e de meios dados.

O condensador sobredimensionado é ideal para climas quentes nas duas versões (refrigeração a ar e água em modelos modulares). O sistema de fabrico é simples, fiável e apto para zonas calcárias e para condições adversas de trabalho. Nas duas versões esta gama foi fabricada com a seguinte voltagem: 220V/50Hz., 220V/60Hz. e 115V/60Hz.

A nova gama Spika R290 melhora significativamente a sua eficiência. Representam uma poupança média de 25% em energia e 50% em água.

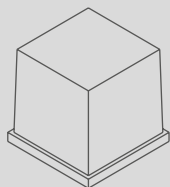
A gama SPIKA produz pedras de gelo em forma de dados e de meios dados. Trata-se de um dos cubos de gelo mais conhecidos e utilizados do mundo. Arrefece rapidamente a bebida. A percentagem de arrefecimento é de quase 100%. Poderá desfrutar da sua bebida muita fria em questão de segundos.



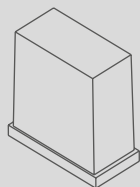


SPIKA

NG50 | NG70 | NG100 | NG150 | MS220 | MS220R+RC5S | MS300 SLIM | MS410 | MS410R+RC10S



F: CUBITO DADO
CUBO DADO - 12 gr
26 mm (L) x 23 mm (P) x 26 mm (A)



H: CUBITO 1/2 DADO
CUBO 1/2 DADO - 6 gr
23 mm (L) x 11 mm (P) x 26 mm (A)



NATURAL
REFRIGERANT

*DISPONIBLE REFRIGERADAS POR AGUA
MODELOS ANTERIORES SPIKA NG CON GAS R452.
CONSULTE A NUESTRO EQUIPO COMERCIAL.

R290



SPIKA NG50

535 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290



SPIKA NG70

535 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



	AIRE* AR	AIRE* AR	AIRE* AR	AIRE* AR
CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO				
CÓDIGO	H-REF: 17040U F-REF: 18040U	H-REF: 17040UD F-REF: 18040UD	H-REF: 17060U F-REF: 18060U	H-REF: 17060UD F-REF: 18060UD
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	45 Kg.		76 Kg.	
ALMACÉN ARMAZÉM	20 Kg. 1500 / 3000 cubitos cubos		20 Kg. 1500 / 3000 cubitos cubos	
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	75 / 150		75 / 150	
COMPRESOR COMPRESSOR	1/5 CV		1/3 CV	
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	240 W		358 W	
PESO NETO PESO LÍQUIDO	48 Kg.		48 Kg.	
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	2.511 €	CON DP: 2.617 €	2.983 €	CON DP: 3.093 €

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA. R290: SOLO REFERENCIAS ACABADAS EN "U".

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



SISTEMA VERTICAL
SISTEMA VERTICAL

DP

Modelos disponibles con bomba de descarga opcional
Código: ...UD
Modelos disponíveis com bomba de descarga opcional
Código: ...UD

*DISPONIBLE REFRIGERADAS POR AGUA
MODELOS ANTERIORES SPIKA NG CON GAS R452.
CONSULTE A NUESTRO EQUIPO COMERCIAL.

R290



SPIKA NG100

660 x 700 x 832

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290



SPIKA NG150

762 x 762 x 832

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



AIRE* AR	AIRE* AR DP	AIRE* AR	AIRE* AR DP
H-REF: 17090U F-REF: 18090U	H-REF: 17090UD F-REF: 18090UD	H-REF: 17140U F-REF: 18140U	H-REF: 17140UD F-REF: 18140UD
99 Kg.		145 Kg.	
35 Kg. 2692 / 5384 cubitos cubos		45 Kg. 3461 / 6923 cubitos cubos	
120 / 240		144 / 288	
1/3 CV		1/2 CV	
465 W		700 W	
64 Kg.		74 Kg.	
3.927 €	CON DP: 4.034 €	4.601 €	CON DP: 4.710 €

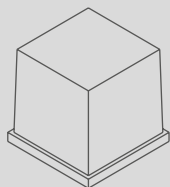
COM DP: COM BOMBA DE DESCARGA. R290: SOLO REFERENCIAS ACABADAS EN "U".

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

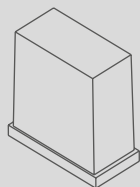
* O ARREFECIMENTO POR ÁGUA ESTÁ DISPONÍVEL PARA OS MODELOS SPIKA NG ACIMA MENCIONADOS COM GÁS R452. PERGUNTE À NOSSA EQUIPA DE VENDAS.

SPIKA

NG50 | NG70 | NG100 | NG150 | MS220 | MS220R+RC5S | MS300 SLIM | MS410 | MS410R+RC10S



F: CUBITO DADO
CUBO DADO - 12 gr
26 mm (L) x 23 mm (P) x 26 mm (A)



H: CUBITO 1/2 DADO
CUBO 1/2 DADO - 6 gr
23 mm (L) x 11 mm (P) x 26 mm (A)



NATURAL
REFRIGERANT

CONDENSADOR RC5S

619 x 427 x 417



SPIKA MS220

762 x 620 x 500

SPIKA MS220R

762 x 620 x 500

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	RC5S
CÓDIGO	H-REF:17200U F-REF:18200U	H-REF:17201 F-REF:18201	H-REF:17216 F-REF:18216	REF: 17212
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	220 Kg.	236 Kg.	220 Kg.	-
ALMACÉN ARMAZÉM	MODULAR		MODULAR	-
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	200 / 400		200 / 400	-
COMPRESOR COMPRESSOR	3/4 CV		3/4 CV	-
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	1120 W / I		1120 W / I	100 W / I
PESO NETO PESO LÍQUIDO	85 Kg.		85 Kg.	30 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	5.775 €	5.960 €	5.643 €	1.362 €

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJETO A IMPUESTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NO INCLUIDO EN EL PRECIO. CONSULTAR IMPORTE.



SISTEMA VERTICAL
SISTEMA VERTICAL

CONDENSADOR RC10S

746 x 425 x 566



SPIKA MS300 SLIM

559 x 621 x 659



SPIKA MS410

762 x 620 x 760



SPIKA MS410R

762 x 620 x 760



STACKABLE / SINGLE PHASE 220V OPTIONAL (AH-REF:17406/WH-REF:17407)
(AF-REF:18406/WF-REF:18407)
EMPILHÁVEL / MONOFÁSICA 220 V OPCIONAL (AH-REF:17406/WH-REF:17407)
(AF-REF:18406/WF-REF:18407)

AIRE AR	ÁGUA ÁGUA	AIRE AR	ÁGUA ÁGUA	AIRE AR	RC10S
H-REF: 17250U F-REF: 18250U	H-REF: 17251U F-REF: 18251U	H-REF: 17400 F-REF: 18400	H-REF: 17401 F-REF: 18401	H-REF: 17412 F-REF: 18412	REF:20400
315 Kg.	320 Kg.	405 Kg.	416 Kg.	405 Kg.	-
MODULAR		MODULAR		MODULAR	-
240 / 480		400 / 800		400 / 800	-
1/4 CV		1 1/2 CV		1 1/2 CV	-
1400 W / I		1800 W / III		1800 W / I- III	200 W / I
70 Kg.		105 Kg.		105 Kg.	40 Kg.
6.422 €	6.632 €	7.129 € *	7.329 € *	6.816 € *	1.818 € *

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJEITO A IMPOSTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NÃO INCLUIDOS NO PREÇO. VERIFICAR VALOR.

SIRION DHD

SIRION DHD 200 DISPENSADOR | SIRION DHD DISPENSADOR 130 SLIM

UN MAYORDOMO DE ACERO INOXIDABLE

El Dispensador de hielo SIRION es la mejor solución si usted quiere estar seguro de tener hielo en cualquier momento, para proporcionar el confort deseado y para fidelizar al cliente. Fácil de usar, silencioso y eficiente, es como tener un mayordomo a disposición de sus clientes. El nuevo Dispensador de hielo de ITV dispensa cubitos de dado y medio dado. Su simple empuje para dispensar hielo fácilmente siempre cumplirá con los requisitos de sus clientes. El modelo de 30" almacena hasta 104 kilos y permite un acceso cómodo a la cuba para una fácil limpieza sin tener que quitar la máquina de hielo.

Viene con una carcasa de acero inoxidable y patas ajustables. La iluminación está incorporada y la profundidad de fregadero de 20 cm. permite colocar cualquier cubitera de tamaño hotel. Fiable, higiénico, pocos número de piezas, eficiencia de energía de ahorro con un aspecto moderno y atractivo. Cumple con la reglamentación y certificación de NSF y CE. Disponible con relleno de agua y el mecanismo de la moneda, el Dispensador de hielo ITV es ideal para hoteles, resorts y centros de ocio.

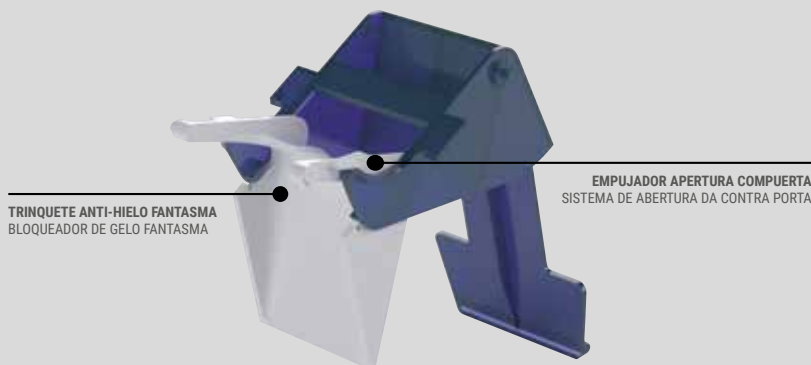
UM MORDOMO DE AÇO INOXIDÁVEL

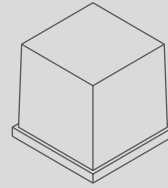
O dispensador de gelo SIRION é a melhor solução se pretender ter a certeza de ter gelo em qualquer altura, para proporcionar o conforto desejado e conseguir a fidelidade ao estabelecimento. Fácil de usar, silencioso e eficiente, é como ter um mordomo à disposição dos seus clientes. O novo Dispensador de gelo da ITV dispensa cubos de gelo de dado e meio dado. Apenas com um simples empurrão, dispensa gelo facilmente e satisfará as exigências dos seus clientes. O modelo de 30" armazena até 104 quilos e permite um acesso cómodo à cuba para uma fácil limpeza sem ter que retirar a máquina de gelo.

Possui uma caixa de aço inoxidável e pés ajustáveis. A iluminação é incorporada e a profundidade do lava-louça de 20 cm permite que colocar qualquer balde de gelo de tamanho hotel. Fiável, higiénico, número de peças reduzido, eficiência de poupança de energia com um aspeto moderno e atrativo. Cumpre os regulamentos e certificação NSF e CE. Disponível cheio com água e o mecanismo de moeda, o dispensador de gelo ITV é ideal para hotéis, resorts e centros de entretenimento.

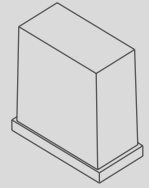
OPCIÓN FUENTE DE AGUA OPÇÃO FONTE DE ÁGUA

DHD200-30W 115/60 | DHD 200-30W 220/50





CUBITO DADO
CUBO DADO - 12 gr
26 mm (L) x 23 mm (P) x 26 mm (A)



CUBITO 1/2 DADO
CUBO 1/2 DADO - 6 gr
23 mm (L) x 11 mm (P) x 26 mm (A)

DISPENSADOR DHD 200

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

769 x 835 x 1383/1536*
*ALTURA CON PATAS ALTURA COM PÉS



DISPENSADOR DHD 130 SLIM

559 x 835 x 1218/1371*
*ALTURA CON PATAS ALTURA COM PÉS



	DISP. HIELO DISP. GELO	DISP. HIELO Y AGUA DISP. GELO E ÁGUA	DISP. HIELO DISP. GELO	DISP. HIELO Y AGUA DISP. GELO E ÁGUA
CÓDIGO:	19300	19301	19321	19329
ALMACÉN ARMAZÉM	104 Kg.		58 Kg.	
VEL. DISPENSADOR VEL. DISPENSADOR	109 g/s		109 g/s	
MOTOR MOTOR	220V/50Hz		220V/50Hz	
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	6.081 €	6.216 €	5.840 €	5.975 €

QUASAR

UN TODO-TERRENO PARA QUE NUNCA FALLE LA PRODUCCIÓN

Diseñadas para fabricar hielo en las condiciones más adversas de calidad de agua y en los emplazamientos menos adecuados, las máquinas QUASAR tienen una vida media de 18 años. El sistema de paletas hace innecesarios la electrónica y los filtros de agua. Produce un cubito semihueco cuyas formas características se compensan para lograr el equilibrio productivo.

Las máquinas QUASAR están tropicalizadas, de manera que pueden funcionar en países con temperaturas medias muy altas. Y gracias a la ausencia de termostatos, la gama QUASAR también funciona a temperaturas muy bajas. El diseño de fabricación es sencillo, fiable y sin electrónica.

La carrocería es toda de acero inoxidable fácilmente desmontable, con puerta abatible hacia el interior. En las dos versiones (refrigeración por aire y por agua)

La gama de máquinas QUASAR produce un cubito de forma singular, que además puede retocarse a conveniencia. El gramaje del hielo y el volumen que desplaza compensan el ojal visible en uno de sus extremos para asegurar la máxima productividad.

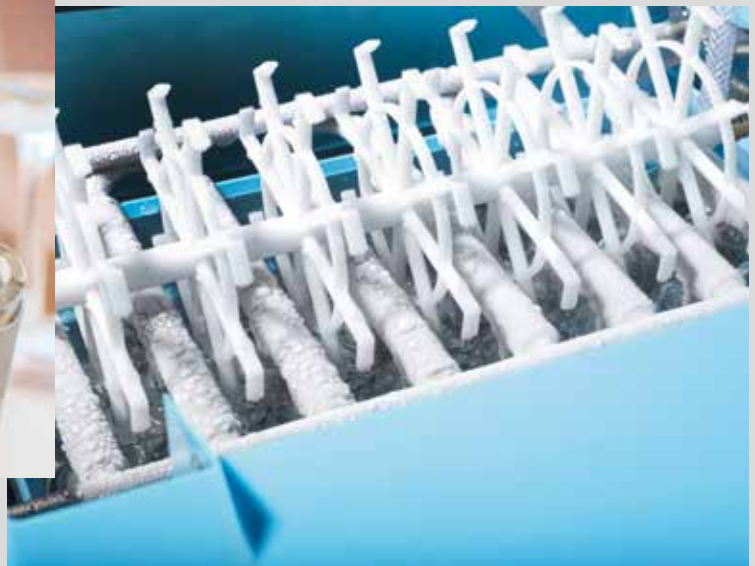
UM TODO-O-TERRENO PARA QUE A PRODUÇÃO NUNCA FALHE

Concebidas para produzir gelo nas condições mais adversas de qualidade da água e de localização, as máquinas QUASAR têm uma vida média de 18 anos. O sistema de paletas faz com que a eletrônica e os filtros de água sejam desnecessários. Produzem cubos semihuecos, cujas formas características se compensam para obter o equilíbrio produtivo.

As máquinas QUASAR foram tropicalizadas para que possam funcionar em países com temperaturas médias muito altas. Graças à ausência de termostatos, a gama QUASAR também pode funcionar a temperaturas muito baixas. A construção é simples, fiável e sem eletrônica.

A estrutura externa é totalmente em aço inoxidável e é facilmente desmontável. Porta abatível para o interior. Nas versões (refrigeração a ar e a água)

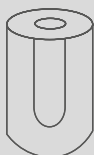
A gama de máquinas QUASAR produz cubos com uma forma peculiar, que podem ser retocados à conveniência do cliente. O peso do gelo e o volume dão equilíbrio à abertura visível numa das suas extremidades, assegurando assim a máxima produtividade.





QUASAR

20C | 30C | 40C | 50C | 60C | 90C | 130C | 150C



QUASAR - 20 gr
29 (Ø) x 42 mm (A)



NATURAL
REFRIGERANT

R290



QUASAR 20C

402 x 507 x 643

CON PATAS COM PÉS +12/20mm.

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



R290



QUASAR 20C PLUS

402 x 507 x 699

CON PATAS COM PÉS +12/20mm.



	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO				
CÓDIGO:	11320U	11321U	11400U	11401U
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	22 Kg.	24 Kg.	22 Kg.	24 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	6 Kg. 450 cubitos cubos		12 Kg. 600 cubitos cubos	
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	15		15	
COMPRESOR COMPRESSOR	-		-	
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	235 W / I	179 W / I	235 W / I	179 W / I
PESO NETO PESO LÍQUIDO	36 Kg.		36 Kg.	
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	2.026 €	2.087 €	2.164 €	2.214 €

R290: SOLO REFERENCIAS ACABADAS EN "U".

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



SISTEMA DE PALETAS
SISTEMA DE PALHETAS

R290



QUASAR 30C

402 x 507 x 699

CON PATAS COM PÉS +12/20mm.



R290



QUASAR 40C

402 x 507 x 699

CON PATAS COM PÉS +12/20mm.



R290



QUASAR 50C

513 x 557 x 811

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



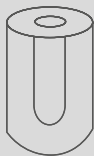
AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
11330U	11331U	11340U	11341U	11350U	11351U
34 Kg.	33 Kg.	40 Kg.	43 Kg.	48 Kg.	51 Kg.
12 Kg. 600 cubitos cubos		12 Kg. 600 cubitos cubos		15 Kg. 1250 cubitos cubos	
25		25		35	
-		-		1/3 CV	
236 W / I	181 W / I	325 W / I	244 W / I	401 W / I	
39 Kg.		40 Kg.		48 Kg.	
2.329 €	2.400 €	2.538 €	2.620 €	3.015 €	3.201 €

R290: APENAS REFERÊNCIAS TERMINADAS EM "U".

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

QUASAR

20C | 30C | 40C | 50C | 60C | 90C | 130C | 150C



QUASAR - 20 gr
29 (Ø) x 42 mm (A)

R290



QUASAR 60C

593 x 557 x 934

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



R290



QUASAR 90C

673 x 557 x 984

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
CÓDIGO	11360U	11361U	11390U	11391U
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	55 Kg.	60 Kg.	75 Kg.	81 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	30 Kg. 1500 cubitos cubos		37 Kg. 1850 cubitos cubos	
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	45		55	
COMPRESOR COMPRESSOR	3/8 CV		1/2 CV	
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (1) POT. MÁX. ABSORVIDA	480 W / I		775 W / I	
PESO NETO PESO LÍQUIDO	55 Kg.		60 Kg.	
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	3.105 €	3.461 €	4.094 €	4.273 €

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



SISTEMA DE PALETAS
SISTEMA DE PALHETAS



**QUASAR 150C: MÁQUINA ÚNICA EN EL MERCADO
CON UN GRAN STOCK DE 230KG!!**

QUASAR 150C: MÁQUINA ÚNICA NO MERCADO COM
UM GRANDE STOCK DE 230KG!!

R290



QUASAR 130C

843 x 557 x 984

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290



QUASAR 150C

818 x 762 x 1398

CON PATAS COM PÉS +117/140mm.



AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
11310U	11311U	11370U	11371
122 Kg.	130 Kg.	135 Kg.	140 Kg.
50 Kg. 2500 cubitos cubos		230 Kg. 11500 cubitos cubos	
80		80	
3/4 CV		3/4 CV	
800 W / I		800 W / I	
80 Kg.		95 Kg.	
4.561 €	4.743 €	5.085 €	5.287 €

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



HIELO MASTICABLE NUGGET. LA NUEVA TENDENCIA EN COCTELERÍA

Las máquinas IQN producen hielo nugget, perfecto para combinados, ya que mezcla suavemente los sabores de la bebida sin aguarla.

Su grado de humedad (10%) y su textura compacta le permite mantener las bebidas frías más tiempo. Su principal característica es la forma, a medio camino entre el cubito y el hielo triturado, aunque de troceado regular. Es duro en su interior y suave por fuera, y el uso se ha extendido para enfriar, por ejemplo, los zumos de frutas o los yogures en exposiciones de alimentos.

La gama IQN tiene un evaporador de alta eficiencia que permite reducir el consumo de energía y obtener una mayor producción de hielo. Además, cuenta con un sistema de auto diagnóstico con señalización de leds para indicar el funcionamiento de la máquina y alertar de posibles averías, con el objetivo de poder dar una respuesta lo más rápido posible.

La carrocería es de acero inoxidable y dispone señales led de auto-diagnóstico que ofrecen información sobre el estado de la máquina, su funcionamiento y posibles alertas, facilitando la asistencia del técnico.

Se trata de la nueva tendencia en hostelería. Un hielo crujiente que no resta sabor a la bebida y que se puede disfrutar en cualquier ambiente de ocio, así como en los locales más selectos.



GELO MASTIGÁVEL NUGGET A NOVA TENDÊNCIA EM COQUETELARIA

As máquinas IQN produzem gelo nugget, perfeito para combinados, uma vez que misturam suavemente os sabores da bebida sem aguá-la.

O seu grau de humidade (10%) e textura compacta permite-lhe manter as bebidas frescas mais tempo. A principal característica dele é a forma, a meio caminho entre o cubo e o gelo triturado, embora com um retalhado regular. É duro no interior e mole por fora, e costuma ser utilizado para arrefecer, por exemplo, sumos de frutas ou iogurtes em exposições alimentares.

A gama IQN tem um evaporador de alta eficiência que permite reduzir o consumo de energia e obter uma maior produção de gelo. Conta ainda com um sistema de auto-diagnose com sinalização de leds para indicar o funcionamento da máquina e alertar para possíveis avarias, com vistas a poder dar uma resposta logo que possível.

O corpo é fabricado em aço inox e possui leds de autodiagnóstico que fornecem informações sobre o estado da máquina, seu funcionamento e possíveis alertas, facilitando o atendimento do técnico.

Trata-se de uma nova tendência em hotelaria. Um gelo estaladiço que não tira sabor à bebida e que pode ser desfrutado em qualquer momento de lazer, bem como nos locais mais exclusivos.





SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL



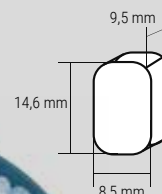
HIELO NUGGET
GELO NUGGET



NATURAL
REFRIGERANT



**IQN 240C LA ÚNICA MÁQUINA EN EL MERCADO
QUE PRODUCE 240 KG DE HIELO NUGGET EN 24H.**
IQN 240C: A ÚNICA MÁQUINA NO MERCADO QUE
PRODUZ 240 KG DE PEPITAS DE GELO EM 24H.



R290

IQN 240C

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

715 x 754 x 1044
CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290

IQN 300

559 x 622 x 712



R290

IQN 500

559 x 622 x 712



CONDENSACIÓN
CONDENSAÇÃO

AIRE
AR

AIRE
AR

AIRE
AR

CÓDIGO:

10570UN

10501UN

10505UN

(1) PRODUCCIÓN 24H
(1) PRODUÇÃO 24H

240 Kg.

330 Kg.

490 Kg.

ALMACÉN
ARMAZÉM

55 Kg.

MODULAR

MODULAR

COMPRESOR
COMPRESSOR

-

1 1/4 CV

1 1/2 CV

(2) POT. MÁX. ABSORBIDA
(1) POT. MÁX. ABSORVIDA

1000 W / l

1320 W / l

1590 W / l

PESO NETO
PESO LIQUIDO

101 Kg.

84 Kg.

97 Kg.

PRECIO P.V.P.
PREÇO P.V.P

8.858 €

8.901 €

10.696 €

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.
(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



LA MEJOR TECNOLOGÍA EN HIELO GRANULAR SECO PARA GRANDES CANTIDADES

La gama de máquinas IQF produce hielo chip con un 20% de humedad, perfecto para los sectores de alimentación, sanitario, spas, hospitales o laboratorios.

Dispone de un evaporador de alta eficiencia que produce hielo troceado uniforme y seco. Además, cuenta con un husillo de acero inoxidable con un tratamiento superficial que aumenta su vida útil.

Las máquinas de hielo IQF cuentan con control electrónico de la máquina que permite encender y apagar la máquina desde el panel frontal para mayor comodidad del usuario.

Además, las señales led de auto-diagnóstico ofrecen información sobre el estado de la máquina, su funcionamiento y posibles alertas, facilitando la asistencia del técnico.

La carrocería es toda de acero inoxidable fácilmente desmontable y de mayor resistencia.

Esta gama ya está disponible con el nuevo refrigerante natural R290, con un bajo índice de GWP (Global-warming potential), que además reduce el consumo energético, haciendo las máquinas mucho más eficientes y sostenibles.

A MELHOR TECNOLOGIA EM GELO SECO GRANULAR PARA GRANDES QUANTIDADES

A gama de máquinas IQF produz gelo chip com 20% de humidade, perfeito para os setores alimentar, sanitário, termal, hospitalar ou laboratorial.

Tem um evaporador de alta eficiência que produz gelo triturado uniforme e seco. Além disso, tem um fuso de aço inoxidável com um tratamento de superfície que aumenta a sua vida útil.

As máquinas de gelo IQF possuem controlo eletrónico da máquina que permite ligar e desligar a máquina a partir do painel frontal para maior comodidade do utilizador.

Além disso, os sinais LED de autodiagnóstico fornecem informações sobre o estado da máquina, o seu funcionamento e possíveis alertas, facilitando a assistência do técnico.

A carroçaria é inteiramente feita de aço inoxidável, facilmente removível e mais resistente.

Esta gama está agora disponível com o novo refrigerante natural R290, com um baixo índice GWP (Global-warming potential), o que também reduz o consumo de energia, tornando as máquinas muito mais eficientes e sustentáveis.





SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL



HIELO CHIP
GELO CHIP



NATURAL
REFRIGERANT



**HIELO MUY VERSÁTIL, ADECUADO PARA MÚLTIPLES APLICACIONES:
MOSTRADORES DE PESCADO, EXPOSITORES DE BUFFET,
PREPARACIONES DE BEBIDAS O ALIMENTOS CONGELADOS.**

**GELO MUITO VERSÁTIL, ADEQUADO PARA MÚLTIPLAS APLICAÇÕES:
BALCÕES DE PEIXE, EXPOSITORES DE BUFFET, PREPARAÇÕES DE
BEBIDAS OU ALIMENTOS CONGELADOS.**

IQF 300 IQF 500

DIMENSIONES 559 x 622 x 712 559 x 622 x 712
(mm)
(LxPxA) **R290** **R290**

CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO	AIRE AR	AIRE AR
CÓDIGO:	10501UF	10505UF
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	382 Kg.	515 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	MODULAR	MODULAR
COMPRESOR COMPRESSOR	1 1/4 CV	1 1/2 CV
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (1) POT. MÁX. ABSORVIDA	1320 W / I	1687 W / I
PESO NETO PESO LIQUIDO	84 Kg.	97 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	7.651 €	9.114 €



(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



HIELO GRANULAR EN LA PESCADERÍA, EL SPA O LA COCTELERA

La serie IQ produce hielo troceado o granular, valiéndose de un evaporador cilíndrico vertical y husillo de alta resistencia. A los usos tradicionales de este hielo en los sectores de la alimentación y sanitario se han incorporado con fuerza otras actividades como los spa, tratamientos terapéuticos y laboratorios.

El hielo que puede obtenerse de estas máquinas es de dos tipos:

HIELO DIAMOND, modelos IQ50C e IQ90C, especialmente diseñado para coctelería. El hielo más idóneo para la nueva tendencia en la hostelería internacional: el cocktail!.

HIELO GRANULAR, producido por las máquinas del resto de la gama IQ. Tiene un porcentaje mayor de humedad siendo perfecto para supermercados, transporte de pescado, fruta y verdura, así como aplicaciones industriales en el sector de la alimentación.

A mayor producción mayor tamaño del hielo.

El condensador sobre-dimensionado es óptimo para climas calientes en las dos versiones (refrigeración por aire o por agua). El sistema de fabricación de hielo es sencillo, fiable y sin electrónica, preparado para zonas de agua calcárea y condiciones difíciles de trabajo.

La carrocería es toda de acero inoxidable fácilmente desmontable. En las dos versiones se fabrica a 220V/50Hz. y 220V/60Hz. y trifásica 380V.

Las máquinas IQ permiten regular el grado de humedad del hielo según las distintas aplicaciones y usos al que destine la producción, y a gusto de las preferencias del usuario.

Gracias al nuevo refrigerante R290, la gama de máquinas mejora notablemente el rendimiento en el consumo de energía (14%) y agua (10%). Además, aumenta un 5% su capacidad de producción.

(*) Las condiciones de trabajo de las máquinas son para aguas con un grado de dureza comprendido entre 15°F y 40°F. En caso de aguas fuera de estos parámetros y especialmente en el caso de aguas duras con un alto contenido en cal, se requiere al uso de filtros o sistemas de descalcificación.

GELO GRANULAR NA PEIXARIA, NO SPA OU NO SHAKER

A série IQ produz gelo triturado ou granular, valendo-se de um evaporador cilíndrico vertical e de um eixo de alta resistência. Tradicionalmente utilizado nos setores alimentar e sanitário, nos últimos tempos este gelo foi introduzido com força noutras atividades, tais como SPA, tratamentos terapêuticos e laboratórios.

O gelo obtido através destas máquinas é de dois tipos:

GELO DIAMOND, modelos IQ50C e IQ85C, especialmente concebidos para o setor dos cocktails. O gelo ideal para a nova tendência na hotelaria internacional o cocktail.

GELO GRANULAR, produzido pelas máquinas da restante gama IQN. Apresenta uma maior percentagem de humidade, sendo idóneo para supermercados, para o transporte de peixe, frutas e hortaliças, assim como para aplicações industriais no setor alimentar.

O condensador sobredimensionado é excelente para climas quentes nas duas versões (refrigeração a ar e a água). O sistema de fabrico de gelo é simples, fiável e sem eletrónica, preparado para zonas de água calcária e para condições adversas de trabalho.

A estrutura externa é totalmente em aço inoxidável e é facilmente removível. Nas duas versões esta gama foi fabricada com a seguinte voltagem: 220V/50Hz. e 220V/60Hz. e trifásica 380V.

As máquinas IQ permitem regular o grau de humidade do gelo de acordo com as várias aplicações e usos a que a produção se destinar, bem como às preferências do utilizador.

Graças ao novo refrigerante R290, a gama de máquinas melhora significativamente o desempenho no consumo de energia (14%) e água (10%). Além disso, aumenta a sua capacidade de produção em 5%.

(*) As nossas máquinas estão preparadas para trabalharem com águas com um grau de dureza compreendido entre os 15°F e os 40°F. Em casos de águas fora destes parâmetros, especialmente em casos de águas muito calcárias, aconselhamos a utilização de filtros ou sistema anti-calcário, utilizando filtros mecânicos de partículas superiores a 5 micras.



IQ

50C | 90C | 180C | 180 | 230 | 450 | 650 | 550S | 550S+RCU15 | 850S | 850 CO2 | 1100* | 1100 | 1100S+RCU30



HIELO DIAMOND
GELO DIAMOND



HIELO GRANULAR
GELO GRANULAR



NATURAL
REFRIGERANT

IQ 50C - IQ 90C: A LO LARGO DEL AÑO SE HARÁ EFECTIVO EL CAMBIO A LA NUEVA BOTONERA
IQ 50C - IQ 90C: A MUDANÇA PARA O NOVO PAINEL DE BOTÕES SERÁ EFETIVA DURANTE O ANO

R290



IQ 50C

465 x 595 x 784

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.

R290



IQ 90C

465 x 595 x 784

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
CÓDIGO	10220U	10221U	9133U	9134U
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	55 Kg.	58 Kg.	94 Kg.	88 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	20 Kg.		20 Kg.	
COMPRESOR COMPRESSOR	1/4 CV		1/4 CV	
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (1) POT. MÁX. ABSORVIDA	423 W / I	505 W / I	470 W / I	533 W / I
PESO NETO PESO LIQUIDO	55 Kg.		58 Kg.	
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	3.357 €	3.454 €	3.885 €	3.939 €

R290: SOLO REFERENCIAS ACABADAS EN "U".

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL



PUEDA AUMENTAR LA PRODUCCIÓN DE HIELO DE ESTAS MÁQUINAS CON UNA ENFRIADORA DE AGUA.
PODE AUMENTAR A PRODUÇÃO DE GELO DESTAS MÁQUINAS COM UM REFRIGERADOR DE ÁGUA.

PAG. 79

R290



IQ 180C

515 x 550 x 1355

CON PATAS COM PÉS +80mm.



R290



IQ 180

515 x 550 x 486



AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
9061U	9062U	9063U	9064U
182 Kg.	178 Kg.	182 Kg.	178 Kg.
64 Kg.		MODULAR	
1/3 CV	3/8 CV	1/3 CV	3/8 CV
650 W / I	640 W / I	650 W / I	650 W / I
75 Kg.		55 Kg.	45 Kg.
4.495 €	4.556 €	4.373 €	4.481 €

R290: APENAS REFERÊNCIAS TERMINADAS EM "U".

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

IQ

50C | 90C | 180C | 180 | 230 | 450 | 650 | 550S | 550S+RCU15 | 850S | 850 CO2 | 1100* | 1100 | 1100S+RCU30



HIELO GRANULAR
GELO GRANULAR



NATURAL
REFRIGERANT



IQ 230

515 x 550 x 486



IQ 450

675 x 550 x 660

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



SINGLE PHASE 220V OPTIONAL (A-REF:9033U/W-REF:9034U)
MONOFÁSICA 220 V OPCIONAL (A-REF:9033U/W-REF:9034U)

CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO	AIRE* AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
CÓDIGO	9031U	9032U	9131	9132
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	230 Kg.	234 Kg.	482 Kg.	502 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	MODULAR		MODULAR	
COMPRESOR COMPRESSOR	1 CV		1 1/4 CV	
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (1) POT. MÁX. ABSORVIDA	780 W / I		1448 W / III	
PESO NETO PESO LIQUIDO	52 Kg.		82 Kg.	
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	5.195 €	5.285 €	7.190 €	7.265 €

R290: SOLO REFERENCIAS ACABADAS EN "U".

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

*DISPONIBLE REFRIGERACIÓN POR AGUA MODELOS ICE QUEEN ANTERIORES CON GAS R452. CONSULTE A NUESTRO EQUIPO COMERCIAL.



SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL



PUEDO AUMENTAR LA PRODUCCIÓN DE HIELO DE ESTAS MÁQUINAS CON UNA ENFRIADORA DE AGUA.
PODE AUMENTAR A PRODUÇÃO DE GELO DESTAS MÁQUINAS COM UM REFRIGERADOR DE ÁGUA.

PAG. 79



R290

IQ 650

675 x 548 x 796



SINGLE PHASE 220V OPTIONAL (A-REF:9067U/W-REF:9068)
OPCIONAL MONOFÁSICA 220 V (A-REF:9067U/ W-REF:9068)

AIRE AR	AGUA ÁGUA
9078U	9079U
655 Kg.	632 Kg.
MODULAR	
-	-
(- W) / III	1491 W / III
105 Kg.	111 Kg.
7.849 €	7.856 €

R290: APENAS REFERÊNCIAS TERMINADAS EM "U".

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* O ARREFECIMENTO POR ÁGUA ESTÁ DISPONÍVEL PARA OS MODELOS ICE QUEEN ACIMA MENCIONADOS COM GÁS R452. PERGUNTE À NOSSA EQUIPA DE VENDAS.

IQ

50C | 90C | 180C | 180 | 230 | 450 | 650 | 550S | 550S+RCU15 | 850S | 850 CO2 | 1100* | 1100 | 1100S+RCU30



HIELO GRANULAR
GELO GRANULAR

UNIDAD CONDENSADORA RCU15

1108 x 574 x 690



IQ 550 SPLIT

525 x 410 x 815



IQ 550 SPLIT

525 x 410 x 815



IQ850 SPLIT

525 x 410 x 815



*REQUERIMIENTOS: TEMP. EVAPORACIÓN -15°, 2675W. 2300 F/h.
SIN EQUIPO FRIGORÍFICO. PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO.
*REQUISITOS: TEMP. DE EVAPORAÇÃO -15°, 2675W. 2300 F/h. SEM
EQUIPAMENTO FRIGORÍFICO. PARA LIGAR À CENTRAL FRIGORÍFICA.

*REQUERIMIENTOS FRIGORÍFICO 3400W/TEMP.
EVAPORACIÓN -23°C/ PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO.
*REQUISITOS 3400 W/TEMP. DE EVAPORAÇÃO -23°C/ PARA LIGAR
À CENTRAL.

	AIRE AR	AIRE AR	RCU15	AIRE AR
CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO				
CÓDIGO	9141	9141	10604	10305
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	565 Kg.	565 Kg.	-	850 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	MODULAR	MODULAR	-	MODULAR
COMPRESOR COMPRESSOR	NO	NO	1/2 CV	NO
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (1) POT. MÁX. ABSORVIDA	600 W / III	600 W / III	800 W / III	600 W / I
PESO NETO PESO LÍQUIDO	70 Kg.	70 Kg.	73 Kg.	88 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	7.186 € *	7.186 € *	5.796 € *	9.800 € *

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJETO A IMPUESTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NO INCLUIDO EN EL PRECIO. CONSULTAR IMPORTE.



SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL



PUEDEN AUMENTAR LA PRODUCCIÓN DE HIELO DE ESTAS MÁQUINAS CON UNA ENFRIADORA DE AGUA
PODE AUMENTAR A PRODUÇÃO DE GELO DESTAS MÁQUINAS COM UM REFRIGERADOR DE ÁGUA.

PAG. 79



PERFECTO PARA SUPERMERCADOS, DONDE LA EXPOSICIÓN DEL PESCADO U OTROS PRODUCTOS EN EL LINEAL SE REALIZA CON EXPOSITORES CERRADOS O SEMICERRADOS DE TEMPERATURA Y HUMEDAD CONTROLADA.

PERFEITO PARA SUPERMERCADOS, ONDE A EXPOSIÇÃO DE PEIXE OU OUTROS PRODUTOS NA PRATELEIRA É FEITA COM EXPOSITORES FECHADOS OU SEMI-FECHADOS COM TEMPERATURA E HUMIDADE CONTROLADAS.

UNIDAD CONDENSADORA RCU30

1108 x 574 x 815



IQ850 CO₂ SPLIT

525 x 410 x 815



REQUERIMIENTOS FRIGORÍFICOS 3400 W /
TEMP. EVAPORACIÓN -24°C / PARA CONECTAR
A CENTRAL DE FRÍO. *REQUISITOS 3400 W/
TEMP. DE EVAPORAÇÃO -24°C/ PARA LIGAR À
CENTRAL FRIGORÍFICA



IQ 1100

1335 x 610 x 815



IQ1100 SPLIT

790 x 505 x 815



*REQUERIMIENTOS: TEMP. EVAPORACIÓN -15°, 5350W.
4600 F/h. SIN EQUIPO FRIGORÍFICO. PARA CONECTAR A
CENTRAL DE FRÍO. *REQUISITOS: TEMP. DE EVAPORAÇÃO
-15°, 5350W. 4600 F/h. SEM EQUIPAMENTO FRIGORÍFICO.
PARA LIGAR À CENTRAL FRIGORÍFICA



IQ 1100 SPLIT

790 x 505 x 815



AIRE AR	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE AR	RCU30
10304	9065	9066	9145	9145	10603
850 Kg.	1125 Kg.	1130 Kg.	1121 Kg.	1121 Kg.	-
MODULAR	MODULAR		MODULAR	MODULAR	-
NO	2 x 1/2 CV		NO	NO	4 CV
600 W / I	3700 W / III		1200 W / III	1200 W / III	2395 W / III
88 Kg.	210 Kg.		140 Kg.	140 Kg.	131 Kg.
9.800 €	16.369 € *	16.432 € *	13.139 € *	13.139 € *	7.712 € *

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTES INFERIORES.

* SUJEITO A IMPOSTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NÃO INCLuíDOS NO PREÇO. VERIFICAR VALOR.



SEGURIDAD Y CALIDAD EN CANTIDADES INDUSTRIALES

SCALA es la máquina de hielo de escama plana, muy fría y seca, con grandes producciones, más compacta del mercado. Simplicidad, funcionalidad y competitividad sustentan su reconocido prestigio en el mundo del equipamiento de frío. Fabricada con materiales no corrosivos, ligeros y de gran resistencia, asegura una larga durabilidad y un mantenimiento sencillo. Una máquina diseñada para disminuir las intervenciones de mantenimiento, asegurando la vida activa de la máquina y prolongando su longevidad. Toda la experiencia de ITV en el mundo de la refrigeración y el hielo aplicado al diseño de la SCALA para el uso más industrial

La gama SCALA es la opción más segura y rentable para enfriar alimentos perecederos; procesos de transformación de alimentos; instalaciones sanitarias y hospitales; agricultura y distribución; zoológicos y parques temáticos; piscifactorías; industrias de pesca, panaderías, cárnicas...

El funcionamiento de las máquinas SCALA está basado en un cilindro estático sin juntas giratorias y con una fresa que despega el hielo sin tensiones ni esfuerzos.

La gama SCALA dispone de la opción de dosificador de sal que aumenta el grosor de la escama.

Otras características:

- . Sistema de paro electrónico
- . Cuadro eléctrico de regulación
- . Motorreductor de ataque directo
- . Bomba sumergida
- . Seguridad de falta de agua
- . Bancada de acero inoxidable evaporador
- . Aislamiento de poliuretano expandido
- . Cojinete centrado
- . Bandeja deflectora de hielo
- . Distribuidor de agua homogéneo
- . Controlador para detectar: falta de agua; giro al revés; subida de temperatura por sobreesfuerzo en el reductor, y por llenado de almacén.

Las máquinas SCALA mantienen un excelente estándar de calidad durante todo el proceso de grandes cantidades de hielo para uso industrial.

SEGURANÇA E QUALIDADE EM QUANTIDADES INDUSTRIAIS

A SCALA é uma máquina de gelo em escamas planas, muito frias e secas, com grande capacidade de produção e a mais compacta do mercado. Simplicidade, funcionalidade e competitividade respaldam o seu reconhecido prestígio no mundo do equipamento de frio. Fabricada com materiais não corrosivos, leves e de elevada resistência, oferece uma longa durabilidade e uma fácil manutenção. Uma máquina concebida para diminuir as intervenções de manutenção, assegurando a vida útil da máquina e prolongando assim a sua longevidade. Toda a experiência da ITV no mundo da refrigeração e do gelo foi aplicada na conceção da SCALA para uso mais industrial.

A gama SCALA é a opção mais segura e rentável para arrefecimento de alimentos perecíveis, processos de transformação de alimentos, agricultura e distribuição, jardins zoológicos e parques temáticos, pisciculturas, indústrias pesqueira, cárnica e de panificação, etc.

O funcionamento das máquinas SCALA está baseado num cilindro estático sem juntas giratórias e numa fresa que despega o gelo sem tensões nem esforços.

A gama SCALA dispõe da opção de doseador de sal que aumenta a espessura da escama.

Otras características:

- . Sistema de paragem eletrónica
- . Paineleletrónico de regulação
- . Motorreductor de ataque direto
- . Bomba submersa
- . Segurança de falta de água
- . Base do evaporador em aço inoxidável
- . Isolamento em poliuretano expandido
- . Rolamento centrado
- . Bandeja defletora de gelo
- . Distribuidor de água homogéneo
- . Controlador para detetar: falta de água, rotação contrária e subida de temperatura devido ao sobre-esforço do reductor e por enchimento do armazém.

As máquinas SCALA mantêm um excelente standard de qualidade durante todo o processo de fabrico de grandes quantidades de gelo para uso industrial.



HIELO ESCAMAS | GELO ESCAMAS
1,5 - 3 mm ESPESOR | ESPESSURA



**PUEDE AUMENTAR LA PRODUCCIÓN DE HIELO DE
ESTAS MÁQUINAS CON UNA ENFRIADORA DE AGUA.**
PODE AUMENTAR A PRODUÇÃO DE GELO DESTAS
MÁQUINAS COM UM REFRIGERADOR DE ÁGUA.

PAG. 79



SCALA

GAMA INDUSTRIAL
COMPACT UNITS 0,4Tm | 10Tm

GENERADOR DE HIELO COMPACTO | MÁQUINA DE FABRICAR GELO COMPACTO



HIELO ESCAMAS | GELO ESCAMAS
1,5-3mm ESPESOR | ESPESSURA



	SCALA 400	SCALA 600	SCALA 1T	SCALA 1'5T
DIMENSIONES (mm) (LxPxA)	1100 x 700 x 760	1255 x 755 x 835	1360 x 1050 x 1000	1405 x 1645 x 1447
CÓDIGO	10001	10025	10002	10029
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	+/- 400 kg	+/- 600 kg	+/- 1000 kg	+/- 1500 kg
COMPRESOR COMPRESSOR	1 3/4 CV	2 CV	4 CV	3 + 3 CV
POTENCIA FRIG. CAPACIDADE REFRIG.	2200 W	3300 W	5500 W	8250 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	160 kg	197 kg	249 kg	490 kg
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	9.457 € *	11.402 € *	15.597 € *	21.962 € *

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJETO A IMPUESTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NO INCLUIDO EN EL PRECIO. CONSULTAR IMPORTE.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJEITO A IMPOSTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NÃO INCLUIDOS NO PREÇO. VERIFICAR VALOR.

	SCALA 2T	SCALA 3T	SCALA 5T	SCALA 10T
DIMENSIONES (mm) (LxPxA)	1404 x 1613 x 1600	2600 x 1150 x 1300	3900 x 1220 x 1550	6200 x 1400 x 1940
CÓDIGO	10003	10004	10005	10006
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	+/- 2000 kg	+/- 3000 kg	+/- 5000 kg	+/- 10000 kg
COMPRESOR COMPRESSOR	4 + 4 CV	15 CV	30 CV	45 CV
POTENCIA FRIG. CAPACIDADE REFRIG.	11000 W	16500 W	27500 W	55000 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	513 kg	660 kg	1450 kg	1950 kg
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	26.269 € *	33.802 € *	53.283 € *	95.934 € *

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJETO A IMPUESTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NO INCLUIDO EN EL PRECIO. CONSULTAR IMPORTE.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJEITO A IMPOSTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NÃO INCLUIDOS NO PREÇO. VERIFICAR VALOR.

SCALA

GAMA INDUSTRIAL SPLIT UNITS 0,4Tm | 50Tm

GENERADOR DE HIELO (SIN UNIDAD CONDENSADORA)
MÁQUINA DE FABRICAR GELO (SEM UNIDADE CONDENSADORA)



HIELO ESCAMAS | GELO ESCAMAS
1,5 - 3 mm ESPESOR | ESPESSURA

INCLUYE: EVAPORADOR, CUADRO ELÉCTRICO, PANEL DE CONTROL, BANCADA, VÁLVULA DE EXPANSIÓN, VARIADOR DE FRECUENCIA PARA MODIFICAR EL ESPESOR DEL HIELO Y VÁLVULA SOLENOIDE.

INCLUI: EVAPORADOR, PAINEL ELÉCTRICO, PAINEL DE CONTROLO, PLACA BASE, VÁLVULA DE EXPANSÃO, VARIADOR DE FREQUÊNCIA PARA MODIFICAR A ESPESSURA DO GELO E VÁLVULA SOLENÓIDE.

NO INCLUYE: VÁLVULA DE ASPIRACIÓN.

NÃO INCLUI: VÁLVULA DE SUÇÃO.



	SCALA 400 SPLIT	SCALA 600 SPLIT	SCALA 1T SPLIT	SCALA 1'5T SPLIT
DIMENSIONES (mm) (LxPxA)	1090 x 700 x 720	1250 x 750 x 835	1050 x 750 x 870	1050 x 750 x 1050
CÓDIGO	10022	10024	10008	10023
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	+/- 400 kg	+/- 600 kg	+/- 1000 kg	+/- 1500 kg
COMPRESOR COMPRESSOR	190 W	190 W	190 W	200 W
POTENCIA FRIG. CAPACIDADE REFRIG.	2200 W/h	3300 W/h	5500 W/h	8250 W/h
PESO NETO PESO LIQUIDO	94 kg	120 kg	170 kg	200 kg
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	6.585 € *	7.893 € *	10.009 € *	12.181 € *

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJETO A IMPUESTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NO INCLUIDO EN EL PRECIO. CONSULTAR IMPORTE.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJEITO A IMPOSTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NÃO INCLUIDOS NO PREÇO. VERIFICAR VALOR.

	SCALA 2T SPLIT	SCALA 3T SPLIT	SCALA 5T SPLIT	SCALA 10T SPLIT	SCALA 15T SPLIT
DIMENSIONES (mm) (LxPxA)	1050 x 750 x 1040	1050 x 750 x 1300	1850 x 1150 x 1300	1850 x 1150 x 1830	2700 x 1800 x 2100
CÓDIGO	10010	10012	10014	10016	10018
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	+/- 2000 kg	+/- 3000 kg	+/- 5000 kg	+/- 10000 kg	+/- 15000 kg
COMPRESOR COMPRESSOR	200 W	200 W	435 W	435 W	1000 W
POTENCIA FRIG. CAPACIDADE REFRIG.	11000 W/h	16500 W/h	27500 W/h	55000 W/h	82500 W/h
PESO NETO PESO LIQUIDO	182 kg	280 kg	800 kg	950 kg	2500 kg
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	14.619 € *	18.882 € *	27.162 € *	41.352 € *	57.890 € *

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJETO A IMPUESTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NO INCLUIDO EN EL PRECIO. CONSULTAR IMPORTE.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJEITO A IMPOSTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NÃO INCLUIDOS NO PREÇO. VERIFICAR VALOR.

SCALA

UNIDAD CONDENSADORA REMOTA
UNIDADE CONDENSADORA REMOTA



		RCU400		RCU600		RCU1000		RCU1500	
		1108 x 574 x 690		1108 x 574 x 690		1108 x 574 x 1319		1613 x 574 x 1297	
		+		+		+		+	
		SCALA 400 REMOTE		SCALA 600 REMOTE		SCALA 1T REMOTE		SCALA 1'5T REMOTE	
DIMENSIONES (mm) (LxPxA)		1100 x 700 x 760		1250 x 750 x 835		1050 x 750 x 870		1050 x 750 x 1060	
	CÓDIGO	SCALA 400 SPLIT	RCU 400	SCALA 600 SPLIT	RCU 600	SCALA 1T SPLIT	RCU 1000	SCALA 1'5T SPLIT	RCU 1500
		10031		10030		10009		10035	
PRODUCCIÓN 24H PRODUÇÃO 24H		+/- 400 kg	-	+/- 600 kg	-	+/- 1000 kg	-	+/- 1500 kg	-
COMPRESOR HP COMPRESSOR HP		-	1 3/4 CV	-	2 CV	-	4 CV	-	3 + 3 CV
Ø SALIDA HIELO Ø SAÍDA GELO		326 mm	-	326 mm	-	480 mm	-	480 mm	-
POTENCIA POTÊNCIA		190 W	1235 W	190 W	2160 W	190 W	2395 W	200 W	6440 W
PESO NETO PESO LIQUIDO		100 kg	84 kg	120 kg	86 kg	170 kg	129 kg	200 kg	308 kg
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.		11.030 € *		12.276 € *		15.597 € *		22.803 € *	

		RCU2000		RCU3000		RCU5000		RCU10000	
		1613 x 574 x 1297		1250 x 1500 x 1300		1850 x 1250 x 1370		3600 x 1150 x 1600	
		+		+		+		+	
		SCALA 2T REMOTE		SCALA 3T REMOTE		SCALA 5T REMOTE		SCALA 10T REMOTE	
DIMENSIONES (mm) (LxPxA)		1050 x 750 x 1080		1050 x 750 x 1300		1850 x 1150 x 1300		1850 x 1150 x 1800	
	CÓDIGO	SCALA 2000 SPLIT	RCU 2000	SCALA 3000 SPLIT	RCU 3000	SCALA 5000 SPLIT	RCU 5000	SCALA 10000 SPLIT	RCU 1500
		10011		10013		10015		10017	
PRODUCCIÓN 24H PRODUÇÃO 24H		+/- 2000 kg	-	+/- 3000 kg	-	+/- 5000 kg	-	+/- 10000 kg	-
COMPRESOR HP COMPRESSOR HP		-	4 + 4 CV	-	15 CV	-	30 CV	-	45 CV
Ø SALIDA HIELO Ø SAÍDA GELO		480 mm	-	480 mm	-	900 mm	-	900 mm	-
POTENCIA POTÊNCIA		200 W	7670 W	200 W	12150 W	435 W	23040 W	435 W	30600 W
PESO NETO PESO LIQUIDO		230 kg	263 kg	280 kg	238 kg	800 kg	451 kg	950 kg	471 kg
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.		26.128 € *		33.802 € *		53.283 € *		95.934 € *	

NO INCLUIDO: TUBOS DE CONEXIÓN RCU CON EVAPORADOR. LOS MODELOS DE RCU PUEDE VARIAR DE COMPONENTES.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJETO A IMPUESTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NO INCLUIDO EN EL PRECIO. CONSULTAR IMPORTE.

NÃO INCLUIDO: TUBOS DE LIGAÇÃO RCU COM EVAPORADOR. OS MODELOS DE RCU PODEM VARIAR EM COMPONENTES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORBIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJEITO A IMPOSTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NÃO INCLuíDOS NO PREÇO. VERIFICAR VALOR.

SCALA

GAMA INDUSTRIAL CO2 SPLIT UNITS 0,4Tm | 3Tm

GENERADOR DE HIELO (SIN UNIDAD CONDENSADORA)
MÁQUINA DE FABRICAR GELO (SEM UNIDADE CONDENSADORA)



HIELO ESCAMAS | GELO ESCAMAS
1,5 - 3 mm ESPESOR | ESPESSURA



INCLUYE: EVAPORADOR, CUADRO ELÉCTRICO, PANEL DE CONTROL, BANCADA, VÁLVULA DE EXPANSIÓN ELECTRÓNICA, VÁLVULA REGULADORA DE LA ASPIRACIÓN, VARIADOR DE FRECUENCIA PARA MODIFICAR EL ESPESOR DEL HIELO Y VÁLVULA SOLENOIDE.

INCLUI: EVAPORADOR, PAINEL ELÉCTRICO, PAINEL DE CONTROLO, PLACA BASE, VÁLVULA DE EXPANSÃO, VÁLVULA DE SUÇÃO, VARIADOR DE FREQUÊNCIA PARA MODIFICAR A ESPESSURA DO GELO E VÁLVULA SOLENÓIDE.

PARA CONEXIÓN A CENTRALES DE CO2 SIEMPRE EN ESTADO SUBCRÍTICO

PARA LIGAÇÃO A PLANTAS DE CO2 SEMPRE EM ESTADO SUBCRÍTICO.



MÁXIMA SEGURIDAD: LA CUCHILLA DE HIELO SOLO PUEDE GIRAR EN LA POSICIÓN CORRECTA. MÁXIMO CONTROL: PANEL DE CONTROL QUE PROTEGE LA MÁQUINA CUANDO SURJA ALGÚN TIPO DE INCIDENTE. FACILITA ENORMEMENTE LA LOCALIZACIÓN DE LAS AVERÍAS Y EL MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA. CONSULTA NUESTROS ACCESORIOS PARA PARO.

MÁXIMA SEGURANÇA: A LÂMINA DE GELO SÓ PODE RODAR NA POSIÇÃO CORRECTA. CONTROLO MÁXIMO: PAINEL DE CONTROLO QUE PROTEGE A MÁQUINA NO CASO DE UM INCIDENTE. FACILITA GRANDEMENTE A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E A MANUTENÇÃO DA MÁQUINA. VER OS NOSSOS ACESSÓRIOS PARA O ENCERRAMENTO.

	SCALA 400 CO ₂ SPLIT	SCALA 600 CO ₂ SPLIT	SCALA 1T CO ₂ SPLIT	SCALA 1,5T CO ₂ SPLIT	SCALA 2T CO ₂ SPLIT	SCALA 3T CO ₂ SPLIT
DIMENSIONES (mm) (LxPxA)	1090 x 700 x 760	1250 x 750 x 835	850 x 700 x 870	1050 x 750 x 1060	1050 x 750 x 1080	1050 x 750 x 1300
CÓDIGO	10032	10033	10088	10063	10028	10034
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	+/- 400 kg	+/- 600 kg	+/- 1000 kg	+/- 1500 kg	+/- 2000 kg	+/- 3000 kg
POTENCIA POTÊNCIA	190 W	190 W	190 W	200 W	200 W	200 W
REQUERIMIENTOS FRIG. REQUISITOS REFRIG.	2200 W/h	3300 W/h	5500 W/h	8250 W/h	11000 W/h	16500 W/h
PESO NETO PESO LIQUIDO	100 kg	120 kg	162 kg	200 Kg	230 kg	280 kg
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	9.649 €	11.050 €	14.011 €	15.262 €	16.565 €	20.459 €

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJETO A IMPUESTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NO INCLUIDO EN EL PRECIO. CONSULTAR IMPORTE.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

* SUJEITO A IMPOSTO ESPECIAL SOBRE GASES FLUORADOS NÃO INCLuíDOS NO PREÇO. VERIFICAR VALOR.

DEPÓSITOS

ALMACENAR Y TRANSPORTAR EL HIELO CON SEGURIDAD E HIGIENE SIN PERDER NI UN CUBITO

Los depósitos para almacenaje de hielo (SILOS), constituyen un elemento indispensable para cubrir grandes demandas de hielo. Un depósito adecuado evita problemas de espacio, ahorra trabajo y dinero y garantiza un abundante stock.

Disponemos de una amplia gama de depósitos para adaptarse a cualquier máquina de hielo ITV y responder a todas las necesidades. Los depósitos facilitan el proceso de retirada de hielo, evitando derrames, además el traslado del hielo es tres veces más rápido con lo que se ahorra trabajo y tiempo. Algunos depósitos disponen de una puerta en la parte inferior que permite sacar primero el hielo más antiguo, con lo que conseguimos una mayor rotación y calidad del hielo.

Los depósitos SCS150, SCS300, SCD400, SCD600 y SCD800 disponen de unos carritos transportadores que eliminan la necesidad de manipular el hielo para su transporte, ya que éste cae directamente en los carros. Así facilitamos el traslado del hielo y evitamos levantar pesadas cubetas de hielo.

ARMAZENAR E TRANSPORTAR O GELO COM SEGURANÇA E HIGIENE SEM PERDER NEM SEQUER UM CUBO

Os depósitos para armazenagem de gelo (SILOS) constituem um elemento indispensável para cobrir grandes necessidades de gelo. Um depósito adequado evita problemas de espaço, poupa trabalho e dinheiro, além de garantir um grande stock.

Disponemos de uma vasta gama de depósitos que se adaptam a qualquer máquina de gelo ITV e que respondem a todas as suas necessidades. Os depósitos facilitam o processo de extração do gelo, evitando perdas. Além disso, o transporte do gelo é três vezes mais rápido, poupando assim trabalho e tempo. Alguns depósitos dispõem de uma porta na parte inferior que permite retirar o gelo mais antigo em primeiro lugar, o que faz com que haja maior rotação e maior qualidade do gelo.

Os depósitos SCS150, SCS300, SCD400, SCD600 y SCD800 dispõem de carros para transporte de gelo que evitam a necessidade de manipular o gelo aquando do seu transporte, já que este cai diretamente nos carros. Assim, o transporte de gelo é mais fácil, além de evitar que se carreguem pesados recipientes de gelo.





DEPÓSITOS

S80 | S130 | S160 | S220 | S350 | S400 | S500



GARANTÍA SANITARIA

CUBA INTERIOR DE POLIETILENO SANITARIO DE GRAN DUREZA.

EASY CLEANING DESIGN®: CUBA INTERIOR SIN JUNTAS, DE UNA SOLA PIEZA, CON ESQUINAS REDONDEADAS, ELIMINANDO POSIBLES PUNTOS DE SUCIEDAD Y FACILITANDO LA LIMPIEZA.

GARANTIA SANITÁRIA

TANQUE INTERNO DE POLIETILENO SANITÁRIO DE GRANDE DUREZA, RESISTENTE A PANCADAS E FRICÇÃO.

EASY CLEANING DESIGN®: TANQUE INTERIOR DE UMA SÓ PEÇA, SEM COSTURAS E COM CANTOS ARREDONDADOS, ELIMINANDO POSSÍVEIS PONTOS DE SUJIDADE E FACILITANDO A LIMPEZA.

	DEPÓSITO S80	DEPÓSITO S130	DEPÓSITO S160	DEPÓSITO S220
DIMENSIONES (mm) (LxPxA)	685 x 555 x 870 CON PATAS COM PÉS +95mm.	762 x 819 x 740 CON PATAS COM PÉS +160mm	559 x 872 x 1122 CON PATAS COM PÉS +160mm.	762 x 819 x 1071 CON PATAS COM PÉS +160mm.



ALMACÉN (100%) ARMAZÉM (100%)	80 Kg	160 Kg.	181 Kg.	230 Kg.
ALMACÉN (AHRI 80%) ARMAZÉM (AHRI 80%)	64 KG.	128 Kg.	145 Kg.	184 Kg.
PESO NETO PESO LIQUIDO	50 Kg.	52 Kg.	54 Kg.	56 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	1.403 €	2.018 €	2.346 €	2.463 €

TODOS LOS DEPÓSITOS SE PUEDEN SUMINISTRAR CON O SIN TAPA | TODOS OS DEPÓSITOS PODEM SER FORNECIDOS COM OU SEM TAMPA, *CAPACIDAD NOMINAL | *CAPACIDADE NOMINAL.

DEPÓSITO S350

1067 x 819 x 1071
CON PATAS COM PÉS +160mm.



DEPÓSITO S400

1219 x 819 x 1071
CON PATAS COM PÉS +160mm.



DEPÓSITO S500

1321 x 872 x 1122
CON PATAS COM PÉS +160mm.



EMBOLSADORA IBK-1

357 x 274 x 730



340 Kg.	390 Kg	480 Kg.	
272 Kg.	312 Kg.	384 Kg.	4 Kg. / BOLSA
69 Kg.	75 Kg.	94 Kg.	7 Kg.
3.420 €	3.661 €	5.098 €	792 €

DEPÓSITOS CON CARRO COM CARRINHO

SCS150 | SCS300 | SCD400 | SCD600 | SCD800 | SCD1000
EASY CART | CONJUNTO 6 CESTAS CONJUNTO DE 6 CESTOS



GARANTÍA SANITARIA

CUBA INTERIOR DE POLIETILENO SANITARIO DE GRAN DUREZA.

EASY CLEANING DESIGN®: CUBA INTERIOR SIN JUNTAS, DE UNA SOLA PIEZA, CON ESQUINAS REDONDEADAS, ELIMINANDO POSIBLES PUNTOS DE SUCIEDAD Y FACILITANDO LA LIMPIEZA.

GARANTIA SANITÁRIA

TANQUE INTERNO DE POLIETILENO SANITÁRIO DE GRANDE DUREZA, RESISTENTE A PANCADAS E FRICÇÃO.

EASY CLEANING DESIGN®: TANQUE INTERIOR DE UMA SÓ PEÇA, SEM COSTURAS E COM CANTOS ARREDONDADOS, ELIMINANDO POSSÍVEIS PONTOS DE SUJIDADE E FACILITANDO A LIMPEZA.

DEPÓSITO SCS150

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

762 x 1016 /1163* x 1320

*CON PUERTA | COM PORTA



DEPÓSITO SCS300

762 x 1016/1163* x 1862

*CON PUERTA | COM PORTA



DEPÓSITO SCD400

1524 x 1016/1163* x 1520

*CON PUERTA | COM PORTA



ALMACÉN (100%)
ARMAZÉM (100%)

ALMACÉN (AHRI 80%)
ARMAZÉM (AHRI 80%)

PESO NETO
PESO LIQUIDO

PRECIO P.V.P.
PREÇO P.V.P.

140 Kg + CART 112 KG	300 Kg + CART 112 KG	413 Kg + 2 CART 224 KG
110 Kg + CART 112 KG	240 Kg + CART 112 KG	330 Kg + 2 CART 224 KG
75 Kg	95 Kg	140 Kg
7.135 €	9.894 €	14.853 €



CARROS CON CESTAS ERGONÓMICAS Y FÁCILES DE MOVER PARA DISTRIBUIR EL HIELO SIN APENAS ESFUERZO.
CARRINHOS DE CESTO ERGONÓMICOS E FÁCEIS DE TRANSPORTAR PARA UMA DISTRIBUIÇÃO DE GELO SEM ESFORÇO.

DEPÓSITO SCD600

1524 x 1016/1163* x 1820

*CON PUERTA | COM PORTA



DEPÓSITO SCD800

1524 x 1016/1163* x 2084

*CON PUERTA | COM PORTA



EASY CART KIT 6 CESTAS

620 x 1054 x 722/908 con asa



		EASY CART	(*) KIT 6 CESTAS
		REF: 19551	REF: 30501
617 Kg + 2 CART 224 KG	812 Kg + 2 CART 224 KG	112 Kg	70 Kg
494 Kg + 2 CART 224 KG	650 Kg + 2 CART 224 KG	-	-
160 Kg	175 Kg	35 Kg	8 Kg
17.388 €	21.803 €	2.030 €	754 €

KIT DE CESTAS SUMINISTRADAS POR SEPARADO KIT DE CESTOS FORNECIDO EM SEPARADO.

A 3D diagram of a cube. A horizontal line segment on the front face is highlighted in blue. To its right, the text "-15%" is written in blue. Below this, a small grey square is shown.

DEPÓSITOS | DEPÓSITOS

														
Nº MÁQUINAS	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
 (*)MDP150 GALA/DELTA			Ref. 19573				Ref. 19501		Ref. 19511		Ref. 19521			
 (*)MR400 GALA/DELTA														
 (**)MS220 SPIKA			Ref. 19573				Ref. 19501		Ref. 19511		Ref. 19521			
 MS300 SLIM SPIKA			Ref. 19574		Ref. 19562		Ref. 19509		Ref. 19514		Ref. 19528			
 (**)MS410 SPIKA			Ref. 19573				Ref. 19501		Ref. 19511		Ref. 19521			
 IQ 180	Ref. 19161		Ref. 19575		Ref. 19563		Ref. 19502		Ref. 19512		Ref. 19522			
 IQ 230	Ref. 19161		Ref. 19575		Ref. 19563		Ref. 19502		Ref. 19512		Ref. 19522			
 IQ N/F 300/500			Ref. 19575		Ref. 19563		Ref. 19502		Ref. 19512		Ref. 19522		Ref. 19532	
 IQ 450			Ref. 19575				Ref. 19502		Ref. 19512		Ref. 19523		Ref. 19532	
 (*)IQ 650			Ref. 19575				Ref. 19502		Ref. 19512		Ref. 19523		Ref. 19532	
 IQ 1100													Ref. 19535	
 G IQ 550			Ref. 19575				Ref. 19502		Ref. 19512		Ref. 19522		Ref. 19532	
 G IQ 850 CO ²			Ref. 19575				Ref. 19502		Ref. 19512		Ref. 19522		Ref. 19532	
 G IQ 1100									Ref. 19518		Ref. 19529		Ref. 19535	
 SCALA 400/ SCALA 400 SPLIT											Ref. 19524		Ref. 19533	
 (*)SCALA 600/SCALA 600 SPLIT														
 SCALA 1T/1,5T/2T/3T SPLIT													Ref. 19539	
 SCALA COMPACT 1000														

COMBINAÇÕES



RECOMENDADO
RECOMENDADO



NÃO OTIMIZADO - CONSULTAR
NO OTIMIZADO - CONSULTAR



APILADO
EMPILHADOS



EN PARARELO
EM PARARELO

DEPÓSITOS COM CARRO | DEPÓSITOS COM CARRINHO

	SCS150		SCS300		SCD400		SCD600		SCD800	
Nº MÁQUINAS	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
 (*)MDP150 GALA/DELTA										
 (*)MR400 GALA/DELTA										
 (**)MS220 SPIKA										
 MS300 SLIM SPIKA										
 (**)MS410 SPIKA										
 IQ 180										
 IQ 230										
 IQ N/F 300/500										
 IQ 450										
 (*)IQ 650										
 IQ 1100										
 G IQ 550										
 G IQ 850 CO ²										
 G IQ 1100										
 SCALA 400/ SCALA 400 SPLIT										
 (*)SCALA 600/SCALA 600 SPLIT										
 SCALA 1T/1,5T/2T/3T SPLIT										
 SCALA COMPACT 1000										

SILO ORBITAL

GAMA INDUSTRIAL

ALMACENAR Y SUMINISTRAR ESCAMAS PLANAS DE HIELO EN GRANDES CANTIDADES

Están diseñados para almacenar hielo hasta 48 horas y satisfacer la necesidad de suministro de grandes cantidades de hielo en escama plana que producen la gama de máquinas Scala. De aplicación en centros logísticos de pescado fresco, lonjas, puestos, industrias alimentarias. Con sistema de extracción de hielo mediante un sinfín hasta el perímetro del silo.

Permite una gestión FIFO (First In – First Out) perfecta, garantizando la rotación completa del hielo consumiendo primero el que lleva más tiempo dentro del silo. El aprovechamiento del hielo es del 100%

El diseño exclusivo del tubo central, de la tolva y el sistema TRASRO® que provee al husillo un movimiento simultáneo de traslación y rotación que mueve el hielo, facilitan su extracción evitando la posible formación de huecos y bloques de hielo.

Los silos orbitales requieren estar dentro de cámaras a una temperatura de -4°C a -10°C y con una humedad relativa estable. Fabricados en acero inoxidable.

ARMAZENAMENTO E FORNECIMENTO DE FLOCOS DE GELO PLANOS EM GRANDES QUANTIDADES

Foram concebidas para armazenar gelo durante até 48 horas e satisfazer a necessidade de fornecer as grandes quantidades de flocos de gelo planos produzidos pela gama de máquinas Scala. Para utilização em centros de logística de peixe fresco, mercados de peixe, bancas, indústrias alimentares. Com sistema de extração de gelo através de um sem-fim até ao perímetro do silo.

Permite uma gestão FIFO (First In - First Out) perfeita, garantindo a rotação completa do gelo, consumindo primeiro o gelo que se encontra no silo há mais tempo. A utilização do gelo é de 100%

O desenho exclusivo do tubo central, do funil e do sistema TRASRO® que fornece ao fuso um movimento de translação e rotação simultânea que move o gelo, facilita a sua extração evitando a possível formação de furos e blocos de gelo.

Os silos orbitais precisam de estar em câmaras a uma temperatura de -4 °C a -10 °C e com uma humidade relativa estável. Fabricado em aço inoxidável.

SSE-SS221

SSE-SS322

SSE-SS422

SSE-SS523

SSE-SS732

CÓDIGO	19840	19848	19849	19843	19844
CAPACIDAD CAPACIDADE	2 Tn	3 Tn	4 Tn	5 Tn	7 Tn
VOLUMEN VOLUME	5,96 m³	7,95 m³	9,94 m³	11,9 m³	14 m³
DIÁMETRO EXTERNO DIÂMETRO EXTERNO	2250 mm	2250 mm	2250 mm	2250 mm	3080 mm
ALTURA BASE ALTURA BASE	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
ALTURA TOTAL ALTURA TOTAL	2500 mm*	3000 mm*	3500 mm*	4000 mm*	3000 mm*
CAUDAL EXTRACCIÓN TAXA DE EXTRAÇÃO	4000 Kg/h	4000 Kg/h	4000 Kg/h	4000 Kg/h	9000 Kg/h
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	60.994 €	66.604 €	69.648 €	75.163 €	86.737 €

* +855 MM CON MOTOR REDUCTOR

INCLUIDO HUSILLO EXTRACCIÓN HIELO Y TOLVA ADICIONAL. OPCIONAL: CONTROL ELECTRÓNICO DE LA VELOCIDAD Y DESCARGA. LOS DEPÓSITOS ORBITALES REQUIEREN SER INSTALADOS DENTRO DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS CON UNA TEMPERATURA INTERIOR DE ENTRE -4°C A -10°C, ASÍ COMO CON HUMEDAD CONSTANTE PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO Y DISPENSADO DEL HIELO. SE RECOMIENDA ALMACENAR Y DISPENSAR HIELO FRESCO PRODUCIDO EL MISMO DÍA. SE DESACONSEJA ALMACENAR HIELO DURANTE MÁS DE 24H PARA EVITAR POSIBLE FORMACIÓN DE BLOQUES.

*CONDICIONES ESPECIALES GAMA INDUSTRIAL.



SSE-SS1033

SSE-SS1242

SSE-SS1542

SSE-SS1843

SSE- SS2544

19845	19846	19850	19851	19852
10 Tn	12 Tn	15 Tn	18 Tn	25 Tn
21 m ³	25 m ³	31 m ³	37 m ³	50 m ³
3080 mm	4080 mm	4080 mm	4080 mm	4080 mm
1000 mm	1000 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm
4000 mm*	3100 mm*	3600 mm*	4100 mm*	5100 mm*
9000 Kg/h	9000 Kg/h	9000 Kg/h	9000 Kg/h	9000 Kg/h
96.681 €	114.666 €	121.465 €	128.547 €	142.099 €

* +855 MM COM MOTOREDUTOR

OS DEPÓSITOS ORBITAIS DEVEM SER INSTALADOS DENTRO DE CÂMARAS FRIGORÍFICAS COM UMA TEMPERATURA INTERIOR ENTRE -4°C A -10°C, ASSIM COMO COM HUMIDADE CONSTANTE PARA ARMAZENAR E DISPENSAR CORRETAMENTE O GELO. RECOMENDA-SE QUE SEJA ARMAZENADO E DISPENSADO O GELO FRESCO PRODUZIDO NO MESMO DIA. NÃO É RECOMENDÁVEL ARMAZENAR GELO DURANTE MAIS DE 24H PARA EVITAR A POSSÍVEL FORMAÇÃO DE BLOCOS.



ENFRIADORA AGUA

RESFRIADOR DE ÁGUA

Sirven para preenfriar el agua de red y reducir su temperatura para mejorar el rendimiento de la máquina, aumentando la producción de hielo.

Servem para re-esfriar a rede de água e reduzir sua temperatura para melhorar o desempenho da máquina, aumentando a produção de gelo.



MEJORA EL RENDIMIENTO Y LA EFICIENCIA DE TU MÁQUINA DE HIELO CON LA NUEVA ENFRIADORA DE AGUA. CON CONTROL ELECTRÓNICO QUE LE PERMITE ADAPTARSE A CLIMAS EXTREMOS.

MELHORE O DESEMPENHO E EFICIÊNCIA DA SUA MÁQUINA DE GELO COM O NOVO REFRIGERADOR DE ÁGUA. COM CONTROLO ELECTRÓNICO QUE LHE PERMITE ADAPTAR-SE A CLIMAS EXTREMOS.

PARA MÁQUINAS: HASTA 5 UNIDADES IQ 400, 5 UNIDADES MR400, 2 UNIDADES IQ 850, 1 UNIDAD IQ1100, SCALA H ASTA 2T.

PARA MÁQUINAS: ATÉ 5 UNIDADES IQ 400, 5 UNIDADES MR400, 2 UNIDADES IQ 850, 1 UNIDADE IQ1100, SCALA H ATÉ 2T.

CH2

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

559 x 622 x 612

CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO	AIRE AR
CÓDIGO	19029U
Tª ENTRADA/ SALIDA EVAPORADOR TEMPERATURA DE ENTRADA/ SAÍDA DO EVAPORADOR	30°C / 15°C (Tª ambiente 32°C) 35°C / 16°C (Tª ambiente 43°C)
POTENCIA FRIGORIFRICA PODER FRIGORÍFICO	2,6 Kw
COMPRESOR COMPRESSOR	SCROLL
VOLTAJE / FRECUENCIA TENSÃO / FREQUÊNCIA	230V/50Hz
PESO NETO PESO LIQUIDO	48 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	4.621 €



VITRINAS VETRINES

SUSHI CASE 145/180

VITRINAS REFRIGERADAS

Las vitrinas ITV están diseñadas para proteger la comida expuesta bajo condiciones óptimas sobre mostrador con un atractivo diseño

CARACTERÍSTICAS

- Acabados externos en aluminio anodizado, disponibles en negro y plata
- Acceso independiente a la unidad condensadora sin tocar el espacio donde se encuentra la comida expuesta
- Cristal curvo de seguridad, templado, de fácil extracción y limpieza
- Iluminación mediante LED
- Disponible en 220V/50hz, 115V/60hz
- Puertas deslizantes en cristal ahumado

CARACTERÍSTICAS ADICIONALES VITRINA SUSHI

- Doble evaporador (superior e inferior) para mantener la temperatura exacta deseada dentro de la vitrina
- Mantiene la humedad y temperatura sin circulación de aire para evitar el secado del pescado
- ZERO CONDENSATION SYSTEM®, Sistema de condensación cero dentro de la vitrina mientras está conectada
- No es necesaria la eliminación de escarcha
- Alcanza en unos minutos la temperatura nominal +1°C/-1°C desde que se conecta
- ANTIBACTERIAL EVAPORATOR SYSTEM DESIGN®, diseño de un sistema de evaporador que evita la anidación de bacterias, realizado mediante tubos sin emplear sistemas de aletas poco higiénicos
- Acabados externos en aluminio disponibles en negro o plata.

VETRINES REFRIGERADAS

Os expositores da ITV foram concebidos para proteger os alimentos expostos em condições ótimas em bancada com um design atraente

CARACTERÍSTICAS

- Acabamentos exteriores em alumínio anodizado, disponíveis em preto e prateado.
- Acesso independente à unidade de condensação sem tocar no espaço onde se encontram expostos os alimentos
- Vidro de segurança curvo, temperado, de fácil extração e limpeza
- Iluminação LED
- Disponível em 220 V/50 Hz, 115 V/60 Hz
- Portas de correr em vidro fumado

CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DO EXPOSITOR DE SUSHI

- Evaporador duplo (superior e inferior) para manter a temperatura exata desejada no interior do expositor
- Mantém a temperatura e a humidade, sem circulação de ar para evitar a secagem do peixe
- ZERO CONDENSATION SYSTEM®, sistema de condensação zero dentro do expositor, desde a sua ligação
- Não é necessária a eliminação de gelo
- Atinge em poucos minutos a temperatura nominal de +1 °C/-1 °C desde a sua ligação
- ANTIBACTERIAL EVAPORATOR SYSTEM DESIGN®, modelo de sistema de evaporador que evita a proliferação de bactérias, realizado através de tubos, sem emprego de asas pouco higiénicas
- Acabamentos exteriores em alumínio disponíveis em preto ou prata





NATURAL
REFRIGERANT

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

R290

SUSHI 145

1447 x 387 x 240



R290

SUSHI 180

1797 x 387 x 240



	SUSHI 145	SUSHI 180
CÓDIGO	22001U	22002U
CAPACIDAD CAPACIDADE	11,7 L.	15,6 L.
NIVELES NÍVEIS	1	1
CAPACIDAD PLATOS CAPACIDADE DE PRATOS	6	8
POTENCIA POTENCIA	130 W	130 W
VOLTAJE TENSÃO	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
COMPRESOR COMPRESSOR	1/6 CV	1/6 CV
TEMP. VITRINA (32°C AMB) TEMP. VETRINA (32°C AMB)	-1°C / +1°C	-1°C / +1°C
SUPERFICIE DIPONIBLE CAPACIDADE DE PRATOS	0,37 m2	0,47 m2
PESO NETO PESO LÍQUIDO	34 Kg.	37 Kg.
PRECIO P.V.P PREÇO P.V.P.	2.021 €	2.178 €

SÓLO DISPONIBLES EN COLOR NEGRO Y A 220 V / 50 Hz
SÓLO DISPONÍVEIS EM COLOR NEGRO Y A 220 V / 50 Hz

TRITURADOR

TR3 INOX | TR5 INOX

TR INOX

En la gastronomía se utiliza cada vez más el hielo triturado para la preparación de bebidas y cocktails y para la presentación de alimentos.

Las trituradoras de hielo ITV necesitan poco espacio y transforman en segundos los cubitos de hielo en hielo triturado perfecto.

Gracias al mecanismo triturador de la trituradora TR3 INOX de ITV, tanto la fuerza necesitada como el consumo de energía es reducido. La caja, de acero inoxidable facilita la limpieza y garantiza la higiene.

TR INOX es el triturador más robusto y por tanto de mayor vida útil del mercado, gracias a su carácter industrial y sus componentes de primera calidad.

De 3 y 5 Kg. de capacidad nominal, la gama ITV con el TR3 y TR5 cubre las necesidades de cualquier local de hostelería. Tritura cubitos de hielo hasta un tamaño de 27gr: cubitos Gala, Alfa, Quasar y Spika.

TR INOX

O gelo triturado é utilizado cada vez mais na gastronomia para a preparação de bebidas e cocktails e para a apresentação de alimentos.

Os trituradores de gelo ITV precisam de pouco espaço e transformam rapidamente os cubos de gelo em gelo triturado perfeito.

Graças ao mecanismo triturador do triturador TR3 INOX da ITV, quer a força necessária, quer o consumo de energia são reduzidos. A estrutura, de aço inoxidável, facilita a limpeza e garante a higiene.

O TR INOX é o triturador mais robusto e, como tal, de maior vida útil do mercado, graças ao seu carácter industrial e aos seus componentes de primeira qualidade.

De 3 e 5 Kg. de capacidade nominal, a gama ITV com o TR3 e o TR5 cobre as necessidades de qualquer espaço hoteleiro. Tritura cubos de gelo até ao tamanho de 27g: cubos Gala, Alfa, Quasar e Spika.





TRITURA EL HIELO DE FORMA CÓMODA Y EN CUESTIÓN DE SEGUNDOS. ACCESIBLE Y MUY FÁCIL DE USAR.
ESMAGA O GELO CONVENIENTEMENTE E NUMA QUESTÃO DE SEGUNDOS. ACESSÍVEL E MUITO FÁCIL DE USAR.



TR3 INOX

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

180 x 330 x 320



TR5 INOX

370 x 310 x 510



CÓDIGO	9148	9803
CAPACIDAD CAPACIDADE	3 Kg./min.	5 Kg./min.
DEPÓSITO DEPÓSITO	1 Kg.	5 Kg.
CONSUMO CONSUMO	150 W	150 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	10 Kg.	20 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	1.651 €	2.983 €

FILTRACIÓN

SISTEMAS DE FILTRACIÓN

La calidad del agua afecta directamente a la vida útil de las máquinas, así como a la calidad del hielo que se obtiene con los fabricantes de ITV.

ITV suministra equipos de filtración que protegen las máquinas de hielo asegurando un correcto funcionamiento de las mismas y alargando su vida útil. Es fundamental su instalación para que las máquinas perduren por muchos años.

Acompañe a la mejor máquina del mercado con su filtro adecuado. El coste anual es mínimo, sólo cambiar el cartucho una vez al año, dependiendo de la dureza del agua y siguiendo las recomendaciones de ITV y el resultado logrado es máximo: máquina en buenas condiciones para muchos años.

FILTRO ANTICAL

Para proteger contra aguas con alto contenido en cal, eliminar el mal sabor y olor del agua. Incorpora un filtro mecánico para partículas superiores a 20 micras.

FILTRO PARTÍCULAS

Para filtrar aguas sucias o arenosas.

Filtro mecánico para partículas de polipropileno tejido 5 micras. Evita la entrada de suciedad en la máquina protegiendo válvulas, bombas, evaporador, etc.

FILTRO ANTICLORO

Para eliminar el mal sabor y olor del agua, además de filtrar aguas sucias o arenosas. Indicado para aguas con malos olores y sabores o muy cloradas. Filtro de carbón activo y partículas de 5 micras. El filtro absorbe las partículas de olores y sabores desagradables.

FILTRO CS ANTICAL Y ANTICLORO

Para proteger contra aguas con alto contenido en cal, eliminar el mal sabor y olor del agua. Indicado para aguas con mucha cal y con malos olores y sabores o muy cloradas.

Filtro antical, de carbón activo. El filtro protege contra la cal, absorbe las partículas cloradas así como olores y sabores desagradables. Disponible en su versión simple o doble y en tamaño normal o XL, en función del tipo de máquina que vaya a proteger.

Incorpora un filtro mecánico para partículas superiores a 5 micras.

FILTRO INSURICE

Es el filtro más completo de la gama: para reducir contaminantes bacterianos, proteger contra aguas con alto contenido en cal, eliminar el mal sabor y olor del agua filtrando partículas microscópicas. Indicado condiciones extremas, aguas con mucha cal, con malos olores y sabores donde se busque un elevado nivel de calidad sanitaria.

Filtro antibacteriano AglON™, antical, de carbón activo y partículas de 0,5 micras. El filtro reduce contaminantes como el amianto, quistes bacterianos, protege contra la cal, absorbe las partículas cloradas así como olores y sabores desagradables.

- La capacidad del filtro y la vida útil del cartucho dependen de la calidad del agua.
- Consulte las tablas de correspondencia contactando con el SAT de ITV.

DESCALCIFICADOR C4

Es ideal para aplicaciones de hostelería al ser compacto y rápido en la regeneración. Descalcificador cronométrico de sal con 3.5l de resina. Indicado para aguas con alto contenido en cal, hasta 50-60 grados de dureza.

RECAMBIOS FILTROS

Los cartuchos ANTICAL y ANTICLORO e INSURICE se reemplazan por sustitución del gastado en el cabezal existente. Los cartuchos PARTÍCULAS y ANTICLORO se reemplazan vaciando el vaso contenedor y sacando el cartucho gastado. De manera orientativa, los cartuchos tienen una vida útil de 1 año. Cálculo estimado para una máquina de hielo media con un nivel de dureza de agua medio. El recambio del vaso contenedor se suministra en polipropileno alimentario opaco de 9" ó 10" con soporte y racord para conexión a 3/4".

CALKLIN

Producto para realizar la limpieza periódica de las máquinas de hielo. Se presenta en sobre contenido en bolsas de 200gr o 1000gr. para máquinas con mayores producciones diarias.

FILTRAGEM

EQUIPAMENTO DE FILTRAGEM

A qualidade da água afeta diretamente a vida útil das máquinas, bem como a qualidade do gelo que se obtém através das máquinas de fabricar gelo da ITV.

A ITV dispõe de equipamento de filtragem que protege as máquinas de fabricar gelo, assegurando um ótimo funcionamento das mesmas e alargando a sua vida útil. A instalação destes equipamentos é fundamental para a longa durabilidade das máquinas.

A melhor máquina do mercado deve ir acompanhada de um filtro adequado. O custo anual é reduzido, basta mudar o cartucho uma vez por ano, dependendo da dureza da água e seguindo as recomendações da ITV, para obter o máximo resultado: máquinas em boas condições durante muitos anos.

FILTRO ANTICALCÁRIO

Para proteger contra águas duras com elevado teor de calcário, eliminar o mau sabor e odor da água. Integra um filtro mecânico para partículas superiores a 20 micras.

FILTRO DE PARTÍCULA

Para filtrar águas com sujidades ou arenosas.

Filtro mecânico para partículas de polipropileno tecido 5 micras. Evita a entrada de sujidades na máquina, protegendo válvulas, bombas, evaporador, etc.

FILTRO ANTICLORO

Para eliminar o mau sabor e o mau cheiro da água, além de filtrar águas com sujidades ou arenosas. Indicado para águas com maus cheiros e com maus sabores ou com muito cloro. Filtro de carvão ativo e partículas de 5 micras. O filtro absorve as partículas com cheiros e sabores desagradáveis.

FILTRO CS ANTICALCÁRIO E ANTICLORO

Para proteger o equipamento das águas com alto teor de calcário e para eliminar os maus cheiros e sabores da água. Ideal para águas com muito calcário, com maus sabores e maus cheiros ou com muito cloro. Filtro anticalcário de carvão ativo. O filtro protege contra o calcário, absorve as partículas cloradas, assim como os cheiros e sabores desagradáveis. Disponível em versões simples e dupla e em tamanhos normal e XL, dependendo do tipo de máquina a proteger.

Integrar um filtro mecânico para partículas superiores a 5 micras.

FILTRO INSURICE

É o filtro mais completo da gama. Reduz contaminantes bacterianos, protege contra águas com alto teor de calcário, elimina o mau sabor e cheiro da água, filtrando partículas microscópicas. Recomendado para condições extremas: águas com muito calcário e com maus cheiros e odores. É também recomendado para águas que exijam uma elevada qualidade sanitária.

Filtro antibacteriano AglON™, anticalcário, de carvão ativo e partículas de 0,5 micras. Este filtro reduz contaminantes como o amianto, quistos bacterianos, protege do calcário, absorve as partículas cloradas, assim como cheiros e sabores desagradáveis.

- A capacidade do filtro e a vida útil do cartucho dependem da qualidade da água.
- Consulte as tabelas de correspondência contactando o SAT (Serviço de Assistência Técnica) da ITV.

DESCALCIFICADOR C4

Ao ser compacto e rápido na regeneração, é ideal para aplicações da hotelaria. Descalcificador cronométrico de sal com 3,5 L de resina. Ideal para águas com alto teor de calcário, até 50-60 graus de dureza.

REPOSIÇÃO DE FILTROS

Os cartuchos ANTICALCÁRIO, ANTICLORO e INSURICE substituem-se através da remoção do gasto existente na cabeça. Os cartuchos de PARTÍCULAS e ANTICLORO substituem-se esvaziando o vaso contentor e retirando o cartucho gasto.

A título orientativo, os cartuchos têm uma vida útil de 1 ano. Cálculo estimado para uma máquina de gelo média, com um nível de dureza da água médio. O vaso contentor de reposição é em polipropileno de qualidade alimentar opaco de 9" ou 10", com suporte e racord para ligação de 3/4".

CALKLIN

Produto para a limpeza periódica de máquinas de gelo. Vem em saquetas de 200g ou 1000g para máquinas com maior produção diária.

FILTRACIÓN

FILTRAGEM

		CÓDIGO:	FUNCIONAMIENTO OPERAÇÃO	MICRAS MÍCRONS	INDICADO PARA: INDICADO PARA:	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
FILTRO ANTICAL		7500	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS ANTICAL/CARVÃO ATIVO/PARTICULAS	20	TODAS MAQUINAS HIELO TODAS MÁQUINAS GELO	136 €
FILTRO PARTÍCULAS		7499	MECÁNICO/FIBRAS POLIPROPILENO/TEJIDO MECÂNICO/FIBRAS POLIPROPILENO/TECIDO	5	TODAS MÁQUINAS HIELO TODAS MÁQUINAS GELO	88 €
FILTRO ANTICLORO		7509	CARBÓN ACTIVO CARVÃO ATIVO	5	MÁQ. CUBITOS HASTA 120KG./24H.+FUENTES MÁQ. CUBOS ATÉ 120KG./24H.+FONTES	111 €
FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO CS101		6759A	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS ANTICAL/CARVÃO ATIVO/PARTICULAS	5	MÁQ. CUBITOS HASTA 120KG./24H.+TODAS IQ MÁQ. CUBOS ATÉ 120KG./24H.+TODAS IQ	145 €
FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO XL CS111		6830A	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS ANTICAL/CARVÃO ATIVO/PARTICULAS	5	MÁQ. CUBITOS ENTRE 120 Y 215KG./24H. MÁQ. CUBOS ENTRE 120 Y 215KG./24H.	163 €
FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO DOBLE CS102		6760A	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS ANTICAL/CARVÃO ATIVO/PARTICULAS	5	MÁQ. CUBITOS ENTRE 215 Y 340KG./24H MÁQ. CUBOS ENTRE 215 Y 340KG./24H.	460 €
FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO XL DOBLE CS112		6987A	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS ANTICAL/CARVÃO ATIVO/PARTICULAS	5	MÁQ. CUBITOS MÁS DE 340KG./24H. MÁQ. CUBOS MAIS DE 340KG./24H.	508 €
FILTRO INSURICE CON MANÓMETRO Y VÁLVULAS CIERRE		7369	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS ANTICAL/CARVÃO ATIVO/PARTICULAS	0,5	MÁQUINAS CUBITOS MÁS DE 340KG./24H. MÁQUINAS CUBOS MAIS DE 340KG./24H.	490 €
FILTRO INSURICE SIN MANÓMETRO		7603	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS ANTICAL/CARVÃO ATIVO/PARTICULAS	0,5	MÁQUINAS CUBITOS MÁS DE 340KG./24H MÁQUINAS CUBOS MAIS DE 340KG./24H	227 €
DESCALCIFICADOR C4		30353	VOLUMÉTRICO/SAL/3,5L. RESINA VOLUMÉTRICO/SAL/3,5L. RESINA		TODAS MÁQUINAS HIELO HOSTELERÍA TODAS MÁQUINAS GELO HOSPITALIDADE	862 €
DESCALCIFICADOR VD 12		34056	VOLUMÉTRICO/SAL/12L. RESINA VOLUMÉTRICO/SAL/12L. RESINA		MÁQUINAS HIELO HOSTELERÍA > 150KG./24H MÁQUINAS GELO HOSPITALIDADE > 150KG./24H.	1.435 €

RECAMBIOS

PEÇAS DE REPOSIÇÃO

REF:		PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		EUROS
CARTUCHO ANTICAL	1041	61 €
CARTUCHO PARTÍCULAS	1045	27 €
CARTUCHO ANTICLORO	769	66 €
CARTUCHO ANTICAL+ ANTICLORO CS10	6723	102 €
CARTUCHO ANTICAL+ ANTICLORO XL CS11	6724	122 €
CARTUCHO INSURICE	4031	193 €
VASO CONTENEDOR	838	68 €

ITV RECOMIENDA | A ITV RECOMENDA

EN INSTALACIONES DONDE HAYA SUMINISTRO DE AGUA CON ALTO CONTENIDO EN CAL RECOMENDAMOS LA INSTALACIÓN DE UN DESCALCIFICADOR O TRATAMIENTO DE ÓSMOSIS, CON OBJETO DE CONSEGUIR SUS HIELOS MAS TRANSPARENTES Y ALARGAR LA DURACIÓN DE SU MÁQUINA DE HIELO. CONSULTE EL MANUAL DE LA MÁQUINA O NUESTRO SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA | e-mail: sat@itv.es PARA CALCULAR EL CAUDAL DE AGUA NECESARIA.

PARA INSTALAÇÕES CUJA ÁGUA APRESENTA UM ELEVADO TEOR EM CALCÁRIO RECOMENDAMOS A INSTALAÇÃO DE UM DESCALCIFICADOR OU DE UM TRATAMENTO POR OSMOSE, A FIM DE OBTER GELO MAIS CRISTALINO E DE ALARGAR A DURAÇÃO DA MÁQUINA. PARA CALCULAR O CAUDAL DE ÁGUA NECESSÁRIA, CONSULTE O NOSSO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA ATRAVÉS DO e-mail: sat@itv.es OU O MANUAL DA MÁQUINA.

LIMPIEZA LIMPEZA

FUNCIONAMIENTO OPERAÇÃO		INDICADO PARA: INDICADO PARA:	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
			EUROS
 CALKLIN BOLSA DE 1KG	33492	LIMPIEZA ANUAL MÁQUINAS HIELO LIMPEZA ANUAL MÁQUINAS GELO	91 €
 CALKLIN 5 BOLSAS DE 200GR	33346	LIMPIEZA ANUAL MÁQUINAS HIELO LIMPEZA ANUAL MÁQUINAS GELO	TODAS MÁQUINAS HIELO MÁS DE 60KG./24H TODAS MÁQUINAS GELO ATÉ DE 60KG./24H. 96 €

ACCESORIOS

CARACTERÍSTICAS

	REF:	MEDIDAS mm.	PARA MÁQUINAS	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
TUBO CAÍDA DE HIELO SIMPLE ICE QUEEN TUBO DE QUEDA SIMPLES DE GELO ICE QUEEN	6682	 70 x 70 x 1200	IQ 150/200/400/550	166 €
TUBO CAÍDA DE HIELO DOBLE ICE QUEEN TUBO DE QUEDA DUPLA DE GELO ICE QUEEN	6683	 2UND. 70 x 70 x 1200	IQ 1100	304 €
INTERRUPTOR REMOTO INTERRUPTOR REMOTO	6761		SCALA	217 €
INTERRUPTOR REMOTO CON PROGRAMADOR SEMANAL INTERRUPTOR REMOTO COM PROGRAMADOR SEMANAL	8330		IQ, SCALA	485 €
SENSOR DE PARO EXTERNO FOTOCÉLULA CON INTERRUPTOR A DISTANCIA SENSOR DE PARAGEM EXTERNA (CÉLULA FOTOELÉCTRICA) COM INTERRUPTOR REMOTO	5275		IQ, SCALA	513 €
TUBO CAÍDA DE HIELO INOX SCALA 400, 600 TUBO DE QUEDA DE GELO INOX SCALA 400, 600	30221	 400 x 400 x 600	SCALA 400, 600	279 €
TUBO CAÍDA DE HIELO INOX SCALA 1, 1.5, 2, 3T TUBO DE QUEDA DE GELO INOX SCALA 1, 1.5, 2, 3T	32231	 560 x 560 x 800	SCALA 1, 1.5, 2, 3T	313 €
EXTENSIÓN Y INOX EXTENSÃO Y INOX	6721		SCALA 1, 3T	771 €
KIT BOMBA DOSIFICADORA SAL CON DEPÓSITO 50L KIT DE BOMBA DOSEADORA DE SAL COM TANQUE DE 50L	33018			898 €
PALA PEQUEÑA PÁ PEQUENA	2199			28 €
PALA MEDIANA PÁ MÉDIA	176			34 €
*PALA MEDIANA ANTIBACTERIANA / ANTIVIRUS *PÁ MÉDIA ANTIBACTERIANO E ANTIVÍRUS	-			43 €
PALA GRANDE PÁ GRANDE	910			43 €
KIT PATAS ALTURA REGULABLE 95-165 MM KIT DE PERNAS DE ALTURA AJUSTÁVEL 95-165 MM	33006			62 €
KIT PATAS ALTURA REGULABLE 15-45 MM KIT DE PERNAS DE ALTURA AJUSTÁVEL 15-45 MM	33007			27 €
RUEDAS RODAS	6430			107 €

*Consultar
*Consultar

ACESSÓRIOS

CARACTERÍSTICAS

	REF:		PARA MÁQUINAS	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
KIT APILADO MR400 KIT EMPILHAMENTO MR400	8035			338 €
KIT APILADO SPIKA MS220 Y MS410 KIT EMPILHAMENTO SPIKA MS220 E MS410	6586			448 €
LÁMPARA UV PARA TOMA DE AGUA LAMPADA UV PARA TOMA DE ÁGUA	31266			751 €
BOMBA DESCARGA EXTERNA BOMBA DESCARGA EXTERNA	6470			382 €
KIT 6 CESTAS CARROS KIT 6 CESTO DE CARRINHO	30501			751 €
KIT 4 RUEDAS PEQUEÑAS KIT 4 RODAS PEQUENAS	31703			118 €
KIT SEÑALIZACIÓN AVERÍA EXTERNA KIT DE SINALIZAÇÃO DE FALHA EXTERNA	32507		SCALA	98 €
DEPÓSITO 20L PARA EL DOSIFICADOR DE SAL SCALA TANQUE 20L PARA DISPENSADOR DE SAL SCALA	483225			68 €



DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

EMBOLSADORA IBK-1

357 x 274 x 730



KIT 50 BOLSAS KIT DE SACOS



CÓDIGO:	19820	32570
ALMACÉN ARMAZÉM	-	4 Kg. / BOLSA
PESO NETO PESO LIQUIDO	7 Kg.	-
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	792 €	65 €

ITV RECOMIENDA

RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

A la recepción de la máquina debemos comprobar que no haya sufrido daños en el transporte. Las máquinas salen de ITV revisadas y equilibradas, pero en el transporte pueden sufrir algún tipo de desperfecto, por lo que debemos revisarlas antes de su instalación. Se debe comprobar la máquina, no sólo el exterior del embalaje, pues pueden haberse producido caídas verticales desde el camión o golpes con objetos no punzantes que pueden haber dañado la máquina aunque el embalaje esté en buen estado.

DESEMBALAJE

Cortar los flejes, y retirar la caja de cartón y bolsa de plástico. En algunos modelos hay que retirar además dos tornillos allen M6 que fijan la máquina al palet.

En el interior de la máquina encontraremos:

- Patas. Deben atornillarse a la bancada de la máquina.
- Toma de agua y junta-filtro.
- Manguera desagüe y abrazadera.
- Pala de plástico dispensadora de hielo.
- Manual del Usuario. Guardar para posteriores consultas.
- Tarjeta de Garantía. Rellenar y enviar por correo a ITV para control de garantía y fecha de instalación de la máquina. También puede hacerlo on-line en www.itv.es, Servicio, "Registro de Garantía".
- En máquinas de cubito macizo detrás de las cortinas de plástico internas encontraremos dos corchos o cintas que fijan las piezas para evitar movimientos en el transporte. Retirarlos.

INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA EN EL LOCAL

La máquina debe estar instalada en un lugar con una ventilación suficiente para el correcto funcionamiento. Debemos evitar en la medida de lo posible, cualquier foco de calor alrededor de la máquina; como equipos de refrigeración, hornos...etc., ya que por este motivo podríamos disminuir la eficiencia del condensador o calentar la manguera de entrada de agua, lo que haría disminuir la producción de hielo, estresar la máquina y comprometer la durabilidad de los componentes de la misma. Para la instalación de la máquina hay que prever:

- Conexión eléctrica.
- Toma de agua.
- Desagüe.

Antes de realizar la instalación de una máquina debemos prever para nuestra comodidad las conexiones necesarias dependiendo del número de máquinas a instalar.

Cada una de las máquinas debe tener un interruptor magneto-térmico individual para mayor seguridad en el funcionamiento y para evitar averías en caso de tener problemas con la red eléctrica.

Consultar el manual para dimensionar adecuadamente el magnetotérmico. Algunos modelos de máquinas modulares pueden ser trifásicos 380V+III+N.

IMPORTANTE: Todas las conexiones eléctricas deben llevar su toma de tierra correspondiente. Comprobar que la tensión

coincide con la indicada en la placa de características de la máquina.

Con la máquina se envía una acometida flexible de agua (1,5m). En uno de los extremos lleva un codo, ésta es la parte de la acometida que va conectada a la toma de la máquina. En caso de no conectarlo así, corremos el riesgo de que la manguera quede doblada y no pase el agua a la presión correcta, comprendida entre (0,7 y 6 kg./cm.) (10/85 psi). En cada uno de los extremos de la acometida debemos colocar la junta-filtro que se envía también.

En caso de presiones en la red de agua mayores a 6Kg./cm., podríamos instalar un reductor de presión para evitar posibles problemas.

El desagüe al cual vamos a enviar el agua sobrante, nunca debe estar más alto que el desagüe de salida de la máquina. Como mínimo debe estar 150mm. por debajo del desagüe de la máquina y que tenga un diámetro de 30mm. Si la tubería de desagüe que lleva la máquina es demasiado larga podemos ajustarla cortándola a la medida necesaria. Consultar instrucciones específicas del modelo.

PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Una vez instalada la máquina, para realizar la puesta en marcha hay que realizar los siguientes pasos:

1. ¿La máquina está bien nivelada?
2. ¿Los desagües están bien conectados?
3. ¿La presión de agua es la correcta?
En caso contrario colocar un regulador.
4. Abrir el agua.
5. Enchufar la máquina.

Antes de consumir el hielo producido por la máquina debemos realizar 2 ciclos de hielo para eliminar impurezas que hayan podido quedar en el circuito de agua. Esperamos que disfrute el hielo producido por su nueva máquina ITV.

MANTENIMIENTO

Para el correcto funcionamiento de las máquinas se recomienda realizar las tareas de mantenimiento indicadas para cada una que figuran en el manual del usuario que acompaña cada máquina de ITV, así como en los diversos manuales Técnicos de ITV. En caso de duda, consultar con el Servicio Técnico de ITV.

La limpieza periódica de las máquinas de hielo es necesaria para asegurar un correcto funcionamiento de las mismas. ITV recomienda realizar la limpieza una vez al año, siguiendo las recomendaciones descritas en el manual de usuario de cada modelo de máquina y aumentar la frecuencia en caso de aguas con mayor dureza.

CONDICIONES DE VENTA

Los precios de esta tarifa son de venta al público recomendados.

No se incluyen impuestos (I.V.A, VAT, IGIC...)

Las máquinas se enviarán a portes pagados en España y Portugal (excluidos Madeira y Azores), directamente al almacén del distribuidor, excepto en el caso de las series de gama industrial SCALA (a partir de 3Tn, inclusive) y SILO ORBITAL, que se enviarán a portes debidos. En caso de solicitud de envíos a direcciones de terceros destinatarios, se aplicará un recargo de gestión y tramitación de 30 €.

Los filtros y accesorios publicados en este catálogo se enviarán a portes pagados.

Para el resto de países, los precios son exwork Valencia, España.

Para permitir incorporar las mejoras derivadas de nuestra constante investigación, las características de los productos podrán ser modificadas sin previo aviso, incluso en los componentes o en el gas refrigerante.

Los repuestos fuera de garantía se enviarán a portes debidos.

La mayoría de las máquinas de ITV se encuentran disponibles para frecuencia 60hz con un incremento del 3% en el PVP.

Consultar disponibilidad.

Esta tarifa anula a las publicadas anteriormente.

En caso de impago total o parcial por parte del cliente, ITV retendrá el derecho de dominio sobre el producto hasta que se complete el pago total del mismo.

El vendedor podrá tomar las medidas legales necesarias para recuperar el pago adeudado y el cliente será responsable de todos los costos asociados con dicha acción.

El vendedor también se reserva el derecho de recuperar el producto en caso de impago y el cliente acepta permitir el acceso del vendedor para recuperar el producto.

DEVOLUCIONES

No se acepta la devolución de material sin autorización expresa de ITV por escrito.

En caso de aceptar la devolución, la mercancía regresará al almacén de ITV a portes pagados. Adicionalmente y para devoluciones de máquinas aceptadas por ITV se aplicará un cargo de 180€ por revisión, pruebas en cadena del circuito frigorífico e hidráulico, funcionamiento en general y nuevo embalaje.

En caso de devolución de piezas de recambios se cargará un 10% valor de la pieza con un mínimo de 15€ por pieza.

Los equipos ITV pueden devolverse para su abono en las siguientes condiciones:

- El equipo es nuevo y no se ha utilizado.
- El servicio de atención al cliente ha emitido un número de autorización de devolución en los 15 días siguientes a la recepción del pedido.
- ITV recibe el equipo en fábrica en un plazo de 15 días tras la emisión del número de autorización de devolución.
- El equipo debe devolverse en el embalaje de ITV. Si el embalaje ha sido dañado o desechado, ITV enviará un nuevo embalaje a cargo del cliente.

El equipo debe devolverse en el embalaje de ITV. Si el embalaje ha sido dañado o desechado, ITV enviará un nuevo embalaje a cargo del Cliente. Si el equipo es devuelto y resulta dañado debido a un embalaje inadecuado por parte del Cliente, ITV no se hará responsable.

INCIDENCIAS EN EL TRANSPORTE

En el caso de ser ITV el responsable de la contratación del

transporte, deberá comprobarse la mercancía en el momento de la recepción, por si existe algún desperfecto. Estos pueden ser de dos tipos:

a) Daños visibles exteriormente en la mercancía recibida.

Si al recibir su mercancía observa que se ha producido alguna incidencia en el transporte como: golpe en el embalaje, rotura, abolladura, humedad, etc...o incluso si faltan bultos, la manera de actuar es la siguiente:

- El cliente receptor de la mercancía debe **reflejar esta incidencia en el albarán** de la agencia de transporte, antes de firmar el mismo y **comunicarlo por escrito a ITV a la mayor brevedad y en el plazo de 48 horas adjuntando pruebas del daño existente (fotografías)**. Pasado este periodo para daños visibles, el seguro de transporte ya no lo cubre e ITV declina cualquier responsabilidad sobre ello.

b) Daños no visibles exteriormente en la mercancía recibida.

En caso de no apreciar daños externos, pero encontrar daños internos en la mercancía recibida:

- El cliente receptor **deberá notificarlo a ITV por escrito antes de 7 días desde su recepción adjuntando pruebas del daño existente (fotografías)**. Pasado este periodo para daños internos, el seguro de transporte ya no lo cubre e ITV declina cualquier responsabilidad sobre ello.

En el caso de que el cliente contrate el transporte por sus medios, condiciones franco fábrica o portes debidos, asume la responsabilidad sobre posibles daños que pueda sufrir la mercancía durante el transporte, declinando ITV cualquier responsabilidad al respecto. Aún en este caso, ITV recomienda a sus clientes seguir el procedimiento anterior para que puedan reclamar a su empresa de transportes.

ITV comunica a sus clientes en todo momento los plazos de tránsito aportados por la agencia de transporte, pero no se hace responsable de posibles retrasos de la agencia en el cumplimiento de los mismos.

GARANTÍA

Las máquinas de ITV tienen una garantía en piezas de 24 meses desde el suministro de las mismas. Portes incluidos en España y Portugal (excluidos Madeira y Azores). Consulte la cobertura de la garantía en www.itv.es

Para la aplicación de la garantía se requiere que la máquina funcione dentro de las condiciones que indica el fabricante. La garantía quedará anulada en caso no instalarse los filtros de protección.

POLÍTICA DE CALIDAD

La política de calidad de ITV es la satisfacción de nuestros clientes a través de la calidad de los productos y servicios que ofrecemos, y se fundamenta en la mejora continua. Esta política se cumple en nuestro trabajo diario consiguiendo así optimizar todos nuestros procesos.

Para permitir incorporar las mejoras derivadas de nuestra constante investigación, estas características podrán ser modificadas sin previo aviso.

Las fotografías no son contractuales. Una vez completada su vida útil, todas las máquinas ITV deben tratarse como RAEE. Por favor, contactar con **+34 961 66 75 75** o **info@itv.es**

A ITV RECOMENDA

RECEÇÃO DA MÁQUINA

Aquando da receção da máquina deve-se comprovar que esta não sofreu danos durante o transporte. As máquinas saem da ITV com uma revisão e equilibradas, contudo durante a viagem podem sofrer danos, pelo que se deve proceder a uma revisão antes da instalação. Deve-se fazer a verificação da máquina, e não só o exterior da embalagem, já que se podem ter produzido quedas verticais desde o camião ou golpes com objetos não pontiagudos que possam ter provocado danos na máquina, apesar de a embalagem se apresentar em bom estado.

DESEMBALAGEM

Corte as tiras da caixa, abra-a e retire o plástico. Em alguns modelos é necessário retirar dois parafusos Allen M6 que fixam a máquina à paleta.

No interior da máquina encontrará:

-Patas para aparafusar à base da máquina.

-Ligação de água e filtros.

-Mangueira de escoamento e abraçadeira.

-Pá de plástico para extrair o gelo.

-Manual de Instruções que se deve guardar para futuras consultas.

-Garantia que deve ser preenchida e enviada por correio à ITV para controlo da garantia e da data de instalação da máquina. A garantia também pode ser preenchida on-line em www.itv.es na secção Serviço, "Registo de Garantia".

-Por trás das cortinas encontrará dois pedaços de esferovite ou tiras que fixam as peças, evitando movimentos no transporte. Retire-os. (Só em máquinas de cubo maciço).

INSTALAÇÃO DA MÁQUINA NO LOCAL

A máquina deve ser instalada num local com suficiente ventilação para o seu correto funcionamento.

Devem-se evitar, na medida do possível, quaisquer focos de calor à volta da máquina, tais como, equipamentos de refrigeração, fornos, entre outros, já que isso poderia diminuir a eficiência do condensador ou aquecer a mangueira de entrada de água, o que provocaria uma diminuição de produção de gelo e comprometeria a durabilidade dos componentes da máquina.

Para a instalação da máquina é necessário dispor de:

- Ligação elétrica.
- Ligação de água.
- Ligação à rede de esgotos.

Antes de realizar a instalação de uma máquina, e para comodidade do utilizador, devem-se prever as ligações necessárias, que dependerão do número de máquinas a instalar.

Cada máquina deve ter o seu próprio interruptor magnetotérmico? para maior segurança no funcionamento e para evitar avarias caso haja problemas com a corrente elétrica.

Para dimensionar adequadamente o magnetotérmico, consulte o manual. Alguns modelos de máquinas modulares podem ser trifásicos 380V+III+N.

IMPORTANTE: Todas as ligações elétricas devem ter a sua própria ligação à terra. Certifique-se de que a tensão coincide com a da placa.

A máquina vai com uma ligação de água flexível (1,5m). Numa das pontas há um cotovelo esta é a parte da união que deve ser ligada à máquina. Se não for ligada desta forma, há o risco de a mangueira ficar dobrada e de a água não passar à pressão adequada, compreendida entre 0,7 e 6kg/cm (10/85psi). O Kit que se envia juntamente com a máquina inclui filtros que devem ser colocados um em cada ponta da ligação de água.

Caso seja necessário, instale um redutor de pressão para evitar possíveis problemas.

O tubo de escoamento pelo qual passará a água que sobra nunca pode estar mais alto que o tubo de escoamento de saída da máquina. Deve estar, como mínimo, a 150mm por baixo do escoamento da máquina e deve ter um diâmetro de 30mm. Se o tubo de escoamento da máquina for demasiado largo, ajuste-o, cortando-o à medida adequada.

ARRANQUE DA MÁQUINA

Uma vez instalada a máquina, e antes de pô-la em funcionamento, é necessário realizar os seguintes passos.

1. A máquina está bem nivelada?
2. Os tubos de escoamento estão bem ligados?
3. A pressão da água é a adequada?
Se não for, instale um redutor de pressão.
4. Abra a água.
5. Ligue a máquina.

Antes de consumir o gelo produzido pela máquina, deve realizar 2 ciclos de gelo a fim de eliminar as impurezas que possam ter ficado no circuito da água. Agora desfrute do gelo produzido pela sua nova máquina de gelo ITV.

MANUTENÇÃO

Para o correto funcionamento das máquinas, recomenda-se realizar as tarefas de manutenção indicadas para cada máquina e que são apresentadas no Manual de Instruções que acompanha cada máquina da ITV, bem como nos diversos Manuais Técnicos da ITV. CONSULTE O SAT / SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

A limpeza periódica das máquinas de fabricar gelo é fundamental para assegurar o correto funcionamento das mesmas. A ITV recomenda realizar a limpeza uma vez por ano, seguindo as indicações descritas no Manual de Instruções de cada modelo de máquina, aumentando a frequência em caso de águas de maior dureza.

CONDIÇÕES DE VENDA

Os preços desta tarifa são os recomendados para venda ao público.

Impostos não incluídos (IVA, VAT, IGIC).

As máquinas serão enviadas de transporte pago em Espanha e Portugal (excluindo Madeira e Açores), directamente para o armazém do distribuidor, excepto para a gama industrial SCALA (a partir de 3Tn inclusive) e SILO ORBITAL, que serão enviadas de transporte pago. No caso de pedidos de envios para endereços de terceiros, será aplicada uma sobretaxa de tratamento e processamento de 30 euros.

Filtros e acessórios publicados neste catálogo são enviados a portes pagos. Para todos os outros países, os preços são ex-work Valência, Espanha.

Para permitir a incorporação de melhorias resultantes da nossa investigação contínua, as características dos produtos poderão vir a ser alteradas sem aviso prévio, inclusive nos componentes ou no gás refrigerante.

As Peças de reposição fora da garantia serão enviados com portes a cargo do comprador.

A maioria das máquinas ITV estão disponíveis para frequência de 60Hz, com um aumento de 3% no PVP. Esta tarifa anula as anteriormente publicadas.

Em caso de incumprimento total ou parcial por parte do cliente, a ITV manterá o direito de propriedade sobre o produto até ao pagamento integral.

O vendedor pode tomar todas as medidas legais necessárias para recuperar o pagamento devido e o cliente será responsável por todos os custos associados a tal ação.

O vendedor também se reserva o direito de recuperar o produto em caso de falta de pagamento e o cliente concorda em permitir o acesso do vendedor para recuperar o produto.

DEVOLUÇÕES

A devolução de material não será aceite sem a autorização expressa por escrito da ITV.

No caso de a devolução ser aceite, a mercadoria será devolvida ao armazém da ITV, transporte pago. Além disso, e para devoluções de máquinas aceites pela ITV, será aplicada uma taxa de 180 euros para revisões, testes em cadeia do circuito de refrigeração e hidráulico, funcionamento geral e novas embalagens.

Em caso de devolução de peças sobressalentes, será aplicada uma taxa de 10% sobre o valor da peça com um mínimo de 15 euros por peça.

O equipamento ITV pode ser devolvido para crédito sob as seguintes condições:

O equipamento é novo e não tem sido utilizado.

- O serviço ao cliente emitiu um número de autorização de devolução no prazo de 15 dias após o recebimento do pedido..
- A ITV recebe o equipamento na fábrica no prazo de 15 dias após a emissão do número de autorização de devolução.
- O equipamento deve ser devolvido na embalagem da ITV. Se a embalagem tiver sido danificada ou descartada, a ITV enviará novas embalagens a expensas do cliente.

O equipamento deve ser devolvido na embalagem do ITV. Caso a embalagem tenha sido danificada ou descartada, a ITV enviará uma nova embalagem por conta do Cliente. Caso o equipamento seja devolvido e esteja danificado devido a embalagem inadequada por parte do Cliente, a ITV não se responsabilizará.

INCIDÊNCIAS

No caso de a ITV ser responsável pela contratação do transpor-

te, a mercadoria deverá ser verificada quando for recebida para detetar eventuais danos. Estes podem ser de dois tipos:

a) Danos visíveis externamente à mercadoria recebida.

Se no momento de ter recebido a sua mercadoria observar que ocorreu alguma incidência no transporte como: golpes na embalagem, rutura, amolgadura, humidade, etc., ou mesmo se achar em falta volumes, deverá atuar da seguinte forma:

O cliente recetor da mercadoria deve **refletir esta ocorrência na nota de entrega** do serviço de entregas, antes de assinar a mesma e **notificar por escrito a ITV logo que possível no prazo de 48 horas juntando as provas do dano existente (fotografias)**.

Decorrido o período estabelecido para a notificação dos danos visíveis, o seguro de transporte não cobre a referida ocorrência sendo que a ITV não assume qualquer responsabilidade sobre isso.

b) Danos não visíveis externamente à mercadoria recebida.

Em caso de não haver danos externos, mas encontrar danos internos nas mercadorias recebidas:

O cliente recetor **deverá notificar a ITV por escrito no prazo de 7 dias após a receção juntando prova do dano existente (fotografias)**. Decorrido o período estabelecido para a notificação dos danos internos, o seguro de transporte não cobre a referida ocorrência sendo que a ITV não assume qualquer responsabilidade sobre isso.

No caso de o cliente contratar o transporte pelos seus próprios meios, com preço à saída da fábrica ou à cobrança, deverá assumir toda a responsabilidade sobre eventuais danos possa vir a sofrer a mercadoria durante o transporte, recusando a ITV qualquer responsabilidade. Mesmo neste caso, a ITV recomenda aos seus clientes que sigam o procedimento acima descrito para que possam reclamar junto da sua empresa de transportes.

A ITV informa sempre os seus clientes sobre os tempos de trânsito fornecidos pela agência de transportes, mas não se responsabiliza por eventuais atrasos da agência no seu cumprimento.

GARANTIA

As máquinas ITV têm garantia de peças de 24 meses desde o seu fornecimento. Portes incluídos em Espanha e Portugal (excepto Madeira e Açores). Consulte a cobertura da garantia em www.itv.es

Para a aplicação da garantia é necessário que a máquina funcione nas condições indicadas pelo fabricante. A garantia será cancelada se os filtros de proteção não forem instalados.

POLÍTICA DE QUALIDADE

A nossa política de qualidade aqui na ITV é a satisfação dos nossos clientes, alcançada através da qualidade dos produtos e dos serviços que oferecemos, e alicerçada na melhoria contínua. Esta política cumpre-se no nosso trabalho diário, permitindo-nos assim otimizar todos os nossos processos.

A ITV se reserva o direito de alterar a qualquer momento as informações e especificações contidas neste catálogo sem prévio aviso. Consulte sempre nosso departamento técnico para informações actualizadas.

As fotografias não são contratuais.

Quando sua vida útil for concluída, todas as máquinas ITV devem ser tratadas como REEE. Entre em contato com

+34 961 66 75 75 ou **info@itv.es**

DELEGACIONES ESPAÑA

DELEGACIÓN CENTRO

Tel.: 630 456 260
Fax.: 961 668 100
madrid@itv.es

DELEGACIÓN CATALUÑA

Diesel 1. Nave 3. P.I. Sector A
08150 Parets del Valles
Tel.: 670 844 456
Fax.: 935 62 61 45
catalunya@itv.es

DELEGACIÓN ARAGÓN

Paseo de Teruel, 38-8-A
50004 Zaragoza
Tel.: 653 857 060
Fax.: 976 21 52 08
zaragoza@itv.es

DELEGACIÓN NORTE

Tel.: 659 332 812
Fax.: 961 668 100
norte@itv.es

DELEGACIÓN ANDALUCÍA

Tel.: 628 517 078
andalucia@itv.es

DELEGACIÓN NOROESTE

Tel.: 609 665 254
Fax.: 96 166 81 00
noroeste@itv.es

DELEGACIÓN GALICIA

Tel.: 671 090 610
Fax.: 961 668 100
galicia@itv.es

DELEGACIÓN CANARIAS

Arequipa 10,
Urb. Ind. El Sebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel.: 609 540 580
Fax.: 928 47 40 38
laspalmas@itv.es

DELEGACIÓN LEVANTE

Tel.: 672 496 040
Fax.: 961 668 100
levante@itv.es

DELEGACIÓN BALEARES

Tel.: 639 646 848
Fax.: 961 668 100
balears@itv.es

DELEGACIÓN EXTREMADURA

C. Puerto Rico, 2
06800 Mérida. Badajoz
Tel.: 660 215 436
Fax.: 924 047 337
extremadura@itv.es

DELEGAÇÃO PORTUGAL

LISBOA

Rua Henrique Ferreira Ruivo 9
2615-090 Alverca
Tel.: +351 912 833 517
Fax.: +351 263 485 219
portugal@itv.es
Encomendas: comercial2@itv.es

DELEGACIÓN FRANCIA

Nouvelles coordonnées:

CODIGEL
ZAC du PETIT PARC-4
Rue du Grand Etang
78920 ECQUEVILLY (Francia)
Tel.: +33 (01) 80 83 77 00
Fax.: +33 (01) 80 83 67 01
www.codigel.com
codigel@itv.es

FILIAL USA

ITV ICE MAKERS, INC.

9550 Satellite Blvd – Suite 100
Orlando, FL 32837
Tel.: +1 407 826 1860
Fax.: +1 407 826 1861
www.itvice.com
For Sales: sales@itvice.com
For Service: service@itvice.com



ITV ICE MAKERS, S.L.

POL. IND. SECTOR 13, AVDA. DELS HOSTALERS, 2
46394 RIBARROJA DE TURIA - VALENCIA - SPAIN
PHONE: +34 96 166 75 75 | FAX: +34 96 166 81 00
comercial@itv.es | www.itv.es



SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA

sat@itv.es
Skype: ITV.Service
PHONE: +34 961 667 639
Horario: 8:00AM | 7:00PM