



MÁQUINAS DE HIELO/GELO

TARIFA ICE 01 | P.V.P. RECOMENDADO



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.

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.



LOS SIETE VALORES DE ITV

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

- 1.** Integridad y ética profesional en las relaciones humanas y comerciales, tanto internas como externas.
- 2.** Compromiso con el medio ambiente y el crecimiento sostenible; compatible con la mejora continua de productos y procesos, y de las condiciones de trabajo.
- 3.** Liderado por la Dirección, el triple objetivo del reconocimiento de la calidad, el medio ambiente y la seguridad laboral son una responsabilidad compartida por todos los niveles de la organización.
- 4.** Sólo el respeto por las ideas de los demás y la transparencia en todas nuestras actuaciones permiten reconocer los errores, que son inherentes a cualquier proceso de aprendizaje.
- 5.** El éxito se basa en una combinación de muchos factores, como rentabilidad, eficiencia, productividad, motivación y lealtad, que en ITV nos empeñamos en alcanzar con una disposición permanente de empatía y flexibilidad.
- 6.** Apertura a los cambios, que sólo es posible con recurrentes aprendizajes en todos los niveles de la organización.
- 7.** Pasión por lograr la excelencia como individuos y como colectivo.

OS SETE VALORES DA ITV

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

- 1.** Integridade e ética profissional nas relações humanas e comerciais, tanto internas como externas.
- 2.** Compromisso com o meio ambiente e com o crescimento sustentável, compatível com a contínua melhoria de produtos e processos, bem como com a melhoria das condições de trabalho.
- 3.** O triplo objetivo reconhecimento da qualidade, proteção do meio ambiente e segurança no trabalho, liderado pela Direção, é uma responsabilidade partilhada por todos os níveis da organização.
- 4.** Só o respeito pelas ideias dos outros e a transparência em todas as nossas ações permitem reconhecer os nossos erros inerentes a qualquer processo de aprendizagem.
- 5.** O êxito está baseado numa combinação de muitos fatores como rentabilidade, eficiência, produtividade, motivação e lealdade, valores que nos empenhamos a alcançar aqui na ITV com uma disposição permanente de empatia e flexibilidade.
- 6.** Abertura a mudanças que só é possível com recorrentes aprendizagens em todos os níveis da organização.
- 7.** Paixão por atingir a excelência quer como indivíduos, quer como grupo.

¿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.

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.



CARTA DEL PRESIDENTE

CRISTINA CORDÓN

LO QUE NO HEMOS HECHO EN ITV-ICE MAKERS DESDE 1982

Durante más de tres décadas ITV se ha dedicado a fabricar máquinas de hielo fiables y rentables, y a prestar un servicio ágil y cercano. Ni más... ni menos. Porque en todo este tiempo podríamos haber hecho otras cosas. Por ejemplo, probar con productos completamente ajenos a las necesidades de los hosteleros; o integrarnos en una empresa más grande con una enorme variedad de productos pero también de intereses; o directamente haber cambiado de manos; o bien cotizar en Bolsa para buscar rentabilidades atípicas... No son opciones desdeñables, y en ocasiones ha habido que estudiarlas, pero al final siempre se ha impuesto una convicción que tenemos interiorizada todos los que trabajamos en ITV: nos gusta fabricar máquinas de hielo y sabemos cómo hacerlas. Y a la vista de los resultados, a nuestros clientes les gusta lo que hacemos.

Nos gusta fabricar
máquinas de hielo y
sabemos cómo hacerlo.
Ni más...ni menos

Somos una empresa pequeña y familiar, en la que todos tenemos nombre y apellidos, y nuestros clientes los conocen. El objetivo de ITV no es especular con su valor bursátil, ni sus productos se limitan a rellenar huecos dentro de la vasta oferta de una empresa multinacional. Es mucho más sencillo: fabricamos sólo máquinas de hielo con la última tecnología, el diseño más cuidado y la mejor relación calidad-precio. Y si a todo eso añadimos un esmerado servicio de instalación y posventa, podemos y debemos presentarnos como una empresa fiable.

Un proveedor en el que se puede confiar.

CARTA DO PRESIDENTE

CRISTINA CORDÓN

AQUILO QUE A ITV-ICE MAKERS NÃO FEZ DESDE 1982

Durante mais de três décadas a ITV tem-se dedicado a fabricar máquinas de gelo fiáveis e rentáveis e a prestar um serviço eficiente e de proximidade. Nem mais, nem menos. Durante todo este tempo poderíamos ter feito outras coisas tais como trabalhar com produtos completamente alheios às necessidades dos hoteleiros, fazer parte de uma empresa maior com uma enorme variedade de produtos, mas também de interesses, termos mudado diretamente de mãos ou termos entrado na Bolsa em busca de rentabilidades atípicas... Não são opções desdeñáveis, e ocasiões houve em que foram estudadas, mas no fim impôs-se sempre a convicção que todos os que trabalhamos na ITV temos bem interiorizada gostamos de fabricar máquinas de gelo e sabemos como fazê-las. E vistos os resultados, os nossos clientes também gostam daquilo que fazemos.

Gostamos de fabricar
máquinas de gelo
e **sabemos** como fazê-las.
Nem mais, nem menos

Somos una pequena empresa familiar. Aqui todos temos nomes e apelidos e os nossos clientes sabem quais são. O nosso objetivo na ITV nunca foi especular com o nosso valor em Bolsa, nem que os nossos produtos se limitassem a preencher os espaços vazios da vasta oferta de uma empresa multinacional. É mais simples do que isso só fabricamos máquinas de gelo com tecnologia de ponta, com o design mais cuidado e com a melhor relação qualidade/preço. E se a tudo isto acrescentarmos um esmerado serviço de instalação e de pós-venda, podemos e devemos apresentar-nos como uma empresa fiável.

Um fornecedor no qual se pode confiar.

ÍNDICE

08
ORION



36/40 cc.

12
DELTA



36/40 cc.

16
PULSAR



36/40 cc. | 48/60 cc.

30
GALA



23/30 cc.

34
KITCHEN ICE




23/30 cc.

36
ALFA



17/21 cc.

54
SILO



62
FUENTE FONTE



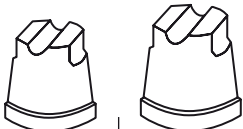
66
TRITURADOR





20

S.STAR
S.STAR PLUS



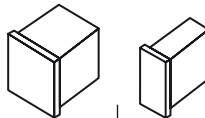
48/52 cc.

65/68 cc.



24

SPIKA



13 cc.
26 x 23 x 23

6,5 cc.
26 x 11 x 23



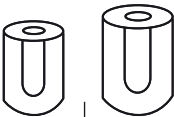
28

SIRION



40

QUASAR



20 cc.

25 cc.



44

ICE QUEEN



HIELO TROCEADO



48

SCALA



ESCAMAS PLANAS



68

FROSTY



70

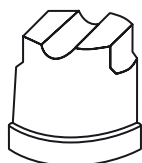
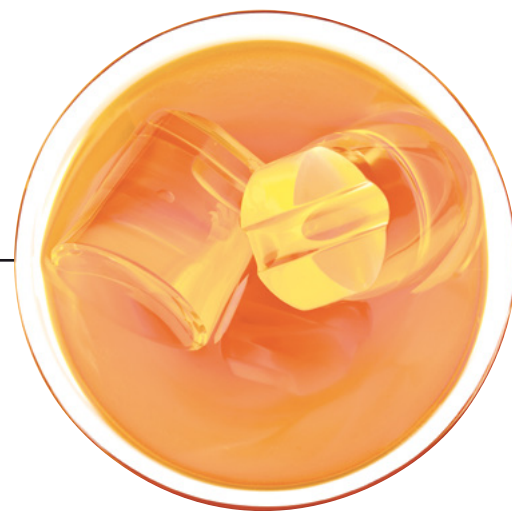
FILTRACIÓN
FILTRAGEN



74

ACCESORIOS
ACESSÓRIOS

ORION



36/40cc.

EL CUBITO DE HIELO QUE **MÁS** GUSTA AL ALCANCE DE **TODOS**

La gama de máquinas ORION fabrica el cubito de hielo más utilizado (36/40cc) con el precio más competitivo del mercado, sin renunciar a un cuidado diseño y una tecnología duradera. 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 AISI 304, con patas regulables en altura (hasta 165 mm).

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.

El formato más habitual de cubito (36/40grs) por su gran versatilidad para diferentes bebidas y perfiles de cliente, se produce en las máquinas ORION al menor coste y con total seguridad.

O CUBO DE GELO **MAIS DESEJADO** AO ALCANCE DE **TODOS**

Agama de máquinas ORION fabrica o cubo de gelo mais utilizado (36/40cc) com o preço mais competitivo do mercado, sem renunciar a um esmerado design e a uma tecnologia duradoura. 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 AISI 304, com pés reguláveis em altura (até 165 mm).

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 formato de cubo mais comum é o de (36/40g) devido à sua grande versatilidade para diferentes bebidas e perfis de cliente. É produzido pelas máquinas ORION a baixo custo e com total segurança.



36/40cc.



*ORION 20 | 14/17cc.

ORION



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

20 | 30 | 40 | 60 | 80 | 130



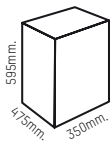
ORION

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORBIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
	Kg.	CUBITOS CUBOS			WATIOS TENSÃO	TENSÃO		



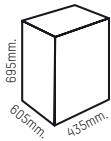
CUBITO/GELO * ORION 20



ORION 20* AIRE/AR
ORION 20* AGUA/ÁGUA

22 Kg.	6	400	18	1/5	340	I	32 Kg.	1.035 €
24 Kg.								1.054 €

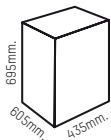
*CUBITO/CUBO 14/17cc.
SIN PATAS/SEM PÉS



ORION 30 AIRE/AR
ORION 30 AGUA/ÁGUA

31 Kg.	15	417	24	1/4	380	I	41 Kg.	1.209 €
34 Kg.								1.233 €

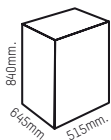
CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



ORION 40 AIRE/AR
ORION 40 AGUA/ÁGUA

40 Kg.	15	417	24	1/3	410	I	44 Kg.	1.416 €
42 Kg.								1.442 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



ORION 60 AIRE/AR
ORION 60 AGUA/ÁGUA

54 Kg.	30	834	36	5/8	540	I	54 Kg.	1.798 €
56 Kg.								1.830 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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.

ORION



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

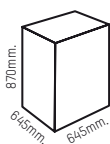
20 | 30 | 40 | 60 | 80 | 130



ORION

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO		COMPRESOR COMPRESSOR		POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	CV	WATIOS	TENSIÓN TENSÃO	EUROS			



ORION 80 AIRE/AR

ORION 80 AGUA/ÁGUA

77 Kg.

79 Kg.

40

1080

48

5/8

795

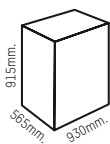
I

62 Kg.

2.184 €

2.222 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. | COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



ORION 130 AIRE/AR

ORION 130 AGUA/ÁGUA

130 Kg.

134 Kg.

60

1667

72

1-1/4

1350

I

102 Kg.

2.893 €

2.942 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. | COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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.



HARVEY WALLBANGER

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Directo en vaso
Tipo de Copa: Vaso alto

Ingredientes:

1 cucharada de licor Galiano
1 copa de vodka (8cl.)
Zum de naranja natural (15cl.)

Decoración: 1 rodaja naranja, 1 guinda roja

ABUNDANTE HIELO ORION (5-6 CUBITOS)

Preparación:

- . Servimos los cubitos de hielo ORIÓN en un vaso mediano
- . Servimos el vodka y el zumo de naranja
- . Removemos con una cucharilla de bar
- . Añadimos con cuidado para que no se mezcle el licor Galiano por encima
- . Decoramos con la guinda roja y la rodaja de naranja

Elaboração: Diretamente no copo
Tipo de Copo: Copo alto

Ingredientes:

1 colher de licor Galiano
Vodka (8cl.)
Sumo de laranja natural (15cl.)

Decoração: 1 rodela de laranja, 1 ginja vermelha

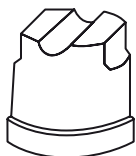
BASTANTE GELO ORION (5-6 CUBOS DE GELO)

Preparação:

- . Coloque os cubos de gelo ORIÓN num copo médio
- . Deite a vodka e o sumo de laranja
- . Mexa tudo com uma colher misturadora
- . Adicione o licor Galiano por cima, mas com cuidado para que não se misture
- . Decore com a ginja vermelha e com a rodela de laranja



DELTA



36/40cc.

TECNOLOGÍA PENSADA PARA DURAR

Las máquinas DELTA presentan una sólida estructura interna que facilita enormemente tanto el mantenimiento como la intervención del especialista, gracias a su característico dibujo de cuatro columnas autónomas. El sistema de ducha elástica, patentado por ITV, evita los depósitos de cal. La ventilación frontal in-out garantiza una perfecta ventilación.

La gama DELTA incorpora un cuadro eléctrico (en la parte superior, para facilitar el acceso) que alberga sendos termostatos para regular con precisión tanto el tiempo de producción como la cantidad de hielo almacenada.

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

El modelo DELTA, con tecnología bomba-inyección, en sus modelos bajo mostrador no pierde productividad cuando se encastra. La puerta es muy resistente y cuenta con un sistema de amortiguación patentado por ITV. La carrocería es de acero inoxidable AISI 304, y el concepto EASI permite desmontarla con la ayuda de un solo destornillador.

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

Una gran parte de la hostelería apuesta por este cubito. Mantiene la bebida más tiempo sin aguarse y es apto para cualquier tipo de vaso. Recomendado para las bebidas Premium.

TECNOLOGIA PENSADA PARA DURAR

As máquinas DELTA apresentam uma estrutura interna sólida que facilita grandemente quer a manutenção quer a intervenção do técnico, graças ao seu característico design de quatro colunas autónomas. O sistema de duche elástico, patenteado pela ITV, evita a acumulação de calcário. A ventilação frontal in-out garante uma ótima ventilação.

A gama DELTA incorpora um painel elétrico (na parte superior, para facilitar o acesso) que contém os respetivos termostatos para regular com precisão o tempo de produção e a quantidade de gelo armazenado.

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

O modelo DELTA possui tecnologia por bomba/injeção nos modelos para instalação por baixo de expositores, não perdendo produtividade quando é encastrado. A porta é altamente resistente e conta com um sistema de amortecimento patenteado pela ITV. A estrutura exterior é em aço inoxidável AISI 304. O conceito EASI permite desmontá-la só com a ajuda de uma chave de fendas.

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.

Uma grande parte do setor hoteleiro aposta neste cubo. Mantém a bebida sem se tornar aguada por mais tempo e é adequado para qualquer tipo de copo. Ideal para as bebidas Premium.



DELTA



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

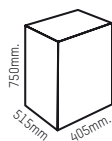
NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150 | MDP150 | MR400 | MR400R+RC10S



DELTA

CARACTERÍSTICAS

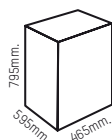
PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	CV	WATIOS	TENSIÓN TENSÃO	EUROS	



DELTA NG30 AIRE/AR
DELTA NG30 AGUA/ÁGUA

30 Kg.	15	417	18	1/4	423	I	40 Kg.	1.537 €
33 Kg.								1.598 €

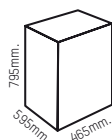
CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



DELTA NG35 AIRE/AR
DELTA NG35 AGUA/ÁGUA

35 Kg.	20	556	24	1/4	540	I	45 Kg.	1.651 €
38 Kg.								1.702 €

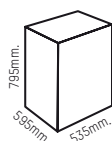
CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



DELTA NG45 AIRE/AR
DELTA NG45 AGUA/ÁGUA

45 Kg.	20	556	24	3/8	550	I	45 Kg.	1.922 €
48 Kg.								1.989 €

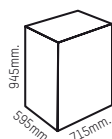
CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



DELTA NG60 AIRE/AR
DELTA NG60 AGUA/ÁGUA

57 Kg.	25	694	36	3/8	650	I	58 Kg.	2.294 €
60 Kg.								2.364 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



DELTA NG80 AIRE/AR
DELTA NG80 AGUA/ÁGUA

81 Kg.	35	972	48	1/2	780	I	69 Kg.	2.781 €
83 Kg.								2.850 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

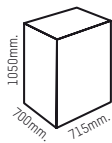
NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150 | MDP150 | MR400 | MR400R+RC10S



DELTA

CARACTERÍSTICAS

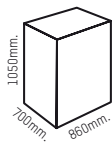
PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO CUBITOS CUBOS	COMPRESOR COMPRESSOR CV	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
	Kg.	CUBITOS CUBOS			WATIOS TENSÃO	TENSÃO		



DELTA NG110 AIRE/AR
DELTA NG110 AGUA/ÁGUA

110 Kg.	60	1667	60	7/8	1150	I	89 Kg.	3.271 €
115 Kg.								3.395 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. | COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.

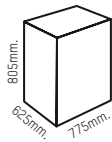


DELTA NG150 AIRE/AR
DELTA NG150 AGUA/ÁGUA

150 Kg.	75	2083	96	1 3/8	1350	I	95 Kg.	3.958 €
156 Kg.								4.089 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. | COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.

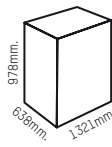
MODULAR



DELTA MDP150 AIRE/AR
DELTA MDP150 AGUA/ÁGUA

153 Kg.	MODULAR		84	1 3/8	1500	I	70 Kg.	3.250 €
158 Kg.								3.378 €

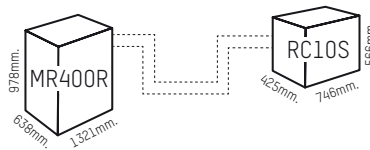
APILABLE | EMPILHÁVEL



MR400 AIRE/AR
MR400 AGUA/ÁGUA

380 Kg.	MODULAR		192	5	3300	I-III	165 Kg.	6.532 €
380 Kg.					3200			6.728 €

APILABLE | EMPILHÁVEL
TRIFÁSICA 380V
OPCIONAL MONOFÁSICA 220V, PRODUCCIÓN | PRODUÇÃO 350 KG, 3CV



MR400 REMOTA AIRE
CONDENSADOR RC10S

380 Kg.	-		192	5	3300	I-III	158 Kg.	6.382 €
-	-		-	-	200	I	131 Kg.	1.385 €



EL CONDENSADOR REMOTO ESTÁ PREPARADO PARA TRABAJAR A LA INTemperIE. CONDENSADOR À DISTÂNCIA CARROÇADO.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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.



TEQUILA SUNRISE

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Directo en vaso
Tipo de Copa: Vaso ancho o mediano

Ingredientes:
1 chorrito de granadina
1 copa de tequila blanco (4cl.)
Zumo de naranja (12cl.)
Decoración: 1 ó 2 pieles de naranja

ABUNDANTE HIELO DELTA (4 CUBITOS)

Preparación:
. Servimos el tequila y el zumo en el vaso
. Removemos con una cucharilla de bar
. Añadimos el hielo DELTA
. Vertemos un chorrito de granadina por un lado del vaso
. Decoramos con las rodajas de naranja

Elaboração: Diretamente no copo
Tipo de Copo: Copo largo ou médio

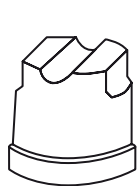
Ingredientes:
Granadina (umas gotas)
Tequila branca (4cl.)
Sumo de laranja (12cl.)
Decoração: 1 ou 2 cascas de laranja

BASTANTE GELO DELTA (4 CUBOS DE GELO)

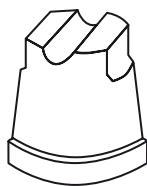
Preparação:
. Deite a tequila e o sumo num copo
. Mexa com uma colher misturadora
. Adicione gelo DELTA
. Deite umas gotas de granadina por um dos lados do copo
. Decore com as rodajas de laranja



PULSAR



36/40cc.



48/60cc.

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 ni electrónica, 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 equipamiento estándar incluye: cuba de almacenaje de material plástico de alta resistencia; aislamiento de poliuretano inyectado 'in situ'; puerta muy resistente con amortiguadores ITV patentados*; 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.

* Excepto modelos P25 y P35



36/40cc.

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, patentado e aplicado exclusivamente pela ITV, converte-as em únicas no mundo. Sem bombas, nem injetores, nem electrónica, o seu revolucionário sistema de propulsão elimina definitivamente os efeitos da cal da água da máquina. A estrutura exterior em aço inoxidável AISI 304, em combinação com perfis de alumínio anodizado cor bronce, 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 standard inclui: depósito de armazenamento de material plástico de alta resistência, isolamento de poliuretano injetado in situ, porta altamente resistente com amortecedores ITV patentados* 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.

* Exceto os P25 e P35



MP145 | 48/60cc.

PULSAR



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

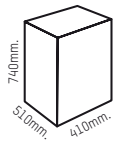


36/40cc.

PULSAR

CARACTERÍSTICAS

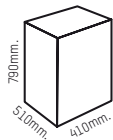
PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO CUBITOS CUBOS	COMPRESOR COMPRESSOR CV	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	Kg.	CUBITOS CUBOS			WATIOS TENSÃO	TENSÃO		



PULSAR 25 AIRE/AR
PULSAR 25 AGUA/ÁGUA

25 Kg.	15	417	24	1/6	330	I	44 Kg.	1.883 €
28 Kg.								1.915 €

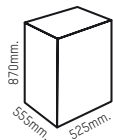
CON PATAS +80mm. I COM PÉS +80mm.



PULSAR 35 AIRE/AR
PULSAR 35 AGUA/ÁGUA

30 Kg.	20	556	24	1/5	355	I	49 Kg.	2.160 €
33 Kg.								2.219 €

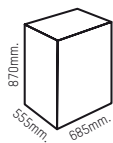
CON PATAS +80mm. I COM PÉS +80mm.



PULSAR 45 AIRE/AR
PULSAR 45 AGUA/ÁGUA

47 Kg.	22	611	24	3/8	537	I	60 Kg.	2.363 €
52 Kg.								2.493 €

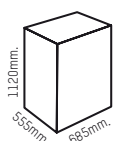
CON PATAS +80mm. I COM PÉS +80mm.



PULSAR 65 AIRE/AR
PULSAR 65 AGUA/ÁGUA

62 Kg.	30	833	48	3/8	537	I	75 Kg.	2.934 €
67 Kg.								3.039 €

CON PATAS +80mm. I COM PÉS +80mm.



PULSAR 85 AIRE/AR
PULSAR 85 AGUA/ÁGUA

80 Kg.	60	1667	60	3/8	646	I	90 Kg.	3.610 €
85 Kg.								3.715 €

CON PATAS +80mm. I COM PÉS +80mm.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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



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

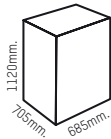


36/40cc.

PULSAR

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	CV	WATIOS	TENSIÓN TENSÃO		EUROS



PULSAR 145 AIRE/AR
PULSAR 145 AGUA/ÁGUA

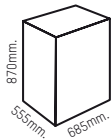
135 Kg.	80	2222	84	7/8	700	I	100 Kg.	4.540 €
140 Kg.								4.650 €

CON PATAS +80mm. I COM PÉS +80mm.



48/60cc.

MODULARES



MP145 AIRE/AR
MP145 AGUA/ÁGUA

135 Kg.	MODULAR		84	1	950	I	75 Kg.	3.943 €
140 Kg.								4.068 €

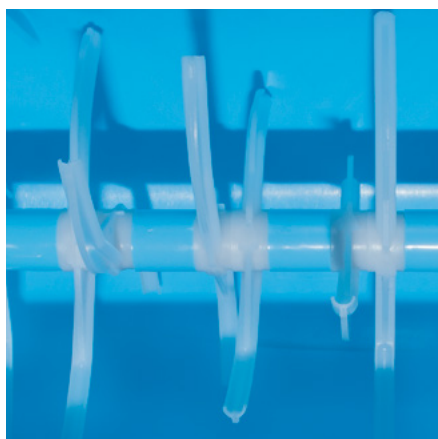
MP 145 CON CUBITO DE 48/60cc. PRODUCCIÓN 125 KG. I MP 145 COM CUBO DE 48/60cc. PRODUÇÃO 350 KG.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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.



BLUE SKY

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Directo en vaso

Tipo de Copa: Vaso alto

Ingredientes:

- 1/8 de vodka de vainilla (1cl.)
- 1/8 de Zubrowka (1cl.)
- 1/8 de licor de manzana (1cl.)
- 1/8 de curaçao azul (1cl.)
- 4/8 de ginebra Bombay Sapphire (4cl.)
- 1 botellín de tónica

ABUNDANTE HIELO PULSAR (7 CUBITOS)

Preparación:

- . Servimos los ingredientes, excepto la tónica, en un vaso mezclador, junto con el hielo PULSAR
- . Removemos durante 15s
- . Servimos el cóctel en el vaso alto sobre los 7 cubitos hielo PULSAR y la tónica con sumo cuidado
- . Decoramos con 2 ó 3 rodajas de carambola y un removedor de cocktails

Elaboração: Diretamente no copo

Tipo de copo: Copo largo

Ingredientes:

- 1/8 de vodka de baunilha (1cl.)
- 1/8 de Zubrowka (1cl.)
- 1/8 de licor de maçã (1cl.)
- 1/8 de Blue Curaçao (1cl.)
- 4/8 de gin Bombay Sapphire (4cl.)
- 1 garrafa de água tónica

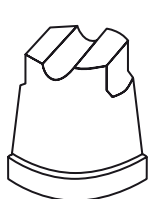
BASTANTE GELO PULSAR (7 CUBOS DE GELO)

Preparação:

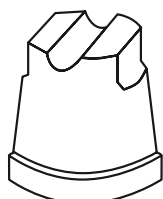
- . Coloque os ingredientes num copo baixo e largo, 7 cubos de gelo PULSAR e uma garrafa de água tónica
- . À parte, coloque os ingredientes, exceto a água tónica, num copo misturador, com bastante gelo
- . Agite durante 15s
- . Deite o cocktail e a água tónica por cima do 7 cubos de gelo PULSAR com muito cuidado
- . Decore com 2 ou 3 rodajas de carambola e com um mexedor de cocktails



SUPER STAR



SUPER STAR
48/52cc.



SUPER STAR PLUS
65/68cc.

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) y ventilación frontal.

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.



SUPER STAR
48/52cc.

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) e ventilação frontal.

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 mecánicos.

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 PLUS
65/68cc.

SUPER STAR



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

NG45 | 60 | 80 | 110 | 150 | PLUS MDP150 | PLUS MR400 | MR400R+RC10S

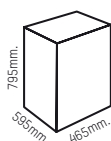


SUPER STAR
48/52cc.

SUPER STAR

CARACTERÍSTICAS

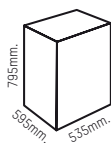
PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO		COMPRESOR COMPRESSOR		POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
	Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	CV	WATIOS	TENSIÓN TENSÃO				



S. STAR NG45 AIRE/AR
S. STAR NG45 AGUA/ÁGUA

38 Kg.	20	417	18	3/8	540	I	45 Kg.	1.922 €
41 Kg.								1.989 €

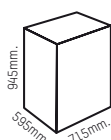
CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



S. STAR NG60 AIRE/AR
S. STAR NG60 AGUA/ÁGUA

48 Kg.	25	521	24	3/8	650	I	58 Kg.	2.294 €
51 Kg.								2.364 €

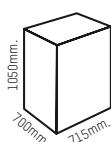
CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



S. STAR NG80 AIRE/AR
S. STAR NG80 AGUA/ÁGUA

69 Kg.	35	729	33	1/2	780	I	69 Kg.	2.781 €
71 Kg.								2.850 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



S. STAR NG110 AIRE/AR
S. STAR NG110 AGUA/ÁGUA

98 Kg.	60	1250	44	7/8	1150	I	89 Kg.	3.271 €
106 Kg.								3.395 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

NG45 | 60 | 80 | 110 | 150 | PLUS MDP150 | PLUS MR400 | MR400R+RC10S



SUPER STAR
48/52cc.

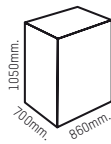


SUPER STAR PLUS
65/68cc.

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	CV	WATIOS	TENSIÓN TENSÃO		EUROS

SUPER STAR



S. STAR NG150 AIRE/AR
S. STAR NG150 AGUA/ÁGUA

155 Kg.
162 Kg.

75 1562 84 1 3/8 1350 I 95 Kg. 3.958 €
4.089 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.

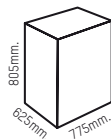


SUPER STAR
48/52cc.



SUPER STAR PLUS
65/68cc.

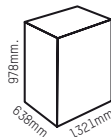
MODULAR



S. S PLUS MDP150* AIRE/AR 130 Kg.
S. S PLUS MDP150* AGUA/ÁGUA 135 Kg.

MODULAR 66 1 3/8 1800 I 70 Kg. 3.250 €
3.378 €

*CUBITO I CUBO 48/52cc., 65/68cc. APILABLE I EMPILHÁVEL



S. S PLUS MR400* AIRE/AR 400 Kg.
S. S PLUS MR400* AGUA/ÁGUA 400 Kg.

MODULAR 140 5 3400 I-III 165 Kg. 6.532 €
6.728 €

*CUBITO I CUBO 48/52cc., 65/68cc. APILABLE I EMPILHÁVEL
TRIFÁSICA 380V
OPCIONAL MONOFÁSICA 220V, PRODUCCIÓN I PRODUÇÃO 350 KG, 3CV



MR400 REMOTA AIRE 380 Kg.
CONDENSADOR RC10S -

- 192 5 3300 I-III 158 Kg. 6.382 €
- - - 200 I 131 Kg. 1.385 €



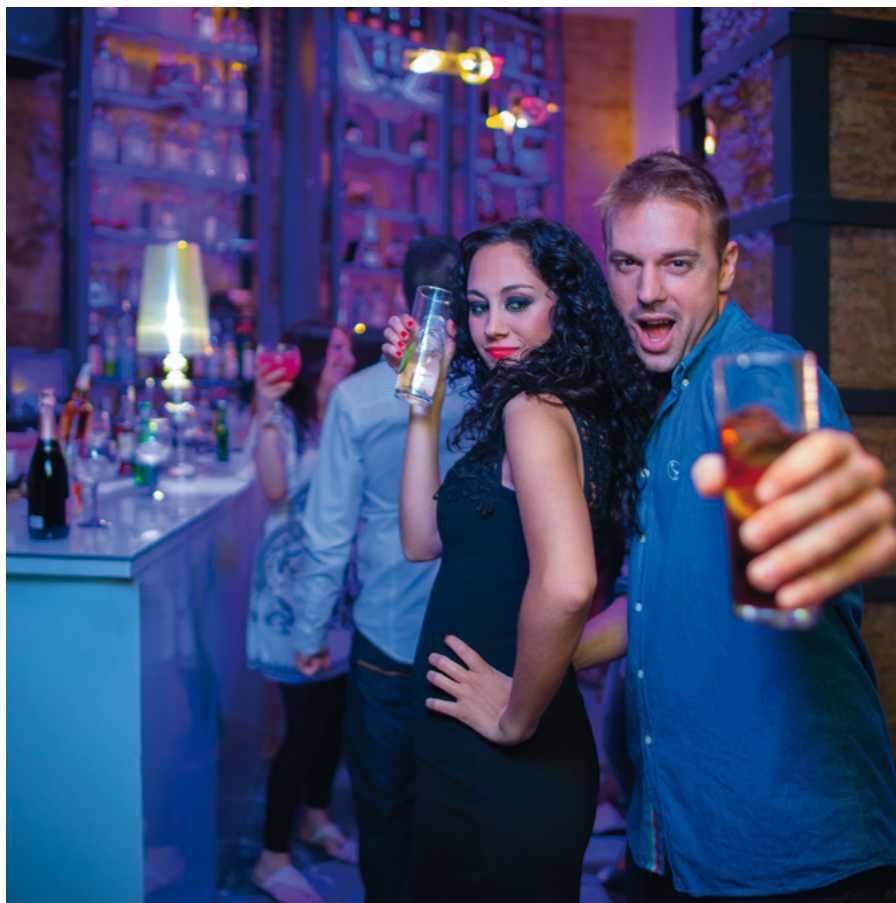
EL CONDENSADOR REMOTO ESTÁ PREPARADO PARA TRABAJAR A LA INTemperIE. CONDENSADOR À DISTÂNCIA CARROÇADO.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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.



MANGO DAIQUIRI

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Directo en copa
Tipo de Copa: Copa balón

Ingredientes:

Puré de mango helado (60gr.)
Sirope de piña (1cl.)
Zumo de lima (1cl.)
Zumo de fruta de la pasión (2cl.)
Ron blanco cubano (4cl.)

HIELOS SUPER STAR (3-4 CUBITOS)

Preparación:

. Mezclar y servir directamente en copa
. Decoramos con una rodaja de piña

Elaboração: Diretamente no copo
Tipo de Copo: Copo balón

Ingredientes:

Polpa de manga gelada (60g.)
Xarope de ananás (1cl.)
Sumo de lima (1cl.)
Sumo de maracujá (2cl.)
Rum branco cubano (4cl.)

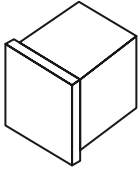
GELO SUPER STAR (3-4 CUBOS DE GELO)

Preparação:

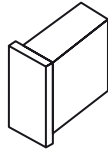
. Misture e sirva diretamente no copo
. Decore com uma rodaja de ananás



SPIKA



CUBITO DADO
CUBO DADO
13cc.



CUBITO 1/2 DADO
CUBO 1/2 DADO
6,5cc.



DISEÑADA PARA RESISTIR EL EXIGENTE RITMO DEL FAST-FOOD

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 doble certificación de Energy Star y 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 dados y medios dados.

El condensador sobredimensionado es óptimo para climas cálidos en las dos versiones (refrigeración por aire y por agua). 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 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.

CONCEBIDA PARA RESISTIR AO EXIGINDO RITMO DO FAST-FOOD

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 dupla certificação Energy Star e AHRH garantem a máxima eficiência energética. Um botão específico facilita e agiliza a limpeza. As máquinas SPIKA são para utilização por baixo de um expositor (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 patentado 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 a água). 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 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.



6,5cc.



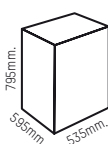
13cc.

NG60 | 90 | 110 | 140 | MS220 | MS220R+RC5S | MS410 | MS410R+RC10S



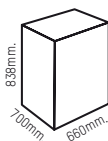
CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM	CICLO/CUBITOS CICLO/CUBOS	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	Kg. CUBITOS CUBOS	1" 1/2"	CV	WATIOS TENSÃO		EUROS



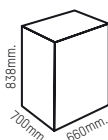
SPIKA NG60 AIRE/AR	59 Kg.	20	1500/3000	75	150	1/4	430	I	52 Kg.	2.177 €
SPIKA NG60 AGUA/ÁGUA	62 Kg.						470			2.249 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



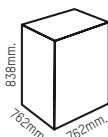
SPIKA NG90 AIRE/AR	90 Kg.	35	2692/5384	120	240	1/3+	550	I	68 Kg.	3.109 €
SPIKA NG90 AGUA/ÁGUA	93 Kg.						580			3.180 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



SPIKA NG110 AIRE/AR	110 Kg.	35	2692/5384	120	240	1/2	600	I	71 Kg.	3.585 €
SPIKA NG110 AGUA/ÁGUA	113 Kg.						650			3.692 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



SPIKA NG140 AIRE/AR	136 Kg.	45	3461/6923	144	288	3/4	710	I	85 Kg.	3.979 €
SPIKA NG140 AGUA/ÁGUA	140 Kg.						730			4.099 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.

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

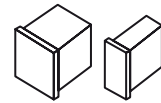
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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.



NG60 | 90 | 110 | 140 | MS220 | MS220R+RC5S | MS410 | MS410R+RC10S

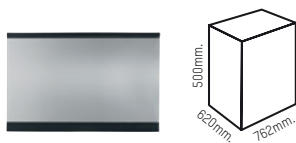


SPIKA

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM	CICLO/CUBITOS CICLO/CUBOS	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	Kg. CUBITOS CUBOS	1" 1/2"	CV	WATIOS TENSÃO TENSÃO		EUROS

MODULARES



MS220 AIRE/AR
MS220 AGUA/ÁGUA

220 Kg.
236 Kg.

SILO

200 400 3/4

1120 l

85 Kg.

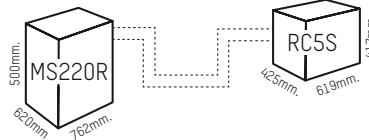
4.441€
4.581€

APILABLE | EMPILHÁVEL



MS220 REMOTA AIRE
CONDENSADOR RC5S

220 Kg.
-



200 400 3/4

1120 l

85 Kg.

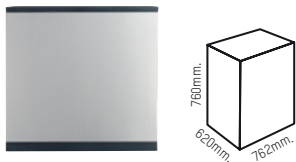
4.340€

4600 l

73 Kg.

1.040€

APILABLE | EMPILHÁVEL
TRIFÁSICA 380V
OPCIONAL MONOFÁSICA 220V, PRODUCCIÓN | PRODUÇÃO 350 Kg, 3CV



MS410 AIRE/AR
MS410 AGUA/ÁGUA

405 Kg.
416 Kg.

SILO

800 400 1 1/2

1800 l-III

105 Kg.

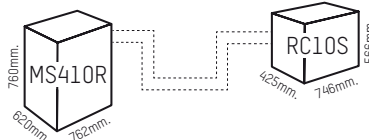
5.347€
5.497€

APILABLE | EMPILHÁVEL
TRIFÁSICA O MONOFÁSICA



MS410 REMOTA AIRE
CONDENSADOR RC10S

405 Kg.
-



800 400 1 1/2

1800 l-III

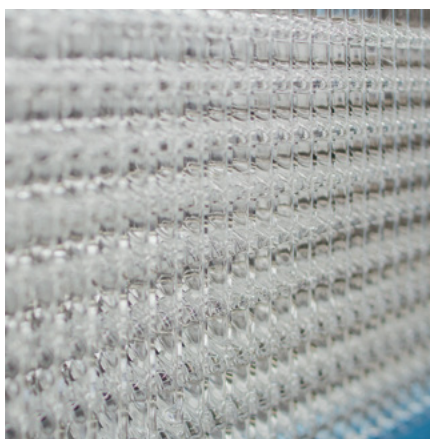
105 Kg.

5.190€

9300 l

131 Kg.

1.385€



NEGRONI

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Directo en vaso
Tipo de Copa: Vaso mediano

Ingredientes:
1/3 de Martini Rosso (4cl.)
1/3 de ginebra (4cl.)
1/3 de Campari (4cl.)

Decoración: 1 ó 2 pieles de naranja

ABUNDANTE HIELO SPIKA (7 CUBITOS)

Preparación:

- . Servimos los ingredientes en un vaso mediano
- . Añadimos 7 cubitos de hielo SPIKA
- . Removemos con una cucharilla de bar
- . Decoramos con 1 ó 2 pieles de naranja

Elaboração: Diretamente no copo
Tipo de copo: Copo médio

Ingredientes:
1/3 de Martini Rosso (4cl.)
1/3 de gin (4cl.)
1/3 de Campari (4cl.)

Decoração: 1 ou 2 cascas de laranja

BASTANTE GELO SPIKA (7 CUBOS DE GELO)

Preparação:

- . Coloque os ingredientes num copo médio
- . Junte gelo SPIKA
- . Mexa com uma colher misturadora
- . Decore com 1 ou 2 cascas de laranja



SIRION DHD

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 lograr la fidelidad al establecimiento. 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 AISI 304 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

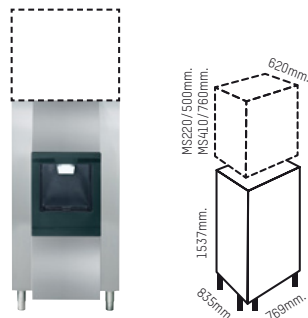
O dispensador de gelo SIRION é a melhor solução se pretender ter a certeza de ter gelo em qualquer altura, para proporcionar o conforto desejado e conseguir a fidelidade ao estabelecimento. Fácil de usar, silencioso e eficiente, é como ter um mordomo à disposição dos seus clientes. O novo Dispensador 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 AISI 304 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.



SIRION DHD

SIRION DHD DISPENSADOR



CARACTERÍSTICAS

SIRION DISPENSADOR DHD

ALMACÉN ARMAZÉN		VELOCIDAD DISPENSADOR VELOCIDADE DISPENSADOR		MOTOR	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
Kg.	lbs.	g./s	lbs./s		EUROS

DISPENSADOR DHD
DISPENSADOR DHD W

104 229 109 0,24

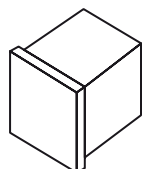
220V/50Hz/0,9A-115V/60Hz/1,7A

4.500 €
4.600 €

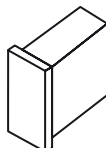
CON FUENTE DE AGUA FRÍA | DISPENSADOR COM FONTE DE ÁGUA FRIA

- (1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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.

TIPO DE HIELO TIPO DE GELO



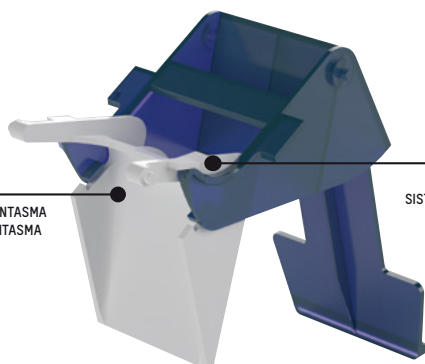
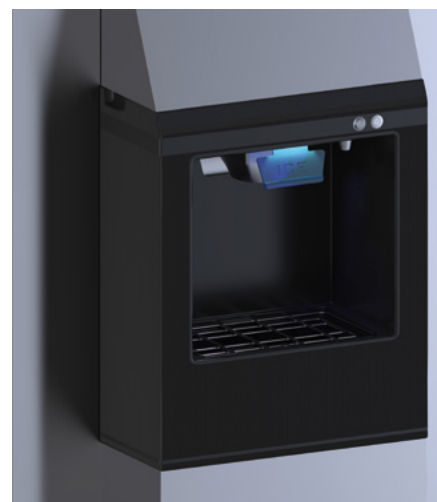
CUBITO DADO
CUBO DADO
13cc.



CUBITO 1/2 DADO
CUBO 1/2 DADO
6,5cc.

OPCIÓN FUENTE DE AGUA OPÇÃO FONTE DE ÁGUA

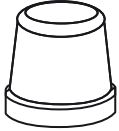
DHD200-30W 115/60 | DHD 200-30W 220/50



TRINQUETE ANTI-HIELO FANTASMA
BLOQUEADOR DE GELO FANTASMA

EMPUJADOR APERTURA COMPUERTA
SISTEMA DE ABERTURA DA CONTRA PORTA

GALA



23/30cc.

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. La ventilación frontal in-out garantiza una perfecta ventilación. 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 ducha elástico, patentado pela ITV, evita os problemas de calcário. A ventilação frontal in-out garante uma ótima ventilação. 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 patentado 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 mecánicos..

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



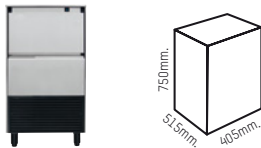
NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150 | MDP150 | MR400 | MR400R+RC10S



GALA

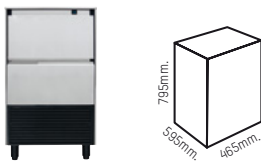
CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO CUBITOS CUBOS	COMPRESOR COMPRESSOR CV	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
	Kg.	CUBITOS CUBOS			WATIOS TENSÃO	TENSÃO		



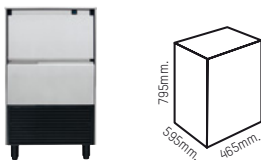
GALA NG30 AIRE/AR	30 Kg.	15	652	18	1/4	425	I	40 Kg.	1.537€
GALA NG30 AGUA/ÁGUA	32 Kg.								1.598 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



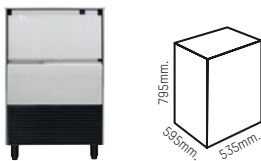
GALA NG35 AIRE/AR	35 Kg.	20	870	24	1/4	460	I	45 Kg.	1.651 €
GALA NG35 AGUA/ÁGUA	38 Kg.								1.702 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



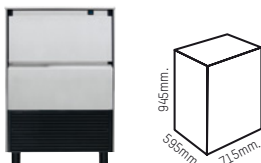
GALA NG45 AIRE/AR	38 Kg.	20	870	24	3/8	540	I	45 Kg.	1.922 €
GALA NG45 AGUA/ÁGUA	41 Kg.								1.989 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



GALA NG60 AIRE/AR	53 Kg.	25	1087	36	3/8	650	I	58 Kg.	2.294 €
GALA NG60 AGUA/ÁGUA	56 Kg.								2.364 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



GALA NG80 AIRE/AR	70 Kg.	35	1522	48	1/2	775	I	69 Kg.	2.781 €
GALA NG80 AGUA/ÁGUA	74 Kg.								2.850 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

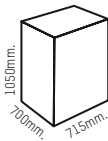
NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150 | MDP150 | MR400 | MR400R+RC10S



GALA

CARACTERÍSTICAS

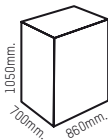
PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO CUBITOS CUBOS	COMPRESOR COMPRESSOR CV	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
	Kg.	CUBITOS CUBOS			WATIOS TENSÃO	TENSÃO		



GALA NG110 AIRE/AR
GALA NG110 AGUA/ÁGUA

105 Kg.	60	2609	60	7/8	1150	I	89 Kg.	3.271 €
110 Kg.								3.395 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.

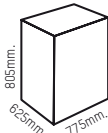


GALA NG150 AIRE/AR
GALA NG150 AGUA/ÁGUA

148 Kg.	75	3261	96	1 3/8	1350	I	95 Kg.	3.958 €
155 Kg.								4.089 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.

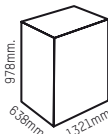
MODULARES



GALA MDP150 AIRE/AR
GALA MDP150 AGUA/ÁGUA

145 Kg.	MODULAR	84	1 3/8	1500	I	70 Kg.	3.250 €
150 Kg.							3.378 €

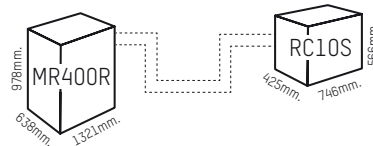
APILABLE | EMPILHÁVEL



MR400 AIRE/AR
MR400 AGUA/ÁGUA

380 Kg.	MODULAR	192	5	3300	I-III	165 Kg.	6.532 €
380 Kg.				3200			6.728 €

APILABLE | EMPILHÁVEL
TRIFÁSICA 380V
OPCIONAL MONOFÁSICA 220V, PRODUCCIÓN I PRODUÇÃO 350 KG, 3CV



MR400 REMOTA AIRE
CONDENSADOR RC10S

380 Kg.	-	192	5	3300	I-III	158 Kg.	6.382 €
-	-	-	-	200	I	131 Kg.	1.385 €



EL CONDENSADOR REMOTO ESTÁ PREPARADO PARA TRABAJAR A LA INTemperIE. CONDENSADOR À DISTÂNCIA CARROÇADO.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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.



BLACK JACK

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Coctelera
Tipo de Copa: Vaso bajo y ancho

Ingredientes:

1/5 Grand Marnier amarillo (2,5cl.)
1/5 Kahlúa (2,5cl.)
1/5 Café (2,5cl.)
2/5 Jack Daniel's (5cl.)

ABUNDANTE HIELO GALA (4 CUBITOS)

Preparación:

- . Servimos los ingredientes y abundante hielo GALA en la coctelera
- . Batimos durante 15s
- . Servimos el cóctel en vaso añadiendo el hielo que hemos utilizado al batir

Elaboração: Shaker
Tipo de Copo: Copo baixo e largo

Ingredientes:

1/5 Grand Marnier amarillo (2,5cl.)
1/5 Kahlúa (2,5cl.)
1/5 Café (2,5cl.)
2/5 Jack Daniel's (5cl.)

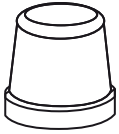
BASTANTE GELO GALA (4 CUBOS DE GELO)

Preparação:

- . Coloque os ingredientes e bastante gelo GALA no shaker
- . Agite durante 15s
- . Sirva o cocktail num copo juntamente com o gelo utilizado previamente



KITCHEN ICE



23/30cc.

HIELO RECIÉN HECHO EN CASA

- . Produce cubitos de hielo de 22 gr
- . Producción diaria de hielo: 10 kg
- . 12 cubitos de hielo cada 38 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: 10 kg
- . 12 cubos de gelo a cada 38 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



23/30cc.



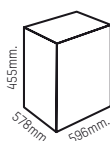
KITCHEN ICE



GALA

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM	CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	ABS	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
Kg.	Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	CV/HP	WATIOS	EUROS



KITCHEN ICE

10

8

364

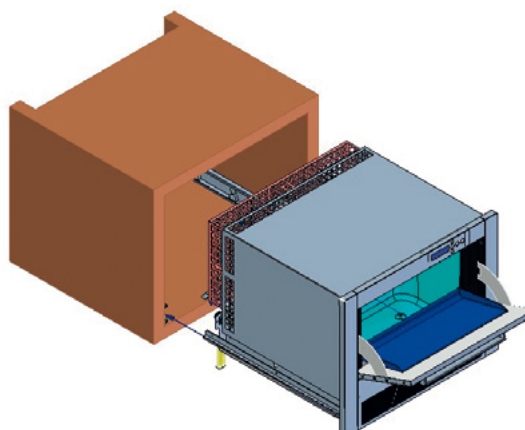
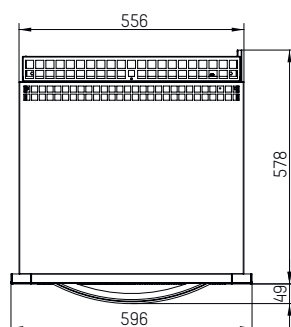
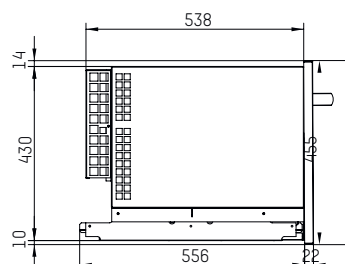
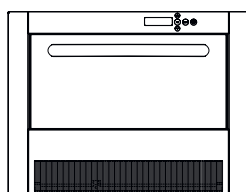
12

1/5

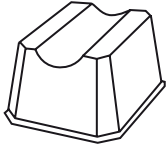
330

40 Kg.

1.720 €



ALFA



17/21cc.

APROVECHAMIENTO MÁXIMO DEL VOLUMEN DE HIELO

El diseño de las máquinas ALFA persigue un compromiso entre el volumen y la cantidad de piezas de hielo. El resultado es un cubito de líneas rectas que incrementa la productividad (más cubitos por cada ciclo) y optimiza el almacenamiento. Las máquinas Alfa consiguen, por eso, la mejor relación entre producción y coste.

El sistema de ducha elástica, patentado por ITV, evita los problemas de cal. La ventilación frontal in-out garantiza una perfecta ventilación. 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 ALFA 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; dos filtros mecánicos.

Las máquinas ALFA producen un hielo de formas rectilíneas y muy transparente, adecuado para los establecimientos que ofrecen calidad sin descuidar la cantidad.

APROVEITAMENTO MÁXIMO DO VOLUME DE GELO

O design das máquinas ALFA persegue uma aliança entre volume e quantidade de pedras de gelo. Como resultado, surge um cubo de linhas retas que aumenta a produtividade (mais cubos de gelo em cada ciclo) e que otimiza o armazenamento. As máquinas Alfa apresentam, portanto, a melhor relação produção/custo.

O sistema de duche elástico, patenteado pela ITV, evita os problemas de calcário. A ventilação frontal in-out garante uma ótima ventilação. Para o seguimento da produção há 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 ALFA é para ser instalado por baixo de um expositor, não perdendo 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.

As máquinas ALFA produzem cubos retilíneos e muito transparentes, adequados para estabelecimentos que ofereçam qualidade sem descuidar a quantidade.



17/21cc.

ALFA



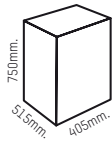
NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150



ALFA

CARACTERÍSTICAS

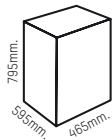
PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO CUBITOS CUBOS	COMPRESOR COMPRESSOR CV	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
	Kg.	CUBITOS CUBOS			WATIOS TENSÃO	TENSÃO		



ALFA NG30 AIRE/AR
ALFA NG30 AGUA/ÁGUA

32 Kg.	15	882	24	1/4	425	I	40 Kg.	1.537 €
35 Kg.								1.598 €

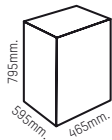
CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



ALFA NG35 AIRE/AR
ALFA NG35 AGUA/ÁGUA

35 Kg.	20	1176	30	3/8	550	I	45 Kg.	1.651 €
38 Kg.								1.702 €

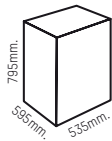
CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



ALFA NG45 AIRE/AR
ALFA NG45 AGUA/ÁGUA

46 Kg.	20	1176	30	3/8	550	I	45 Kg.	1.922 €
49 Kg.								1.989 €

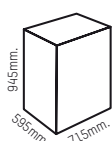
CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



ALFA NG60 AIRE/AR
ALFA NG60 AGUA/ÁGUA

59 Kg.	25	1471	45	3/8	650	I	58 Kg.	2.294 €
62 Kg.								2.364 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



ALFA NG80 AIRE/AR
ALFA NG80 AGUA/ÁGUA

77 Kg.	35	2059	60	1/2	775	I	69 Kg.	2.781 €
81 Kg.								2.850 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. I COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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.

ALFA



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

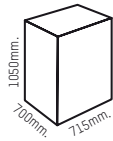
NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150



ALFA

CARACTERÍSTICAS

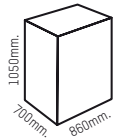
PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	Kg.	CUBITOS CUBOS	CUBITOS CUBOS	CV	WATIOS	TENSIÓN TENSÃO		EUROS



ALFA NG110 AIRE/AR
ALFA NG110 AGUA/ÁGUA

112 Kg.	60	3529	72	7/8	1150	I	89 Kg.	3.271 €
117 Kg.								3.395 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. | COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



ALFA NG150 AIRE/AR
ALFA NG150 AGUA/ÁGUA

157 Kg.	75	4412	128	1 3/8	1350	I	95 Kg.	3.958 €
165 Kg.								4.089 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. | COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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.



SHARON STONE

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Coctelera
Tipo de Copa: Copa Martini

Ingredientes:
1/6 de licor Kahlúa (2cl.)
1/6 de Cointreau (2cl.)
1/6 de ginebra Bombay Sapphire (2cl.)
3/6 de licor Mozart (6cl.)

ABUNDANTE HIELO ALFA (7-8 CUBITOS)

Preparación:
. Servimos los ingredientes en la coctelera junto con abundante hielo ALFA
. Batimos durante 15s
. Servimos el cóctel en copa Martini

Elaboração: Shaker
Tipo de Copo: Copo de martini

Ingredientes:
1/6 de licor Kahlúa (2cl.)
1/6 de Cointreau (2cl.)
1/6 de gin Bombay Sapphire (2cl.)
3/6 de licor Mozart (6cl.)

BASTANTE GELO ALFA (7-8 CUBOS DE GELO)

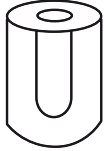
Preparação:
. Coloque os ingredientes no shaker
. Adicione bastante gelo ALFA
. Agite durante 15s
. Sirva o cocktail num copo de Martini



QUASAR



20cc.



25cc.

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 AISI 304 fácilmente desmontable, con puerta abatible hacia el interior. En las dos versiones (refrigeración por aire y por agua) se fabrica a 220V/50Hz., 220V/60Hz. y 115V/60Hz.

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 palhetas faz com que a eletrônica e os filtros de água sejam desnecessários. Produzem cubos semiocos, 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 AISI 304 e é facilmente desmontável. Porta abatível para o interior. Nas versões (refrigeração a ar e a água) esta gama foi fabricada com a seguinte voltagem: 220V/50Hz., 220V/60Hz. e 115V/60Hz.

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.



20cc.



25cc.

QUASAR



SISTEMA DE PALETAS
SISTEMA DE PALHETAS

20C | 30C | 40C | 50C | 60C | 90C | 130C | 150C | MQ200

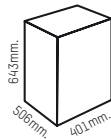
20cc.



QUASAR

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORBIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
	Kg.	CUBITOS CUBOS			WATIOS	TENSIÓN TENSÃO		



QUASAR 20C AIRE/AR
QUASAR 20C AGUA/ÁGUA

22 Kg.
24 Kg.

9

450

15

1/4

287

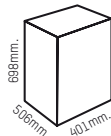
I

36 Kg.



1.519 €
1.567 €

CON PATAS +57mm. | COM PÉS +57mm.



QUASAR 30C AIRE/AR
QUASAR 30C AGUA/ÁGUA

31 Kg.
33 Kg.

12

600

25

1/4

293

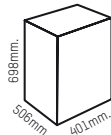
I

39 Kg.



1.747 €
1.801 €

CON PATAS +57mm. | COM PÉS +57mm.



QUASAR 40C AIRE/AR
QUASAR 40C AGUA/ÁGUA

38 Kg.
40 Kg.

12

600

205

1/4

421

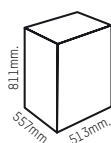
I

40 Kg.



1.904 €
1.966 €

CON PATAS +57mm. | COM PÉS +57mm.



QUASAR 50C AIRE/AR
QUASAR 50C AGUA/ÁGUA

48 Kg.
51 Kg.

25

1250

35

1/3

550

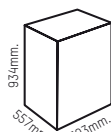
I

48 Kg.



2.264 €
2.402 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. | COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



QUASAR 60C AIRE/AR
QUASAR 60C AGUA/ÁGUA

55 Kg.
60 Kg.

30

1500

45

3/8

650

I

55 Kg.



25cc.

QUASAR



2.476 €
2.601 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. | COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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.

QUASAR



SISTEMA DE PALETAS
SISTEMA DE PALHETAS

20C | 30C | 40C | 50C | 60C | 90C | 130C | 150C | MQ200

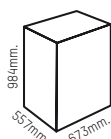


25cc.

QUASAR

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM		CICLO CUBITOS CUBOS	COMPRESOR COMPRESSOR CV	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
	Kg.	CUBITOS CUBOS			WATIOS TENSÃO	TENSÃO		



QUASAR 90C AIRE/AR
QUASAR 90C AGUA/ÁGUA

75 Kg.
81 Kg.

37

1850

55

1/2

775

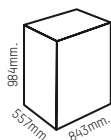
I

60 Kg.



3.074 €
3.210 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. | COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



QUASAR 130C AIRE/AR
QUASAR 130C AGUA/ÁGUA

122 Kg.
130 Kg.

50

2500

80

5/8

800

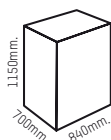
I

80 Kg.



3.427 €
3.564 €

CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. | COM PÉS +105mm. AJUSTÁVEL ATÉ 155mm.



QUASAR 150C AIRE/AR
QUASAR 150C AGUA/ÁGUA

135 Kg.
140 Kg.

100

4000

56

7/8

800

I

95 Kg.

3.820 €
3.972 €

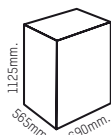
CON PATAS +117mm. AJUSTABLE HASTA 140mm. | COM PÉS +117mm. AJUSTÁVEL ATÉ 140mm.

MODULAR



25cc.

QUASAR



MQ200 AIRE/AR
MQ200 AGUA/ÁGUA

180 Kg.
190 Kg.

-

-

80

2x1/2

1550

I

100 Kg.

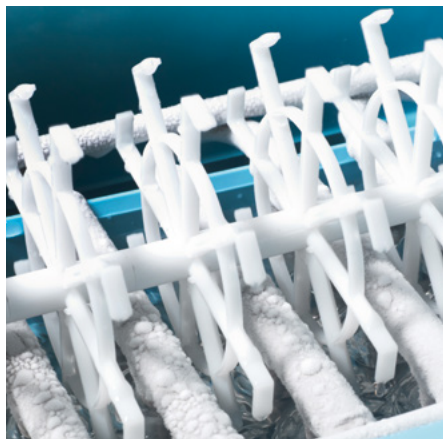
3.712 €
3.783 €

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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.



CARUSO

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Coctelera
Tipo de Copa: Copa Cóctel

Ingredientes:
1/3 de Ginebra (4cl.)
1/3 de Martini Extra Dry (4cl.)
1/3 de crema de menta verde (4cl.)

3-4 HIELOS QUASAR

Preparación:
. Servimos los ingredientes en una coctelera junto con abundante hielo QUASAR (3-4 cubitos)
. Batimos durante 15s
. Servimos en una copa cóctel

Elaboração: Shaker
Tipo de Copo: Copo de Cocktail

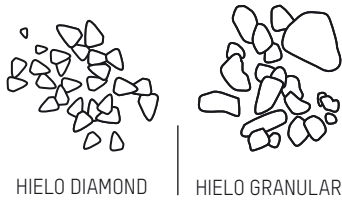
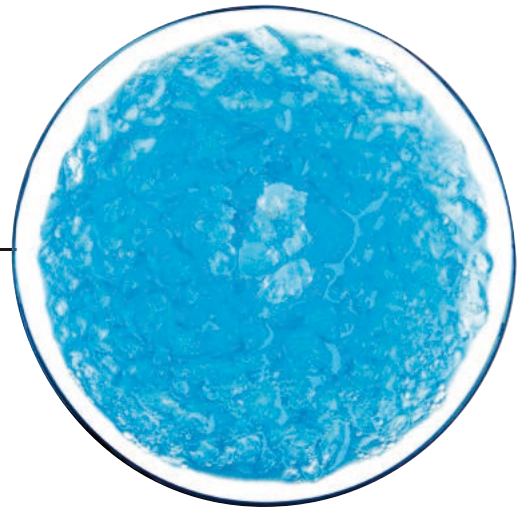
Ingredientes:
1/3 de gin (4cl.)
1/3 de Martini Extra Dry (4cl.)
1/3 de creme de menta verde (4cl.)

3-4 CUBOS DE GELO QUASAR

Preparação:
. Coloque os ingredientes no shaker
. Adicione bastante gelo QUASAR (3-4 cubos de gelo)
. Agite durante 15s
. Sirva num copo de cocktail



ICE QUEEN



HIELO GRANULAR EN LA PESCADERÍA, EL SPA O LA COCTELERA

La serie ICE QUEEN 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:

DIAMOND ICE O HIELO GRANULAR SECO, modelos IQ50C e IQ85C, especialmente diseñado para coctelería. El hielo más idóneo para la nueva tendencia en la hostelería internacional: el cocktail!

HIELO GRANULAR HÚMEDO, producido por las máquinas del resto de la gama ICE QUEEN. 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 AISI 304 fácilmente desmontable. La máquina ICE QUEEN viene completa con filtro de agua, pala y distribuidor de hielo in situ. En las dos versiones se fabrica a 220V/50Hz. y 220V/60Hz. y trifásica 380V.

Las máquinas ICE QUEEN 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.

GELO GRANULAR NA PEIXARIA, NO SPA OU NO SHAKER

A série ICE QUEEN 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:

DIAMOND ICE OU GELO GRANULAR SECO, 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 HÚMIDO, produzido pelas máquinas da restante gama ICE QUEEN. 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 AISI 304 e é facilmente removível. A máquina ICE QUEEN vem completa com filtro de água, pá e distribuidor de gelo in situ. Nas duas versões esta gama foi fabricada com a seguinte voltagem: 220V/50Hz. e 220V/60Hz. e trifásica 380V.

As máquinas ICE QUEEN 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.

ICE QUEEN



SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL

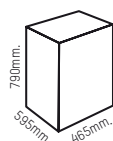
50C | 85C | 135C | 150 | 200 | 400* | 550* | G550 | G550S+RCU15 | **G850 C02** | 1100* | G1100 | G1100S+RCU30



ICE QUEEN

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
			WATIOS	TENSIÓN TENSÃO		
	Kg.	CV				EUROS



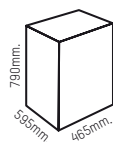
ICE QUEEN 50C AIRE/AR
ICE QUEEN 50C AGUA/ÁGUA

45 Kg.	20	1/4	505	I	55 Kg.	2.537 €
50 Kg.						2.611 €



HIELO GRANULAR SECO/GELO GRANULAR SECO

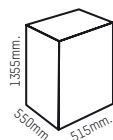
CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.



ICE QUEEN 85C AIRE/AR
ICE QUEEN 85C AGUA/ÁGUA

85 Kg.	20	1/4	533	I	58 Kg.	2.937 €
88 Kg.						2.978 €

CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm. | COM PÉS +95mm. AJUSTÁVEL ATÉ 165mm.



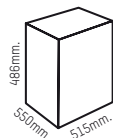
ICE QUEEN 135C AIRE/AR
ICE QUEEN 135C AGUA/ÁGUA

135 Kg.	60	3/8	640	I	75 Kg.	3.400 €
139 Kg.						3.448 €



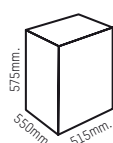
HIELO GRANULAR HÚMEDO/GELO GRANULAR HÚMIDO

CON PATAS +80mm. | COM PÉS +80mm.



ICE QUEEN 150 AIRE/AR
ICE QUEEN 150 AGUA/ÁGUA

140 Kg.	MODULAR**	3/8	650	I	49 Kg.	3.307 €
145 Kg.						3.389 €



ICE QUEEN 200 AIRE/AR
ICE QUEEN 200 AGUA/ÁGUA

220 Kg.	MODULAR**	1/2	780	I	52 Kg.	3.927 €
225 Kg.						3.995 €



** SILO NO INCLUIDO EN EL PRECIO | ** SILO NÃO INCLuíDO NO PREÇO

ICE QUEEN



SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL

50C | 85C | 135C | 150 | 200 | 400* | 550* | G550 | G550S+RCU15 | **G850 CO2** | 1100* | G1100 | G1100S+RCU30

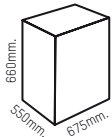


ICE QUEEN

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
			WATIOS	TENSIÓN TENSÃO		
	Kg.	CV				EUROS

** SILO NO INCLUIDO EN EL PRECIO | ** SILO NÃO INCLUIDO NO PREÇO



ICE QUEEN 400* AIRE/AR
ICE QUEEN 400* AGUA/ÁGUA

390 Kg.
395 Kg.



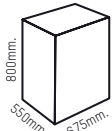
MODULAR** 1 3/8

1300 I-III

82 Kg.

5.440 €
5.496 €

*IQ 400 TRIFÁSICA 380V., OPCIONAL MONOFÁSICA



ICE QUEEN 550* AIRE/AR
ICE QUEEN 550* AGUA/ÁGUA

565 Kg.
570 Kg.



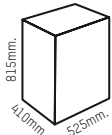
MODULAR** 1 1/2

1850 I-III

105 Kg.

5.937 €
5.943 €

*IQ 550 TRIFÁSICA 380V., OPCIONAL MONOFÁSICA



GENERADOR IQ550 SPLIT

565 Kg.



MODULAR** NO

600 I-III

70 Kg.

5.436 €

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



GIQ 550 SPLIT Generador Hielo
RCU15 Unidad Condensadora Remota Aire

565 Kg.



- NO

600 I-III

70 Kg.



5.436 €

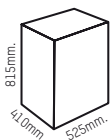


- I

-

73 Kg.

4.430 €



GENERADOR IQ850 CO2 SPLIT 850 Kg.

850 Kg.



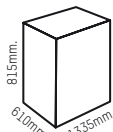
MODULAR** NO

600 I

88 Kg.

7.785 €

REQUERIMIENTO FRIGORÍFICO 3400 W / TEMPERATURA EVAPORACIÓN -24°C / CO2 EN ESTADO SUBCRÍTICO
REQUISITO FRIGORÍFICO 3400 W / TEMPERATURA EVAPORAÇÃO -24°C / CO2 ESTADO SUBCRÍTICO



ICE QUEEN 1100* AIRE/AR
ICE QUEEN 1100* AGUA/ÁGUA

1125 Kg.
1130 Kg.



MODULAR** 2x1 1/2

3700 III

210 Kg.

12.387 €
12.436 €

SILOS: TODOS LOS SILOS SE PUEDEN SUMINISTRAR CON O SIN TAPA | SILOS: TODOS OS SILOS PODEM SER FORNECIDOS COM OU SEM TAMPA.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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.

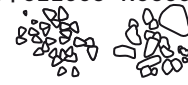
*TRIFÁSICA 380V

ICE QUEEN



SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL

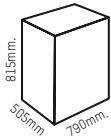
50C | 85C | 135C | 150 | 200 | 400* | 550* | G550 | G550S+RCU15 | **G850 C02** | 1100* | G1100 | G1100S+RCU30



ICE QUEEN

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H. (1)	ALMACÉN ARMAZÉM	COMPRESOR COMPRESSOR	POTENCIA MÁX. ABSORBIDA POTÊNCIA MÁX. ABSORVIDA (2)		PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
			WATIOS WATIOS	TENSIÓN TENSÃO		
	Kg.	CV				EUROS



GENERADOR IQ1100 SPLIT*

1121 Kg.



MODULAR**

NO

1200

I

140 Kg.

9.944 €

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



GIQ 1100 SPLIT Generador Hielo

1121 Kg.



-

NO

1200

I

140 Kg.

9.944 €

RCU30 Unidad Condensadora Remota Aire

-

-

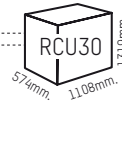
-

-

I

131 Kg.

7.410 €



MARGARITA BLUE

ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE | A ITV APOIA E FOMENTA O CONSUMO RESPONSÁVEL

Elaboración: Coctelera
Tipo de Copa: Copa Cóctel

Ingredientes:
1/4 de zumo de limón
1/4 de curaçao azul
2/4 de tequila blanco
Decoración: una corona de sal

ABUNDANTE HIELO TROCEADO ICE QUEEN

Preparación:

- . Impregnamos el borde de la copa con limón y luego la coronamos con sal
- . Servimos los ingredientes en la coctelera
- . Batimos durante 15s
- . Servimos el cóctel en la copa

Elaboração: Shaker
Tipo de Copo: Copo de Cocktail

Ingredientes:
1/4 de sumo de limão
1/4 de Blue Curaçao
2/4 de tequila branca
Decoração: coroar com sal

BASTANTE GELO PARTIDO ICE QUEEN

Preparação:

- . Passe limão na borda do copo e depois coroe-o com sal
- . Coloque os ingredientes no shaker
- . Agite durante 15s
- . Sirva num copo de cocktail



SCALA



HIELO ESCAMAS | GELO ESCAMAS

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 (Helical Reamer) 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 fabricación 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 concepção 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 (Helical Reamer) 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
- . Painel eletrónico 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.

SCALA

GAMA INDUSTRIAL
SPLIT UNITS 0,4Tm | 50Tm



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



SCALA | GAMA INDUSTRIAL

	CARACTERÍSTICAS				
	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H.	POTENCIA POTÊNCIA	REQUERIMIENTOS FRIGORÍFICOS	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	Kg.	W.	CON.TEMP. EVAPORACIÓN A-22°C CON.TEMP. EVAPORACIÓN A-22°C W./h.		EUROS
<p>SCALA 400</p>	+ - 400	190	2200 W.	100 Kg.	4.780 €
<p>SCALA 600</p>	+ - 600	190	3300 W.	120 Kg.	5.876 €
<p>SCALA 1000</p>	+ - 1000	190	5500 W.	170 Kg.	7.171 €
<p>SCALA 1500</p>	+ - 1500	200	8250 W.	200 Kg.	8.770 €
<p>SCALA 2000</p>	+ - 2000	200	11000 W.	230 Kg.	10.526 €
<p>SCALA 3000</p>	+ - 3000	200	16500 W.	280 Kg.	13.399 €
<p>SCALA 5000</p>	+ - 5000	435	27500 W.	800 Kg.	19.277 €
<p>SCALA 10T</p>	+ - 10000	435	55000 W.	1400 Kg.	29.353 €
<p>SCALA 15T</p>	+ - 15000	1000	82500 W.	2500 Kg.	41.092 €



INCLUIMOS: GENERADOR DE HIELO | INCLUI: MÁQUINA DE FABRICAR GELO.

BOMBA DE AGUA, CUADRO ELÉCTRICO, PANEL DE CONTROL, BANCADA, VÁLVULA DE EXPANSIÓN, VÁLVULA SOLENOIDE | BOMBA DE ÁGUA, QUADRO ELÉTRICO, CONTROLO PAINEL, BANCADA, VÁLVULA DE EXPANSÃO, VÁLVULA SOLENÓIDE.

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

(2) POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE > 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 > 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.

SCALA 20T/50T CONSULTAR PRECIO | CONSULTAR PREÇO

SCALA

GAMA INDUSTRIAL
COMPACT UNITS 0,4Tm | 10Tm



SISTEMA DE ROTACIÓN
SISTEMA DE ROTAÇÃO

GENERADOR DE HIELO COMPACTO | MÁQUINA DE FABRICAR GELO COMPACTO



SCALA | GAMA INDUSTRIAL

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H.	COMPRESOR HP COMPRESSOR HP	WATIOS	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	Kg.				EUROS
<p>SCALA 400</p>	+ - 400	1 3/	1425	180 Kg.	7.039 €
<p>SCALA 600</p>	+ - 600		2350	200 Kg.	8.406 €
<p>SCALA 1000</p>	+ - 1000	4	2585	331 Kg.	11.176 €
<p>SCALA 1500</p>	+ - 1500	6	6640	508 Kg.	15.814 €
<p>SCALA 2000</p>	+ - 2000	8	7870	513 Kg.	18.914 €
<p>SCALA 3000</p>	+ - 3000	15	12350	550 Kg.	23.992 €
<p>SCALA 5000</p>	+ - 5000	30	23475	1341 Kg.	37.820 €
<p>SCALA 10TN</p>	+ - 10000	45	31035	1950 Kg.	68.097 €



AGUA DULCE. PRODUCCIONES EN CONDICIONES ÓPTIMAS A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE >15°C TEMPERATURA AGUA | ÁGUA DOCE. PRODUÇÃO EM CONDIÇÕES ÓTIMAS TEMPERATURA AMBIENTE 20°C > TEMPERATURA ÁGUA 15°C.
TEMPERATURA DEL HIELO -5°C/-10°C ESPESOR 2mm. | TEMPERATURA DO GELO -5°C/-10°C ESPESSURA 2mm.
LITRO DE AGUA=1KG. DE HIELO. EJEMPLO UNA PRODUCCIÓN cc. DE 1000 KG./24h.= CONSUMO | 1 LITRO DE ÁGUA = 1 KG. DE GELO, EJEMPLO, UMA PRODUÇÃO cc. DE 1000 KG./24h.= CONSUMO.
CARACTERÍSTICAS UNIDAD CONDENSADORA: CONSULTAR SEGÚN MODELOS | CARACTERÍSTICAS UNIDADE CONDENSADORA: CONSULTAR SEGUNDO MODELOS.
PRODUCCIÓN HASTA 15Tm. OTRAS PRODUCCIONES HASTA 50Tm.: CONSULTAR | PRODUÇÃO ATÉ 15t. OUTRAS PRODUÇÕES ATÉ 50t.: CONSULTAR.
TRATAMIENTO DE PROTECCIÓN PARA AMBIENTES SALINOS: +4% DE INCREMENTO EN EL P.V.P.

SCALA

GAMA INDUSTRIAL
UNIDAD REMOTA 0,4Tm | 50Tm



SISTEMA DE ROTACIÓN
SISTEMA DE ROTAÇÃO

UNIDAD CONDENSADORA REMOTA | UNIDADE CONDENSADORA REMOTA



SCALA | GAMA INDUSTRIAL

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H.	COMPRESOR HP COMPRESSOR HP	WATIOS	Ø SALIDA HIELO mm. Ø SAÍDA GELO mm.	WATIOS	PESO NETO PESO LÍQUIDO	DIMENSIONES (mm.) DIMENSÕES (mm)			PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.		
						X	Y	Z			
Kg.					Kg.				EUROS		
SCALA 400 REMOTA	+- 400	1 3/4	1425	326	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR	190	100	700	1100	760	4.780 €
					UNIDAD CONDENSADORA UNIDADE CONDENSADORA SIL 2480Z	1235	84	1108	574	690	2.259 €
SCALA 600 REMOTA	+- 600	2	2350	326	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR	190	120	750	1250	835	5.876 €
					UNIDAD CONDENSADORA UNIDADE CONDENSADORA SIL 2511Z	2160	86	1108	574	690	2.530 €
SCALA 1000 REMOTA	+- 1000	4	2585	480	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR	190	170	750	1050	870	7.171 €
					UNIDAD CONDENSADORA UNIDADE CONDENSADORA SIL 2516Z	2395	129	1108	574	1319	4.005 €
SCALA 1500 REMOTA	+- 1500	6	6640	480	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR	200	200	750	1050	1080	8.770 €
					UNIDAD CONDENSADORA UNIDADE CONDENSADORA SIL 2532Z	6440	308	1613	574	1297	7.044 €
SCALA 2000 REMOTA	+- 2000	8	7870	480	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR	200	230	750	1050	1080	10.526 €
					UNIDAD CONDENSADORA UNIDADE CONDENSADORA SIL 2544Z	7670	263	1613	574	1297	8.288 €
SCALA 3000 REMOTA	+- 3000	15	12350	480	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR	200	280	750	1050	1300	13.399 €
					UNIDAD CONDENSADORA UNIDADE CONDENSADORA USB81200	12150	238	1500	1250	1300	10.593 €
SCALA 5000 REMOTA	+- 5000	30	23475	900	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR	435	800	1150	1850	1250	19.277 €
					UNIDAD CONDENSADORA UNIDADE CONDENSADORA USB82500	23040	451	1755	1150	1600	18.543 €

SCALA

GAMA INDUSTRIAL
UNIDAD REMOTA 0,4Tm | 50Tm



SISTEMA DE ROTACIÓN
SISTEMA DE ROTAÇÃO

UNIDAD CONDENSADORA REMOTA | UNIDADE CONDENSADORA REMOTA

CARACTERÍSTICAS



SCALA | GAMA INDUSTRIAL

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H.	COMPRESOR HP COMPRESSOR HP	WATIOS	Ø SALIDA HIELO mm. Ø SAÍDA GELO mm.	WATIOS	PESO NETO PESO LÍQUIDO	DIMENSIONES (mm.) DIMENSÕES (mm)			PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	
Kg.					Kg.	X	Y	Z	EUROS	
SCALA 10T REMOTA	+ - 10T	45	31035	900	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR 435 UNIDAD CONDENSADORA UNIDADE CONDENSADORA USBB4000 30600	1400	1150	1850	1800	29.353€ 38.744 €

SCALA

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



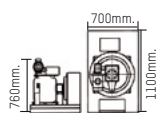
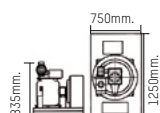
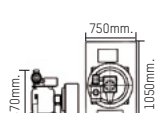
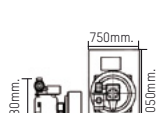
SISTEMA DE ROTACIÓN
SISTEMA DE ROTAÇÃO

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

CARACTERÍSTICAS



SCALA | GAMA INDUSTRIAL

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H.	POTENCIA POTÊNCIA	REQUERIMIENTOS FRIGORÍFRICOS CON. TEMP. EVAPORACIÓN A -24°C	Ø SALIDA HIELO mm. Ø SAÍDA GELO mm.	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	
Kg.	W.	w./h.		Kg.	EUROS	
 SCALA 400 CO2 SPLIT	+ - 400	190	2200 W.	480	100	7.319 €
 SCALA 600 CO2 SPLIT	+ - 600	190	3300 W.	480	120	8.226 €
 SCALA 1000 CO2 SPLIT	+ - 1000	190	5500 W.	480	170	10.039 €
 SCALA 2000 CO2 SPLIT	+ - 2000	200	11000 W.	480	230	11.926 €

SCALA

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



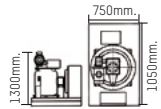
SISTEMA DE ROTACIÓN
SISTEMA DE ROTAÇÃO

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



SCALA | GAMA INDUSTRIAL

CARACTERÍSTICAS

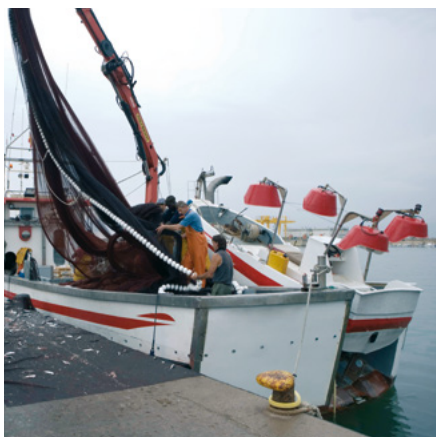
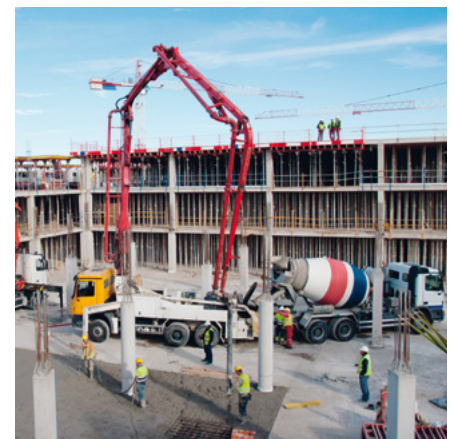
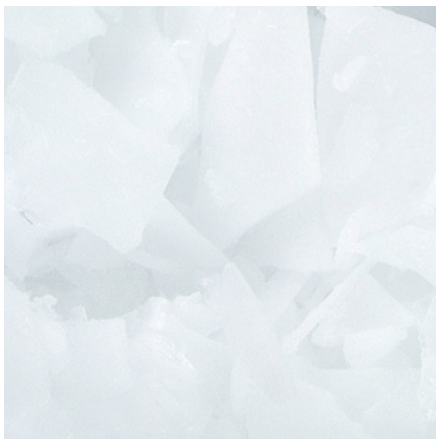


PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H.	POTENCIA POTÊNCIA	REQUERIMIENTOS FRIGORÍFRICOS CON. TEMP. EVAPORACIÓN A -24°C	Ø SALIDA HIELO mm. Ø SAÍDA GELO mm.	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
Kg.	W.	w./h.		Kg.	EUROS

SCALA 3000 CO2 SPLIT +- 3000 200 16500 W. 480 280 14.521 €

INCLUIMOS: GENERADOR DE HIELO, CUADRO ELÉCTRICO, PANEL DE CONTROL, BANCADA, EXPANSIÓN ELECTRÓNICA, VÁLVULA REGULADORA DE ASPIRACIÓN, VARIADOR DE FRECUENCIA PARA MODIFICAR EL ESPESOR DEL HIELO.
(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE 15°C TEMPERATURA AGUA | (2) POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA T (TROPICALIZADA), EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES. PARA CONECTAR A CENTRAL DE CO2 EN ESTADO SUBCRÍTICO.

INCLUI: GERADOR DE GELO, PAINEL ELÉTRICO, PAINEL DE CONTROLO, BANCADA, EXPANSÃO ELETRÓNICA, VÁLVULA REGULADORA DE ASPIRAÇÃO, VARIADOR DE FREQUÊNCIA PARA ALTERAR A ESPESURA DO GELO.
(1) PRODUÇÃO A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE 15°C TEMPERATURA ÁGUA | (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, DE ACORDO COM NORMAS PARA CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA T (TROPICALIZADA), O CONSUMO DIMINUI EM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES. PARA LIGAÇÃO À CENTRAL DE CO2 EM ESTADO SUBCRÍTICO.



SILO



ALMACENAR Y TRASLADAR 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 SILOS 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 SILOS 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 SILOS SC50, SC250, SC350 y SC850 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.

Dispomos de uma vasta gama de depósitos que se adaptam a qualquer máquina de gelo ITV e que respondem a todas as suas necessidades. Os silos 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 SILOS 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 SILOS SC50, SC250, SC350 e SC850 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.

SILO



S80 | S150 | S220 | S350 | S400 | S500 | S700

CARACTERÍSTICAS

ALMACÉN* ARMAZÉM*	DIMENSIONES (mm.) DIMENSÕES (mm)				PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	X	Y	Z			
	80 Kg.	685	555	870	50 Kg.	907 €
<small>CON PATAS +95mm. COM PÉS +95mm.</small>						
	150 Kg.	559	800	870	54 Kg.	1.499 €
<small>CON PATAS +160mm. COM PÉS +160mm.</small>						
	230 Kg.	762	819	1071	56 Kg.	1.596 €
<small>CON PATAS +160mm. COM PÉS +160mm.</small>						
	340 Kg.	1067	819	1071	69 Kg.	2.217 €
<small>CON PATAS +160mm. COM PÉS +160mm.</small>						
	390 Kg.	1219	819	1071	75 Kg.	2.374 €
<small>CON PATAS +160mm. COM PÉS +160mm.</small>						

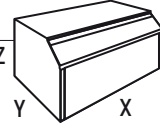
TODOS LOS SILOS SE PUEDEN SUMINISTRAR CON O SIN TAPA, *CAPACIDAD NOMINAL | *CAPACIDADE NOMINAL.

SILO

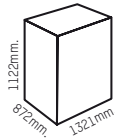


S80 | S150 | S220 | S350 | S400 | S500 | S700

CARACTERÍSTICAS



ALMACÉN* ARMAZÉM*	DIMENSIONES (mm.) EMBALADO* DIMENSÕES (mm) EMBALADO*	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	X Y Z		EUROS



SILO S500

480 Kg.

1321

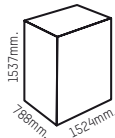
872

1122

94 Kg.

3.308 €

CON PATAS +160mm. | COM PÉS +160mm.



SILO 700

676 Kg.

1524

788

1537

150 Kg.

5.265 €

CON PATAS +160mm. | COM PÉS +160mm.



TODOS LOS SILOS SE PUEDEN SUMINISTRAR CON O SIN TAPA, *CAPACIDAD NOMINAL | *CAPACIDADE NOMINAL.


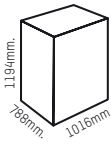

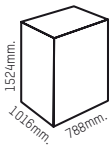

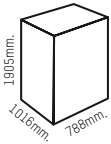

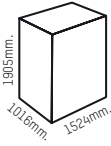

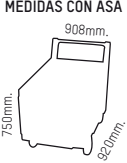
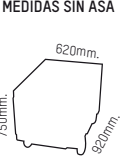
SILO

CON CARRO | COM CARRINHO



SC50 | SC250 | SC350 | SC850 | CARRO 100 | CONJUNTO 6 CUBETAS

CARACTERÍSTICAS

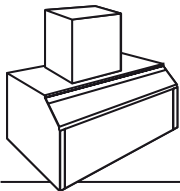
ALMACÉN* ARMAZÉM*	DIMENSIONES (mm.) DIMENSÕES (mm)			PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	
	X	Y	Z			EUROS
 	50 Kg.	1016	788	1194	80 Kg. 4.040 €	
<small>CARRO +109Kg.</small>						
 	250 Kg.	788	1016	1524	200 Kg. 6.574 €	
<small>CARRO +109 Kg.</small>						
 	350 Kg.	788	1016	1905	215 Kg. 7.169 €	
<small>CARRO +109 Kg.</small>						
 	830 Kg.	1524	1016	1905	390 Kg. 13.114 €	
<small>INCLUYE LOS 2 CARROS INCLUI OS 2 CARRINHOS</small>						
	109 Kg.	 			68 Kg.	1.592 €
CONJUNTO 6 CUBETAS	CONJUNTO 6 CUBETAS	920	908	750	834 €	

TODOS LOS SILOS SE PUEDEN SUMINISTRAR CON O SIN TAPA, *CAPACIDAD NOMINAL | *CAPACIDADE NOMINAL.

COMBINACIONES

COMBINACIÓN SILOS+FABRICADORES HIELO MODULARES | COMBINAÇÃO SILOS+MÁQUINAS FABRICAR GELO MODULARES

 ADECUADO | ADEQUADO  NO RECOMENDADO CONSULTAR | NÃO RECOMENDADO CONSULTAR




















SILOS

SILOS CON CARRO | SILOS COM CARRINHO



Nº MAQUINAS

	S80		S150		S220		S350		S400		S500		S700		SC50		SC250		SC350		SC850		
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	
 MDP150 GALA/DELTA/S. STAR*																							
 MR400 GALA/DELTA/S. STAR*																							
 MP145 PULSAR																							
 MS 220 SPIKA*																							
 MS 410 SPIKA*																							
 MQ 200 QUASAR																							
 ICE QUEEN 150																							
 ICE QUEEN 200																							
 ICE QUEEN 400																							
 ICE QUEEN 550																							
 ICE QUEEN 1100																							
 G ICE QUEEN 550																							
 G ICE QUEEN 850 CO2																							
 G ICE QUEEN 1100																							
 SCALA 400/SCALA 400 SPLIT																							
 SCALA 600/SCALA 600 SPLIT																							
 SCALA 1000/1500/2000/3000 SPLIT																							

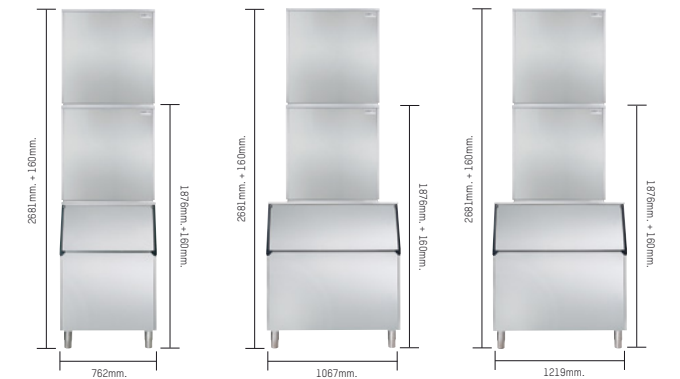
POSIBLES COMBINACIONES POSSÍVEIS COMBINAÇÕES

MDP150 GALA/DELTA/SUPER STAR+SILOS



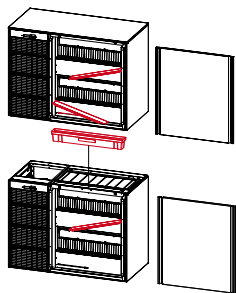
MDP150+SILO 220 MDP150+SILO 350 MDP150+SILO 400

*KIT DE UNIÓN PARA APILADO | *KIT DE UNIÃO PARA EMPILHAMENTO
MDP150: 112 €



MDP150 DOBLE+SILO 220 MDP150 DOBLE+SILO 350 MDP150 DOBLE+SILO 400

MR400 GALA/DELTA/SUPER STAR+SILOS



*KIT DE UNIÓN PARA APILADO
*KIT DE UNIÃO PARA EMPILHAMENTO
MR400: 198 €



MR400+SILO 500



MR400+SILO 700

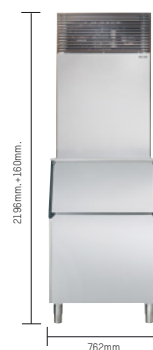


MR400+SILO SC850

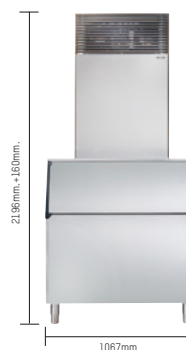


MR400 DOBLE+SILO 500

QUASAR MQ200+SILOS



MQ200+SILO 220



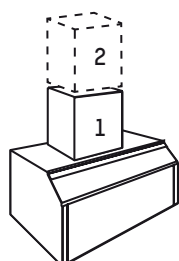
MQ200+SILO 350

POSIBLES COMBINACIONES POSSÍVEIS COMBINAÇÕES

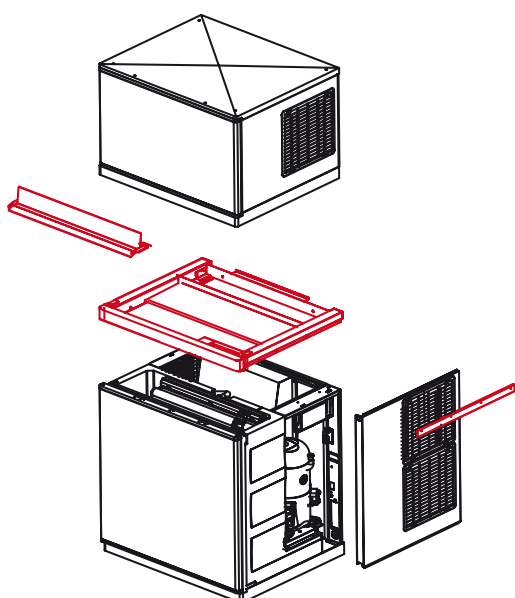
SPIKA MS220/410+SILOS

*LAS MS SPIKA SE PUEDEN APILAR UNA ENCIMA DE OTRA,
PARA ELLO ES NECESARIA LA INSTALACIÓN DEL ACCESORIO "KIT DE UNIÓN MS"

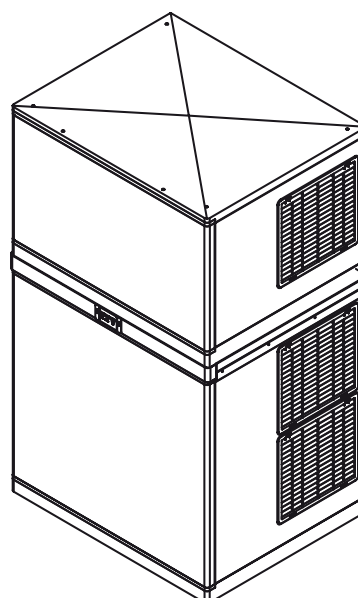
*AS MS SPIKA PODEM-SE EMPILHAR UMAS EM CIMA DAS OUTRAS.
PARA TAL, É NECESSÁRIO INSTALAR O ACESSÓRIO "KIT DE UNIÓN MS"



*KIT DE UNIÓN PARA APILADO:
*KIT DE UNIÃO PARA EMPILHAMENTO:
MS220/410: **340 €**



*KIT DE UNIÓN PARA APILADO | *KIT DE UNIÃO PARA EMPILHAMENTO



SPIKA MS220+SPIKA MS410

SILO ORBITAL

GAMA INDUSTRIAL



ALMACENAR Y SUMINISTRAR ESCAMAS PLANAS DE HIELO EN GRANDES CANTIDADES

Están diseñados para almacenar y suministrar, dentro de las cámaras refrigeradas las grandes cantidades de hielo en escama plana que producen la gama de máquinas SCALA. De aplicación en centros logísticos de pescado fresco, lonjas, puertos, industrias alimentarias o centrales de hipermercados.

El diseño exclusivo de la tolva y del cono dispersor de hielo evitan la formación de huecos y bloques de hielo. Adicionalmente el silo incorpora un husillo con movimiento simultáneo de traslación y rotación que mueve el hielo facilitando el escurrido de agua de fundición, rompiendo bloques, y evitando la formación de cavernas. Se obtiene así un hielo suelto y seco.

El silo dispone de un sistema de dispensado automático que ahorra tiempos en el manejo del hielo disminuyendo mermas por fundición de hielo dispensado y no utilizado. Opcionalmente se puede incorporar un sistema de pesado.

ARMACENAR E DISPENSAR ESCAMAS PLANAS DE GELO EM GRANDES QUANTIDADES

Foram concebidos para armazenar e dispensar, dentro das câmaras refrigeradas as grandes quantidades de gelo em escamas planas produzidas pela gama de máquinas SCALA. Para aplicação em centros logísticos de peixe fresco, lotas, portos, indústrias alimentares ou centrais de hipermercados.

O design exclusivo do embudo e do cone dispersor de gelo evitam a formação de buracos e de blocos de gelo. Além disso, o silo incorpora um eixo com movimento simultâneo de translação e rotação que move o gelo facilitando o escurrimto da água da fundição, partindo blocos e evitando a formação de cavernas. Assim obtém-se um gelo solto e seco.

O silo dispõe de um sistema de dispensa automático que poupa tempo no manuseamento do gelo, diminuindo perdas por derretimento do gelo dispensado e não utilizado. Opcionalmente pode-se incorporar um sistema de pesagem.

SISTEMA ALMACÉN SCALA

ALMACÉN ARMazÉM				TORNILLO DE EXTRACCIÓN PARAFUSO DE EXTRAÇÃO							PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	
Kg.	m3	DIÁMETRO BASE DIÁMETRO BASE	ALTURA ALTURA	CAUDAL EXTRACCIÓN CAUDAL EXTRAÇÃO		VELOCIDAD ROTACIÓN VELOCIDADE ROTAÇÃO		VELOCIDAD TRASLACIÓN VELOCIDADE TRASLAÇÃO		AISLAMIENTO SILO ISOLAMENTO SILO	EUROS	
		cm.	cm.	POT. EXTRACCIÓN	POT. ROTACIÓN	POT. TRASLACIÓN	W.	rpm	W.	rpm		W.
SS 221	2000	3,96	225	200	3500	900	160	1530	0,17	450	NO	38.463 €
SS 422	4000	7,92	225	300	3500	900	160	1530	0,17	450	NO	42.273 €
SS 623	6000	11,88	225	400	3500	900	160	1530	0,17	450	NO	46.083 €
SS 732	7000	14,12	300	300	5000	1000	160	1700	0,17	500	NO	47.987 €
SS 1133	11000	21,18	300	400	5000	1000	160	1700	0,17	500	NO	52.559 €
SS 1342	13000	25,13	400	300	5000	1000	160	1700	0,17	500	NO	55.606 €
SS 1943	19000	37,70	400	400	5000	1000	160	1700	0,17	500	NO	61.321 €

INCLUIDO HUSILLO EXTRACCIÓN HIELO Y TOLVA ADICIONAL. OPCIONAL: CONTROL ELECTRÓNICO DE LA VELOCIDAD Y DESCARGA | INCLUI EIXO EXTRAÇÃO GELO E EMBUDO ADICIONAL. OPCIONAL: CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE E DESCARGA.

FUENTES



PROPORCIONA AGUA FRÍA EN RESTAURANTES, OFICINAS, COLECTIVIDADES, INDUSTRIAS, HOSPITALES...

RA 5 INOX

Indicada para ambientes y áreas públicas, salas de espera, escuelas y centros comerciales, oficinas...

Se conecta muy fácilmente a la red de suministro y ofrece agua siempre fresca. La tecnología de refrigeración por intercambio directo garantiza calidad constante y duradera con escasa necesidad de mantenimiento. Disponible en tres versiones:

RA 5 INOX Dispone de pulsador para beber directamente.

RA 5G INOX Dispone de pulsador para beber directamente y de grifo para el llenado de jarras.

RA 5G INOX PEDAL Dispone de pulsador para beber directamente, grifo para el llenado de jarras y pedal. Acabado en acero inoxidable.

RA 5G INOX UP Dispone de pulsador para beber directamente. Para anclar a la pared (sin pie).

RAB 20

La fuente ideal sin necesidad de conexión a red de agua que le confiere gran flexibilidad: oficinas, salas de espera, espacios públicos...

RAB 20 es la típica fuente de agua simple y a la vez eficiente. Suministra agua fría mediante la tecnología de depósito. Compatible con la mayoría de los botellones del mercado. Su "Hygienic System" evita contaminaciones filtrando la entrada de aire en la botella, facilita la colocación de la misma e impide las pérdidas de agua.

Se suministra con botellón.

Opcional portavasos: incremento de 50 €.

Opcional agua caliente: para la preparación de té y tisanas adicional a la fría. Incremento de 74 €.

RAC 23

Comunes en: lugares de reunión, oficinas, tiendas y comercios e instituciones. Conectada a la red combina un diseño innovador y funcional con las tecnologías más avanzadas en materia de higiene y refrigeración del agua. El sistema de distribución de los vasos en el interior de la máquina permite reponer hasta 100 vasos. Posibilidad

de llenar tazas y botellas pequeñas además de los clásicos vasos.

Opcional sistema antibacteriano. Incremento de 46 €.

Opcional agua caliente: para la preparación de té y tisanas adicional a la fría. Incremento de 94 €.

Opción gasificador. La gasificación en frío permite obtener agua gasificada de sabor intenso y duradero. Incremento de 794 €.

RAIN 120 INOX

Estas fuentes son ideales para colectividades, comedores de escuelas, comedores del ejército, buffets de hoteles, etc...

Disponible en dos versiones para facilitar el posicionamiento de espacios reducidos:

RAIN 120 INOX de columna.

RAIN 120 TOP INOX de mostrador.

Suministro agua a temperatura ambiente y fría .

El sistema a banco de hielo consigue enfriar una cantidad mayor de agua y mantener constante la temperatura.

Acabado en acero inoxidable.

Opcional: sistema antibacteriano. Incremento de 230 €.

Opción gasificador: suministro agua a temperatura ambiente, fría y con gas. Incremento de 828 €.

OFFICE

Perfecta para pequeñas oficinas, estudios profesionales, cafeterías, pequeños restaurantes y el hogar.

Compacta y funcional, se conecta directamente a la red para suministrar abundante agua fría o a temperatura ambiente. La ausencia de grifos protege el recorrido del agua de contaminaciones externas. El panel de control dispone de dos pulsadores, uno para cada tipo de agua. La tecnología de refrigeración con banco de hielo permite obtener altas prestaciones en poco espacio.

Disponible versión con agua caliente y fría.

APLICACIÓN <small>▲ ÓPTIMA ▲ POSIBLE</small>	MODELO FUENTE				
	RAB 20	RAC23	RA5 RASG RA 5G P	RAIN120	OFFICE
OFICINAS, CONSULTAS MÉDICAS, COCINAS DE RESTAURANTES	▲	▲	▲		▲
RESTAURANTES	▲	▲	▲	▲	▲
BARES	▲		▲	▲	▲
COLECTIVIDADES, COMEDORES DE ESCUELA, HOSPITALES, EJÉRCITO			▲	▲	▲
INDUSTRIA, ALMACENES	▲	▲	▲	▲	▲

LAS FUENTES, DENTRO DE SU ADECUADO RANGO DE FUNCIONAMIENTO SUMINISTRAN AGUA FRÍA ENTRE 8°C Y 12°C. REVISAR LOS FILTROS DE CAL Y MICROBACTERIANOS PARA QUE SEAN LOS REQUISITOS STANDARD DE ITV.

FONTES DE ÁGUA

PROPORCIONA ÁGUA FRIA EM RESTAURANTES, ESCRITÓRIOS, COLETIVIDADES, INDÚSTRIAS, HOSPITAIS...

RA 5 INOX

Indicada para ambientes e espaços públicos, salas de espera, escolas, centros comerciais, escritórios, etc.

Fácil de ser ligada à rede de água. Dispensa água sempre fresca. A tecnologia de refrigeração por intercâmbio direto garante uma qualidade constante e duradoura, com pouca manutenção. Disponível em três versões:

RA 5 INOX Com pulsador para beber diretamente.

RA 5G INOX Com pulsador para beber diretamente e com uma torneira para enchimento de recipientes.

RA 5G INOX PEDAL Com pulsador para beber diretamente, torneira para enchimento de recipientes e com pedal. Acabamento em aço inoxidável.

RA 5G INOX UP Com pulsador para beber directamente. Para fixar na parede (fonte sem pé).

RAB 20

A fonte de água ideal para qualquer espaço, graças à sua flexibilidade. Ideal para escritórios, salas de espera, coletividades, entre outros. Esta é a fonte de água tradicional simples, mas ao mesmo tempo eficiente. Dispensa água fria através da tecnologia de depósito. Compatível com a maior parte de garrafas do mercado. O seu Hygienic System evita contaminações, filtrando a entrada de ar na garrafa, facilita a colocação da mesma e evita perdas de água. É fornecida com garrafão.

Opcional porta-copos: Incremento de 50 €.

Opcional água quente para preparação de chás e tisanas adicional à fria. Incremento de 74 €.

RAC 23

Para espaços onde se realizam reuniões, escritórios, lojas e instituições.

Ligada à rede de água. Combina um design inovador e funcional com as tecnologias mais avançadas no que diz respeito à higiene e à refrigeração da água. O sistema de distribuição dos copos no interior

da máquina permite repor até 100 copos. Possibilidade de encher chávenas e garrafas pequenas, além dos clássicos copos.

Opcional sistema antibacteriano. Incremento de 46 €.

Opcional água quente: para: preparação de chás e tisanas adicional à fria. Incremento de 94 €.

Opcional: gasificador. A gaseificação a frio permite obter água gaseificada de sabor intenso e duradouro.

Incremento de 794 €.

RAIN 120 INOX

Estas fontes de água são ideais para espaços coletivos, tais como cantinas escolares, cantinas de instituições militares, buffets de hotéis, entre outros.

Disponível em duas versões para facilitar o posicionamento em espaços reduzidos:

RAIN 120 INOX de coluna.

RAIN 120 TOP INOX para balcão.

Dispensa água à temperatura ambiente e água fria.

O sistema de banco de gelo consegue arrefecer uma maior quantidade de água, mantendo uma temperatura constante.

Acabamento em aço inoxidável.

Opcional: sistema antibacteriano. Incremento de 230 €.

Opcional: gasificador. Dispensa água à temperatura ambiente, fria e com gás. Incremento de 828 €.

OFFICE

A solução perfeita para pequenos escritórios, estúdios, cafés, pequenos restaurantes e para o lar.

Compacta e funcional. Liga-se diretamente à rede de água. Dispensa muita água fria e à temperatura ambiente. A ausência de torneiras protege o circuito da água de contaminações externas. O painel de controlo tem dois pulsadores, um para cada tipo de água. A tecnologia de refrigeração com banco de gelo permite obter altas prestações num espaço reduzido. Opcional água fria e quente.

APLICAÇÃO	▲ ÓPTIMA ▲ POSSÍVEL		MODELO DE FONTE		
	RAB 20	RAC23	RA5 RA5G RA 5G P	RAIN120	OFFICE
ESCRITÓRIOS, CONSULTÓRIOS MÉDICOS, COZINHAS DE RESTAURANTES	▲	▲	▲		▲
RESTAURANTES	▲	▲	▲	▲	▲
BARES CAFÉS	▲		▲	▲	▲
COLETIVIDADES, CANTINAS ESCOLARES, HOSPITAIS, INS. MILITARES			▲	▲	▲
INDÚSTRIA, ARMAZÉNS	▲	▲	▲	▲	▲

AS FONTES DE ÁGUA, E DENTRO DA SUA CATEGORIA DE FUNCIONAMENTO, DISPENSAM ÁGUA FRIA ENTRE 8°C E 12°C. ASSEGURE-SE DE QUE OS FILTROS ANTICALCÁRIO E MICROBACTERIANOS SÃO OS FILTROS STANDARD DA ITV.

FUENTES

FONTES DE ÁGUA



OFFICE | RAB20 | RA5 INOX | RA5 INOX UP | RA5G INOX | RAC23 | RAIN120 INOX | RAIN120TOP

CARACTERÍSTICAS

	PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H.	COMPRESOR COMPRESSOR	ABS	DIMENSIONES (mm.) DIMENSIONES (mm.)			Z 	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	L./h.	CV	W.	X	Y	Z			
 OFFICE AGUA FRÍA AGUA FRÍA Y CALIENTE ÁGUA QUENTE E FRIA	15	1/12	190	220	330	407	14 Kg.	810 €	
	15-18	1/12	260	220	330	407	18 Kg.	960 €	
 RAB20	22	1/12	110	340	347	1103/1385	18 Kg.	524 €	
 RA5 INOX	30	1/10	180	325	340	960	26 Kg.	761 €	
 RA5 INOX UP	30	1/10	180	432	360	505	26 Kg.	740 €	
 RA5G INOX	30	1/10	180	325	340	960/1230	26 Kg.	816 €	
 RA5G INOX CON PEDAL	30	1/10	180	325	340	960/1230	26 Kg.	968 €	
 RAC23	22	1/10	150	315	335	1118	21 Kg.	681 €	
 RAIN120 INOX	120	1/3	680	480	405	985/1480	39 Kg.	1.976 €	


FUENTES

FONTES DE ÁGUA



OFFICE | RAB20 | RA5 INOX | RA5 INOX UP | RA5G INOX | RAC23 | RAIN120 INOX | RAIN120TOP

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN 24H. PRODUÇÃO 24H.	COMPRESOR COMPRESSOR	ABS	DIMENSIONES (mm.) DIMENSIONES (mm.)				PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
L./h.	CV	W.	X	Y	Z		EUROS	



RAIN120 TOP INOX

120	1/3	680	482	499	345/510	40 Kg.	2.180 €
-----	-----	-----	-----	-----	---------	--------	---------

OFFICE



RAB20



RA5 INOX



RA5 INOX UP



RA5G INOX



RA5G INOX
PEDAL



RAC23



RAIN120 INOX



RAIN120 TOP INOX



TRITURADOR



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 todo tipo de cubitos de hielo, incluso el macizo de mayor tamaño de ITV SUPER STAR se adapta sin ningún problema.

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. Ideal para todo o tipo de gelo, o nosso gelo SUPER STAR adapta-se sem nenhum problema.

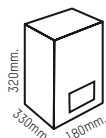


TRITURADOR

TR3 INOX | TR5 INOX

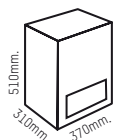
CARACTERÍSTICAS

CAPACIDAD	DEPÓSITO	CONSUMO	PESO NETO PESO LÍQUIDO	PRECIO P.V.P. PRECIO P.V.P.
Kg./Min.	Kg.	kW.	Kg.	EUROS



TR3 INOX

3	1	0,15	10	1.225 €
---	---	------	----	---------



TR5 INOX

5	5	0,15	25	2.215 €
---	---	------	----	---------



FROSTY



MONTADORAS DE NATA PARA LA RESTAURACIÓN

Pequeñas, sencillas de manejar, de línea elegante, revolucionarias por las soluciones técnicas adoptadas, son algunas de las características de las nuevas montadoras de nata FROSTY.

Cumplen con la normativa en vigor, facilitando la limpieza y manteniendo la higiene en todo momento.

Producen nata montada de alta calidad, con un considerable aumento de volumen, estructura firme y estable para dar un toque de distinción sobre toda clase de alimentos.

Para montar las natas más habituales del mercado, con un contenido en grasa del 30%. Para natas con otros contenidos en grasa, consultar.

MONTADORA NATA FROSTY F2

Refrigerada mediante un circuito frigorífico con un compresor de 1/8 CV. Mantiene la temperatura de la nata líquida a 4°C de manera continua.

Depósito extraíble de 2 litros para nata líquida.

La tapa transparente superior permite visualizar en todo momento el nivel de nata líquida que queda en el depósito.

Producción de 100 litros / hora de nata montada.

Laberinto de una sola pieza.

Motor eléctrico de la bomba.

MONTADORES DE NATA PARA A RESTAURAÇÃO

Pequeno, simples de manusear, de linha elegante, revolucionário devido às soluções técnicas adotadas, estas são algumas das características do novo montador de natas FROSTY.

Cumpe as normas em vigor, facilita a limpeza e ajuda a manter a higiene.

Produz natas batidas de alta qualidade, com um aumento de volume considerável e uma estrutura firme e estável que dá um toque de distinção a todos os alimentos.

Para as natas batidas mais habituais do mercado, com um teor de gordura de 30%. Para natas com outros teores de gordura, consultar.

MONTADOR DE NATAS FROSTY F2

Refrigerado mediante circuito frigorífico com um compresor de 1/8 CV. Mantém a temperatura das natas líquidas a 4°C continuamente.

Depósito extraível de 2 litros para natas líquidas.

A tampa transparente superior permite visualizar a qualquer momento o nível das natas líquidas que há no depósito.

Produção de 100 litros / hora de natas batidas.

Estrutura numa só peça.

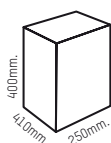
Motor elétrico da bomba.

FROSTY

F-2

CARACTERÍSTICAS

PRODUCCIÓN (LH.)	CAPACIDAD	BOMBA	COMPRESOR COMPRESOR	PRECIO P.V.P. PRECIO P.V.P.
				EUROS



F-2

100

2

0,27

1/8 CV

3.492 €



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 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.

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 AglONTM, 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 EUROC 3

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 sobres contenidos en bolsas de 50gr para máquinas con producción de hasta 60kg/24h. o en bolsas de 200gr. para máquinas con mayores producciones diarias.

FILTRAGEN

EQUIPAMENTO DE FILTRAGEN

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 filtragen 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 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.

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 AgION™, 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 EURO C 3

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 realizar a limpeza periódica das máquinas de fabricar gelo. Apresenta-se em pacotes de 50 g para máquinas com produção de até 60Kg/24h ou em pacotes de 200g. para máquinas com maiores produções diárias.

FILTRACIÓN

FILTRAGEN



CARACTERÍSTICAS

	CÓDIGO CODE	FUNCIONAMIENTO	MICRAS	INDICADO EN	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
 FILTRO PARTÍCULAS	7499	MECÁNICO/FIBRAS POLIPROPILENO/TEJIDO	5	TODAS MÁQUINAS HIELO	71 €
 FILTRO ANTICAL	7500	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS	20	TODAS MÁQUINAS HIELO	108 €
 FILTRO ANTICLORO	7509	CARBÓN ACTIVO	5	MÁQ. CUBITOS HASTA 120KG./24H.+FUENTES	78 €
 FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO CS101	6759	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS	5	MÁQ. CUBITOS HASTA 120KG./24H.+TODAS IQ	115 €
 FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO XL CS111	6830	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS	5	MÁQ. CUBITOS ENTRE 120 Y 215KG./24H.	130 €
 FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO DOBLE CS102	6760	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS	5	MÁQ. CUBITOS ENTRE 215 Y 340KG./24H.	359 €
 FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO XL DOBLE CS112	6987	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS	5	MÁQ. CUBITOS MÁS DE 340KG./24H.	387 €
 FILTRO INSURICE XL	7369	ANTICAL DUREZAS HASTA 60°/CARBÓN ACTIVO/ PARTI.	0,5	MÁQUINAS CUBITOS MÁS DE 340KG./24H.	172 €
 DESCALCIFICADOR EURO C3	3687	CRONOMÉTRICO/SAL/3,5L. RESINA		TODAS MÁQUINAS HIELO HOSTELERÍA	644 €

FILTRACIÓN

FILTRAGEN

CARACTERÍSTICAS

	CÓDIGO CODE	FUNCIONAMIENTO	INDICADO EN	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS	
	CALKLIN 50	1420	LIMPIEZA ANUAL MÁQUINAS HIELO	TODAS MÁQUINAS HIELO HASTA 60KG./24H.	15 €
	CALKLIN 200	4033	LIMPIEZA ANUAL MÁQUINAS HIELO	TODAS MÁQUINAS HIELO MÁS DE 60KG./24H.	24 €

RECAMBIOS

PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

CARTUCHO ANTICAL	1041	40 €
CARTUCHO PARTÍCULA	1045	18 €
CARTUCHO ANTICLORO	769	51 €
CARTUCHO ANTICAL+ ANTICLORO CS10	6723	78 €
CARTUCHO ANTICAL+ ANTICLORO XL CS11	6724	95 €
CARTUCHO INSURICE	4031	140 €
VASO CONTENEDOR	838	54 €

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.

ACCESORIOS

ACESSÓRIOS

CARACTERÍSTICAS

	CÓDIGO CODE	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	116 €
TUBO CAÍDA DE HIELO DOBLE ICE QUEEN TUBO DE QUEDA DUPLA DE GELO ICE QUEEN	6683	2UND. 70 x 70 x 1200	IQ 1100	231 €
INTERRUPTOR REMOTO SCALA INTERRUPTOR REMOTO SCALA	6761		SCALA	155 €
INTERRUPTOR REMOTO <small>CON PROGRAMADOR SEMANAL</small> INTERRUPTOR REMOTO <small>COM PROGRAMADOR SEMANAL</small>	8330		SCALA	352 €
SENSOR DE PARO EXTERNO <small>FOTOCÉLULA CON INTERRUPTOR A DISTANCIA</small> SENSOR DE PARAGEM EXTERNA <small>(CÉLULA FOTOELÉCTRICA) COM INTERRUPTOR REMOTO</small>	5275		IQ, SCALA	390 €
TUBO CAÍDA DE HIELO INOX SCALA 400, 600 TUBO DE QUEDA DE GELO INOX SCALA 400, 600	6908	300 x 300 x 1200	SCALA 400, 600	428 €
TUBO CAÍDA DE HIELO INOX SCALA 1, 1.5, 2, 3T TUBO DE QUEDA DE GELO INOX SCALA 1, 1.5, 2, 3T	6716	400 x 400 x 1200	SCALA 1, 1.5, 2, 3T	459 €
EXTENSIÓN Y INOX EXTENSÃO Y INOX	6721		SCALA 1, 3T	596 €
BIDÓN 20 L. PARA DOSIFICADOR SCALA BIDÃO DE 20 L. PARA DOSIFICADOR SCALA	48325		SCALA	39 €
BOMBA DOSIFICADORA DE SAL SCALA BOMBA DOSEADORA DE SAL SCALA	49094		SCALA	240 €
PALA PEQUEÑA PÁ PEQUENA	 844			14 €
PALA MEDIANA PÁ MÉDIA	 176			18 €
PALA GRANDE PÁ GRANDE	 910			22 €
PATA ALTURA REGULABLE PERNA COM ALTURA AJUSTÁVEL	 1478			9 €
RUEDAS RODAS	 6430			76 €
KIT LIMPIEZA CALKLIN 50 KIT LIMPEZA CALKLIN 50	 1420			22 €

ACCESORIOS

ACESSÓRIOS

CARACTERÍSTICAS

CÓDIGO CODE	MEDIDAS	PARA MÁQUINAS	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	mm.		EUROS

KIT LIMPIEZA CALKLIN 200
KIT LIMPEZA CALKLIN 200



4033


32 €

ENFRIADORA

DE AGUA / CHILLERS

Sirven para preenfriar el agua de red y reducir su temperatura para mejorar el rendimiento de la máquina de hielo.
Servem para re-esfriar a rede de água e reduzir sua temperatura para melhorar o desempenho da máquina de gelo.

CARACTERÍSTICAS

	T° ENTRADA/ SALIDA EVAPORADOR		POTENCIA FRIGORIFRICA	L./HORA	PARA MÁQUINAS	COMPRESOR COMPRESOR	VOLTAJE/ FRECUENCIA TENSÃO/ FREQUÊNCIA	DIMENSIONES (mm.) ANCHO x PROF. x ALTO DIMENSÕES LARGURA x PROF. x ALTA			PESO SIN MÓDULO HIDRÓNICO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
	T° ENTRADA AGUA	T° SALIDA AGUA	A 35° T°/ 30° T° AGUA		A TEMPERATURAS INDICADAS AS TEMPERATURAS INDICADAS			X	Y	Z	Kg.	EUROS

ENFRIADORA AGUA 1003

T° AMBIENTE 35°C	30°C	18°C	3,8	180	HASTA 6 UDS. DE LA MR400, 8 UDS. ICE QUEEN 550, 4 UDS. ICE QUEEN 1100, SCALA HASTA 3T.	ROTATIVO	220v/50hz	1145	506	1142	135	7.498 €
T° AMBIENTE 43°C	35°C	23°C	3,8	100	HASTA 3 UDS. DE MR400, 4 UDS. ICE QUEEN 550, 2 UDS. ICE QUEEN 1100, SCALA HASTA 2T.							

ENFRIADORA AGUA 1006

T° AMBIENTE 35°C	30°C	18°C	8,2	390	SCALA 3T, 5T.	ROTATIVO	220v/50hz	1145	506	1142	160	8.022 €
T° AMBIENTE 43°C	35°C	23°C	8,2	225	SCALA 3T, 5T.							

ENFRIADORA AGUA 1012

T° AMBIENTE 35°C	30°C	18°C	15,1	720	SCALA 10T.	SCROLL	400v/50hz	1406	506	1142	180	9.980 €
T° AMBIENTE 43°C	35°C	23°C	15,1	423	SCALA 10T.							

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 los modelos IQ45-85 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 magnetotérmico 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.

ITV

RECOMIENDA

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...)
- Esta tarifa anula a las publicadas anteriormente.
- Las máquinas se enviarán a portes pagados en España y Portugal (excluidos Madeira y Azores).
- Para el resto de países, los precios son exwork Valencia, España.
- Los filtros, repuestos y recambios se enviarán a portes debidos.
- La mayoría de las máquinas de ITV se encuentran disponibles para cualquier voltaje y frecuencia sin variación de precio.
- Consultar disponibilidad.

DEVOLUCIONES

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

En caso de aceptar la devolución, la mercancía se devolverá al almacén de ITV a portes pagados. Adicionalmente y para devoluciones de máquinas aceptadas por ITV se aplicará un cargo de 100€ por revisión, pruebas en cadena del circuito frigorífico e hidráulico, funcionamiento en general y nuevo embalaje.

INCIDENCIAS EN EL TRANSPORTE

La mercancía se ha de comprobar en el momento de la recepción, por si existe algún desperfecto.

Si al recibir su mercancía observa que se ha producido alguna incidencia en el transporte, golpeo del embalaje, mojado, etc...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. Inmediatamente después, debe comunicar este hecho a ITV por

escrito, que a su vez dará parte a la agencia de transportes. PARA ESTA COMUNICACIÓN HAY UN PLAZO LEGAL MÁXIMO de 24 HORAS, que es el estipulado en la cobertura del seguro de transporte.

-Transcurridas estas 24h. sin haber notificado la incidencia correspondiente, ni la compañía de seguros ni la agencia de transporte atienden reclamación alguna, por lo que ITV declina cualquier responsabilidad sobre incidencias recibidas fuera de plazo.

-La mercancía viaja por cuenta y riesgo del receptor, aun cuando vaya a portes pagados.

-En caso de no poder revisar la mercancía en el momento de la entrega, se firmará un albarán con la indicación: CONFORME SALVO EXÁMEN POSTERIOR, comprobando que la fecha del albarán es la correcta.

-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 no incluidos.

Para más detalles, consulte www.itv.es

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

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.

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. Nos modelos IQ45-85 e NG é necessário retirar dois parafusos Allen M6 que fixam a máquina à palete.

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.

A ITV

RECOMENDA

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).
- Esta tarifa anula as anteriormente publicadas.
- As máquinas serão enviadas com portes pagos para Espanha e Portugal (excluindo Madeira e Açores).
- Para todos os outros países, os preços são ex-work Valência, Espanha.
- Os filtros, peças sobressalentes e peças de reposição serão enviados com portes a cargo do comprador.
- A maioria das máquinas ITV estão disponíveis para qualquer tensão e frequência sem alteração de preço.
- Verificar a disponibilidade.

DEVOLUÇÕES

Não são aceites devoluções de material sem autorização expressa da ITV por escrito.

Em caso de aceitação de devolução, a mercadoria será devolvida para o armazém da ITV com portes pagos. Além disso, e para devoluções de máquinas aceites pela ITV, será aplicada uma taxa de 100 € por avaliação, ensaios na cadeia do circuito de refrigeração hidráulico, funcionamento geral e nova embalagem.

INCIDÊNCIAS

Caso se produza alguma incidência na receção da mercadoria, daremos informações sobre os passos a seguir para a receção da mesma.

-A mercadoria viaja por conta e risco do recetor, mesmo quando viaja com portes pagos pela ITV e mesmo quando está coberta pelo seguro da transportadora.

-A quando da receção da mercadoria, deve-se comprovar o estado da mesma, verificando se há danos.

-Caso não seja possível fazer a comprovação do estado da mercadoria no momento da entrega, deve-se referir na guia de transporte, por escrito, a seguinte indicação: CONFORME, SALVO VERIFICAÇÃO POSTERIOR, comprovando a data da guia de transporte.

-No caso de se colocar a indicação anterior, é necessário comunicar os danos observados à transportadora, via Fax, para que conste por escrito. PARA ESTA COMUNICAÇÃO HÁ UM PRAZO LEGAL MÁXIMO DE 24 HORAS a partir da data da guia de transporte.

GARANTIA

As máquinas da ITV possuem uma garantia de peças de 24 meses a partir do respectivo fornecimento. Portes não incluídos. Para mais informação, consultar www.itv.es.

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.

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.

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.: 935 62 61 52
Fax.: 935 62 61 45
catalunya@itv.es

DELEGACIÓN ARAGÓN

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

DELEGACIÓN NORTE

Tel.: 669 474 607
Fax.: 961 668 100
norte@itv.es

DELEGACIÓN ANDALUCÍA OCCIDENTAL

Tel.: 615 870 940
Fax.: 954 403 985
andaluciaoc@itv.es

DELEGACIÓN NOROESTE

Tel.: 606 50 10 44
Fax.: 923 20 69 36
jcdeprado@itv.es

DELEGACIÓN GALICIA

Avda. Alcalde Manuel Platas Varela,
158 Bajo
15141 Villarrodrís-Arteixo (La Coruña)
Tel.: 687 967 073
Fax.: 961 668 100
galicia@itv.es

DELEGACIÓN CANARIAS

Arequipa 10,
Urb. Ind. El Sebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel.: 928 47 40 30
Fax.: 928 47 40 38
laspalmas@itv.es

DELEGACIÓN ANDALUCÍA ORIENTAL

Tel.: 658 973 213
Fax.: 961 668 100
andaluciaor@itv.es

DELEGACIÓN LEVANTE

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

DELEGACIÓN BALEARES

Regalo, 129 Bajos
07008 Palma de Mallorca
Tel.: 971 42 01 89
Fax.: 971 42 07 83
mallorca@itv.es

DELEGACIÓN EXTREMADURA

Centro Empresarial URBAN
Planta Baja C. Pío Baroja, 7
06800 Mérida
Tel.: 660 215 436
Fax.: 924 372 105
extremadura@itv.es

DISTRIBUIDORES OFICIALES ESPAÑA

MADRID AVASA

San Erasmo, 31, A8
28005 Madrid
Tel.: 913 66 76 04
Fax.: 913 66 87 72

MÁLAGA BEFRISA, S.L.

P.I. San Luis. Atenas, 48
29006 Málaga
Tel.: 952 33 86 96
Fax.: 952 34 55 66

ALICANTE CREYRSA

Miguel Angel, 10
P.I. Rabasa
03009 Alicante
Tel.: 965 17 26 42
Fax.: 965 17 23 95

BADAJOS VICENTE CAMPANO, S.L.

Avda. del Alcornoque, 20
Barriada de Llera
06011 Badajoz
Tel.: +34 924 253 950
Tel.: +34 924 253 012
Fax.: +34 924 247 902

SEVILLA M. ZAMORA, S.L.U.

P.I. Parque Plata
C. Camino Mozárabe, 1
41900 Camas, Sevilla
Tel.: 954 33 57 49
Fax.: 954 33 72 56

NORTE MAHI, S.L.

Subiñas, 4-6
48180 Loui-Bilbao
Tel.: 944 74 56 60
Fax.: 944 76 14 85

Camino Portuetxe, 53A
Local 4 Igarra
20018 San Sebastian
Tel.: 943 21 99 15
Fax.: 943 21 87 52

P.I. Berriazin C/D Nave, 92
31013 Berriozar-Navarra
Tel.: 948 30 31 84
Fax.: 948 30 33 16

Kapelamendi, 1 Pab. 28 Betoño
01013 Vitoria
Tel.: 945 28 89 00
Fax.: 945 28 68 60

P.I. La Esprilla, Edif. B. Nave 4
39608 Igollo de Carmargo. Santander
Tel.: 942 32 45 00
Fax.: 942 32 45 06

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

CODIGEL

Z.I. Technoparc
19 Rue Charles-Edouard Jeanneret
78306 Poissy Cedex (Francia)
Tel.: +33 (0)1 39 22 66 66
Fax.: +33 (0)1 39 11 05 49
www.codigel.com
codigel@itv.es

ITV ICE MAKERS, INC.

3325 NW 70th Ave.
Miami, FL 33122-1332
Tel.: +1 786 369 7 480
Fax.: +1 786 369 7 481
www.itvice.com
For Sales: sales@itvice.com
For Service: service@itvice.com



INDUSTRIA TÉCNICA VALENCIANA, S.A.
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
service@itv.es
Skype: ITV.Service
+34 961 667 639
Horario: 8:00AM | 7:00PM