

MÁQUINAS DE HIELO / GELO





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

TARIFA I CATÁLOGO **50 Hz**

UNA COMPAÑÍA HUMANA Y HUMANIZADORA

POR ENCIMA DE TODO, PERSONAS

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

TODO ESTÁ CONECTADO

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

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

¿QUÉ NOS EXIGEN LOS CLIENTES?

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

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

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

UMA EMPRESA HUMANA E HUMANIZADORA

ACIMA DE TUDO, PESSOAS

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

TUDO ESTÁ INTERLIGADO

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

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

O QUE É QUE OS CLIENTES EXIGEM DE NÓS

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

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

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



LOS SIETE VALORES DE ITV

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

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

OS SETE VALORES DA ITV

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

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

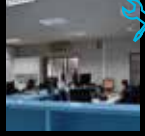


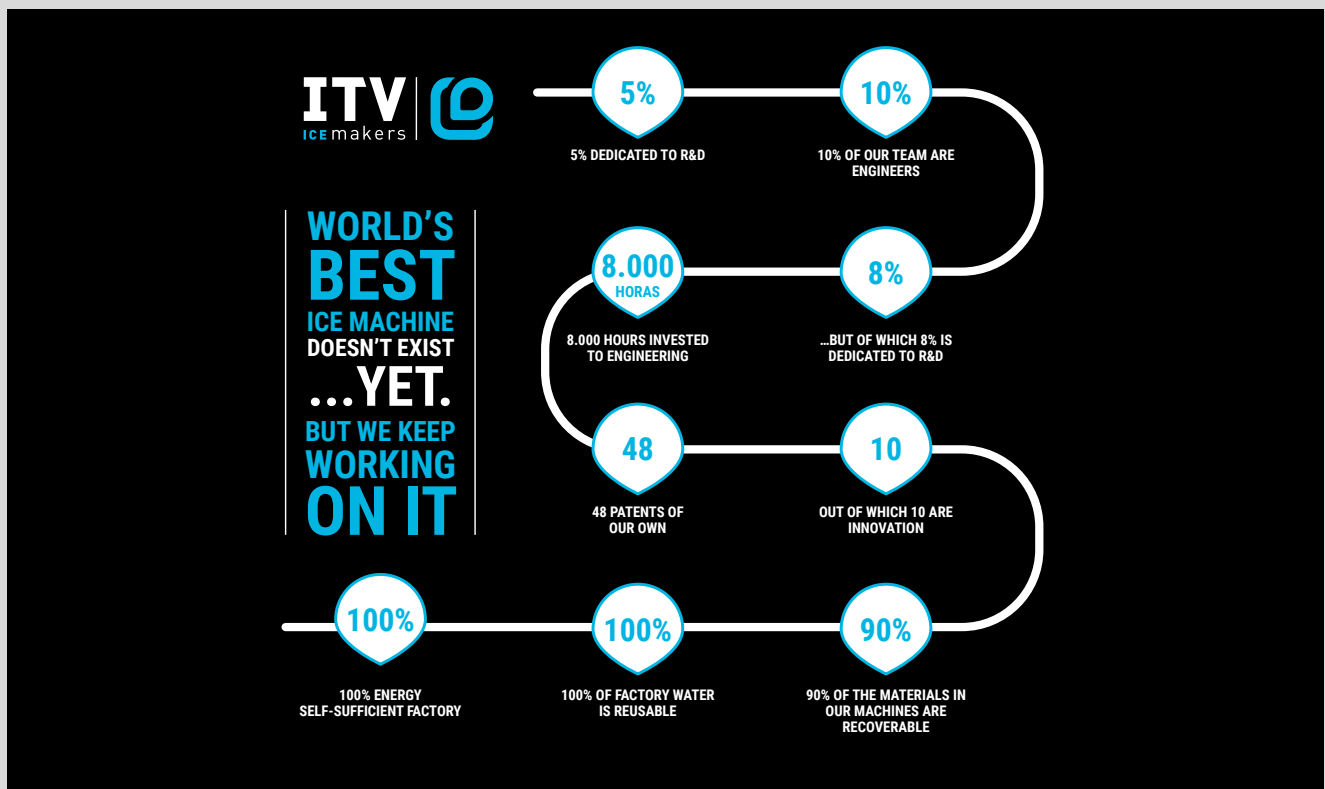
LA VISIÓN DEL PRESIDENTE A VISÃO DO PRESIDENTE

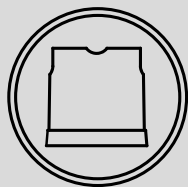


ITV ice makers

100% SELF-SUFFICIENT FACTORY

TECHNOLOGY 	SERVICE 24/7 	IT 	COFFEE AREA 	RESEARCH & DEVELOPMENT 
GYM WE TAKE CARE OF OURSELVES 	ENGINEERING 	DREAMBOX 	LEAN MAN 	





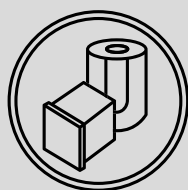
CUBITO MACIZO **CUBO SÓLIDO**

DELTA MAX P08 - DELTA P12 - ORION P16 - SUPER STAR/
SUPER STAR PLUS P20 - GALA P26 - PULSAR P34



MÁQUINA DE HIELO ENCASTRABLE **MÁQUINA DE GELO PARA ENCASTRAR**

KITCHEN ICE P32



OTROS CUBITOS **OUTROS CUBOS**

SPIKA P38 - QUASAR P44



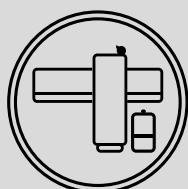
GRANULAR Y ESCAMAS **GRANULAR E ESCAMAS**

ICE QUEEN P50 - SCALA P60



ALMACÉN Y DISTRIBUCIÓN **ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO**

DEPÓSITOS/DEPÓSITOS P76
DEPÓSITOS CON CARRO/DEPÓSITOS COM CARRINHO P80
SILO ORBITALES/ DEPÓSITOS ORBITAIS P86



EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO **EQUIPAMENTO SUPLEMENTAR**

VITRINAS/VETRINES P92 - TR3 P96
FUENTES DE AGUA/FONTES DE ÁGUA P98
MONTADORA DE NATA / MÁQUINA DE CHANTILLY P104



ACCESORIOS Y FILTROS **ACESSÓRIOS E FILTRAGEM**

ACCESORIOS/ACESSÓRIOS P106
FILTRACIÓN/FILTRAGEM P110
ENFRIADORAS/RESFRIADOR DE ÁGUA P112

DELTA MAX

DISEÑO Y TAMAÑO INTEGRADOS EN LA COMBINACIÓN PERFECTA

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

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

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

La carrocería de este modelo es en acero inoxidable AISI 304 y dispone de la puerta más sólida del mercado, con un sistema de apertura y amortiguación patentado por ITV.

DESIGN E TAMANHO INTEGRADOS NUMA COMBINAÇÃO PERFEITA

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

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

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

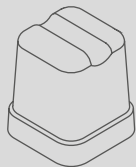
A carroçaria deste modelo é em aço inoxidável AISI 304 e dispõe da porta mais sólida do mercado, com um sistema de abertura e amortecimento patenteado pela ITV.





DELTA MAX

NG30 | NG35 | NG45 | NG60 | NG80 | NG110 | NG150



DELTA MAX
40 gr



R290 ICE



D.MAX NG30

405 x 515 x 744

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



D.MAX NG35

465 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



D.MAX NG45

465 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



	AIRE AR		AGUA ÁGUA	AIRE AR		AGUA ÁGUA	AIRE AR		AGUA ÁGUA
	REF: 14030U	REF: 14030UDP	REF: 14031U	REF: 14036U	REF: 14036UDP	REF: 14037U	REF: 14040U	REF: 14040UDP	REF: 14041U
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	39 Kg.		38 Kg.	45 Kg.		38 Kg.	61 Kg.		52 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	15 Kg. 652 cubitos cubos			20 Kg. 870 cubitos cubos			20 Kg. 870 cubitos cubos		
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	18			24			24		
COMPRESOR COMPRESSOR	1/3 CV			1/3 CV			1/2 CV		
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	340 W / I		250 W / I	376 W / I		310 W / I	510 W / I		430 W / I
PESO NETO PESO LÍQUIDO	40 Kg.			45 Kg.			45 Kg.		
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	1.640 €	CON DP: 1.727 €	1.704 €	1.762 €	CON DP: 1.849 €	1.818 €	2.050 €	CON DP: 2.137 €	2.122 €

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA.

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



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO



D.MAX NG60

535 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



D.MAX NG80

715 x 595 x 939

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



D.MAX NG110

715 x 700 x 1044

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



D.MAX NG150

860 x 700 x 1044

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



AIRE AR		AGUA ÁGUA	AIRE AR		AIRE AR	AIRE AR	
REF: 14050U	REF:14050UDP	REF:14051U	REF: 14070U		REF: 14090U	REF: 14140U	
77 Kg.		78 Kg.	80 Kg.		110 Kg.	150 Kg.	
25 Kg. 1087 cubitos cubos			35 Kg. 972 cubitos cubos		60 Kg. 1667 cubitos cubos	75 Kg. 2083 cubitos cubos	
36			48		60	96	
1/2 CV			3/4 CV		1 CV	1 1/4 CV	
510 W / l		430 W / l	758 W / l		850 W / l	1212 W / l	
56 Kg.			63 Kg.		95 Kg.	121 Kg.	
2.446 €	CON DP: 2.533 €	2.522 €	2.968 €		3.488 €	4.222 €	

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA.

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

DELTA

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 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 aguararse 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 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.

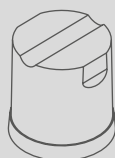
Uma grande parte do setor hoteleiro aposta neste cubo. Mantém a bebida sem se tornar aguada por mais tempo e é adequado para qualquer tipo de copo. Ideal para as bebidas Premium.





DELTA

NG80 | NG110 | NG150 | MDP150 | MR400 | MR400R+RC10S



DELTA
34 gr



DELTA NG 80

715 x 595 x 939

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



DELTA NG110

715 x 700 x 1044

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



DELTA NG150

860 x 700 x 1044

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



	AGUA ÁGUA	AGUA ÁGUA	AGUA ÁGUA
	REF:14071	REF:14091	REF:14141
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	83 Kg.	115 Kg.	156 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	35 Kg. 972 cubitos cubos	60 Kg. 1667 cubitos cubos	75 Kg. 2083 cubitos cubos
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	48	60	96
COMPRESOR COMPRESSOR	1/2 CV	7/8 CV	1 3/8 CV
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	780 W / l	1150 W / l	1350 W / l
PESO NETO PESO LÍQUIDO	63 Kg.	95 Kg.	121 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	3.040 €	3.622 €	4.362 €

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



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

CONDENSADOR RC10S

746 x 425 x 566



DELTA MDP150

775 x 625 x 805

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



DELTA MR400

1321 x 638 x 978



MR400 REMOTA

1321 x 638 x 978



APILABLE EMPILHÁVEL



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



AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	RC10S
REF:9357	REF:9358	REF:14400	REF:14401	REF:14402	REF:20400
153 Kg.	158 Kg.	380 Kg.	380 Kg.	380 Kg.	-
MODULAR		MODULAR		MODULAR	-
84		192		192	-
1 3/8 CV		5 CV		5 CV	-
1500 W / I		3300 W / IIII	3200 W / IIII	3300 W / III	200 W / I
102 Kg.		185 Kg.		170 Kg.	40 Kg.
3.466 €	3.602 €	6.964 €	7.174 €	6.804 €	1.480 €

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

ORION

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

A gama 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).

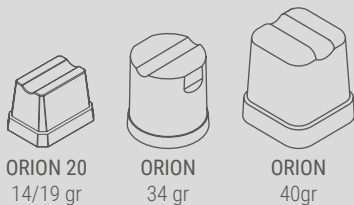
O equipamento standard inclui: botão ON/OFF, ligação à rede de água e esgotos, pá para recolher o gelo, cabo de ligação Schuko e dois filtros mecânicos.

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.



ORION

20 | 30 | 40 | 60 | 80 | 130



ORION 20
14/19 gr

ORION
34 gr

ORION
40gr



R290 ICE



ORION 20

350 x 475 x 593

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



R290 ICE



ORION 30

435 x 605 x 695

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290 ICE



ORION 40

435 x 605 x 695

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H ALMACÉN ARMAZÉM CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS) COMPRESOR COMPRESSOR (2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA PESO NETO PESO LIQUIDO PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR		AGUA ÁGUA	AIRE AR		AGUA ÁGUA	
	REF:	21420U	21421	21430U	21430UDP	21431U	21440U	21440UDP	21441U
		23 Kg.	21 Kg.	44 Kg.		40 Kg.	50 Kg.		50 Kg.
		6 Kg. 162 cubitos cubos		15 Kg. 405 cubitos cubos		15 Kg. 405 cubitos cubos			
		18		24		24			
		1/4 CV		1/3 CV		1/2 CV			
		260 W/I		356 W/I		260 W/I	510/I		
		32 Kg.		41 Kg.		44 Kg.			
		1.106 €	1.126 €	1.290 €	CON DP: 1.377 €	1.318 €	1.512 €	CON DP: 1.599 €	1.538 €

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA.

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



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO



ORION 60

515 x 645 x 840

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



ORION 80

645 x 645 x 870

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



ORION 130

930 x 565 x 915

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



AIRE AR		AGUA ÁGUA	AIRE AR		AGUA ÁGUA	AIRE AR		AGUA ÁGUA
21460U	21460UDP	21461U	21480	21481	21490	21490	21491	21491
68 Kg.		75 Kg.	77 Kg.		79 Kg.	130 Kg.		134 Kg.
30 Kg. 820 cubitos cubos			40 Kg. 1080 cubitos cubos			60 Kg. 1667 cubitos cubos		
36			48			72		
1/2 CV			5/8 CV			1-1/4 CV		
510/l			795W / l			1350W / l		
54 Kg.			62 Kg.			102 Kg.		
1.918 €	CON DP: 2.005 €	1.952 €	2.330 €		2.370 €		3.086 €	3.138 €

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA.

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

SUPER STAR

EL CUBITO MÁS GRANDE DEL MERCADO

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

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

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

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

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

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

O MAIOR CUBO DE GELO DO MERCADO

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

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

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

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

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

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



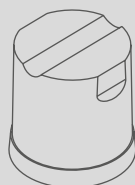


SUPER STAR

NG45 | NG60 | NG80 | NG110 | NG150 | PLUS MDP150 | PLUS MR400 | MR400R+RC10S



SUPER STAR
48 gr



SUPER STAR PLUS
60 gr



R290 ICE



S.STAR NG45

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

465 x 595 x 789
CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290 ICE



S.STAR NG60

535 x 595 x 789
CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



	AIRE AR		AGUA ÁGUA	AIRE AR		AGUA ÁGUA
	15040U	15040UDP	15041U	15050U	15050UDP	15051
REF:						
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	41 Kg.		37 Kg.	53 Kg.		51 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	20 Kg. 417 cubitos cubos			25 Kg. 521 cubitos cubos		
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	18			24		
COMPRESOR COMPRESSOR	1/2 CV			1/2 CV		3/8 CV
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	510 W / I		430 W / I	510 W / I		650 W / I
PESO NETO PESO LIQUIDO	45 Kg.			56 Kg.		
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	2.050 €	CON DP: 2.137 €	2.122 €	2.446 €	CON DP: 2.533 €	2.522 €

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA.

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



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO



S.STAR NG80

715 x 595 x 939

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



S.STAR NG110

715 x 700 x 1044

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



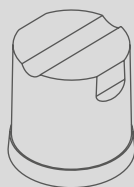
AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE AR
15070	15071	15090	15091
69 Kg.	71 Kg.	98 Kg.	106 Kg.
35 Kg. 729 cubitos cubos		60 Kg. 1250 cubitos cubos	
33		44	
1/2 CV		7/8 CV	
780 W / I		1150 W / I	
63 Kg.		95 Kg.	
2.968 €	3.040 €	3.488 €	3.622 €

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA.

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

SUPER STAR

NG45 | NG60 | NG80 | NG110 | NG150 | PLUS MDP150 | PLUS MR400 | MR400R+RC10S



SUPER STAR PLUS
60 gr



S.STAR PLUS NG150

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

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



S.STAR PLUS MDP150

775 x 625 x 805



APILABLE EMPILHÁVEL

	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
	SS-REF: 15140 SSP-REF:15146	SS-REF: 15141 SSP-REF:15147	SS-REF: 9445 SSP-REF:9873	SS-REF: 9446 SSP-REF:9876
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	155 Kg.	162 Kg.	130 Kg.	135 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	75 Kg. 1562 cubitos cubos		MODULAR	
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	84		66	
COMPRESOR COMPRESSOR	1 3/8 CV		1 3/8 CV	
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	1350 W / I		1800 W / I	
PESO NETO PESO LIQUIDO	121 Kg.		102 Kg.	
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	4.222 €	4.362 €	3.466 €	3.602 €

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



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

CONDENSADOR RC10S

746 x 425 x 566



S.STAR PLUS MR400

1321 x 638 x 978



S.STAR PLUS MR400 REMOTA

1321 x 638 x 978



APILABLE / OPCIONAL MONOFÁSICA 220 V (A SS-REF:15360/W SS-REF:15361)
(A SSP-REF:15350/W SSP-REF:15351)
EMPILHÁVEL / MONOFÁSICA 220 V OPCIONAL (A SS-REF:15360/W SS-REF:15361)
(A SSP-REF:15350/W SSP-REF:15351)

AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE AR
SS-REF:15410 SSP-REF: 15400	SS-REF: 15411 SSP-REF:15401	SS-REF: 15416 SSP-REF:15402	REF:20400
400 Kg.	400 Kg.	380 Kg.	-
MODULAR		MODULAR	-
140		140	-
5 CV		5 CV	-
3400 W / IIII	3300 W / IIII	3300 W / III	200 W / I
185 Kg.		170 Kg.	40 Kg.
6.964 €	7.174 €	6.804 €	1.480 €

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

GALA

LA MÁQUINA DEL CUBITO GOURMET

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

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

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

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

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

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

A MÁQUINA DO CUBO GOURMET

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

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

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

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

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

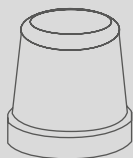
O cubo mais apreciado para as bebidas Premium. Derrete lentamente para que a bebida arrefeça mais rapidamente e se mantenha fria por mais tempo. Ideal para copos largos. Não recomendado para os copos tubo.





GALA

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



GALA
22 gr



R290 ICE



GALA NG30

405 x 515 x 744

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290 ICE



GALA NG35

465 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



	AIRE AR		AGUA ÁGUA	AIRE AR		AGUA ÁGUA
	REF: 13030U	REF: 13030UDP	REF: 13031U	REF: 13036U	REF: 13036UDP	REF: 13037U
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	32 Kg.		33 Kg.	40 Kg.		38 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	15 Kg. 652 cubitos cubos			20 Kg. 870 cubitos cubos		
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	18			24		
COMPRESOR COMPRESSOR	1/3 CV			1/3 CV		
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	340 W / I		250 W / I	376 W / I		310 W / I
PESO NETO PESO LIQUIDO	40 Kg.			45 Kg.		
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	1.640 €	CON DP: 1.727 €	1.704 €	1.762 €	CON DP: 1.849 €	1.818 €

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA.

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



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO



R290 ICE



GALA NG45

465 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290 ICE



GALA NG 60

535 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290 ICE



GALA NG 80

715 x 595 x 939

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



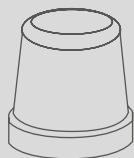
AIRE AR		AGUA ÁGUA	AIRE AR		AGUA ÁGUA	AIRE AR		AGUA ÁGUA
REF: 13040U	REF: 13040UDP	REF: 13041U	REF: 13050U	REF: 13050UDP	REF: 13051	REF: 13070U		REF: 13071
48 Kg.		47 Kg.	65 Kg.		56 Kg.	70 Kg.		74 Kg.
20 Kg. 870 cubitos cubos			25 Kg. 1087 cubitos cubos			35 Kg. 1522 cubitos cubos		
24			36			48		
1/2 CV			1/2 CV		3/8 CV	1/2 CV		1/2 CV
510 W / I		430 W / I	510 W / I		650 W / I	680 W / I		775 W / I
45 Kg.			56 Kg.			70 Kg.		
2.050 €	CON DP: 2.137 €	2.122 €	2.446 €	CON DP: 2.533 €	2.522 €	2.968 €		3.040 €

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA.

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

GALA

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



GALA
22 gr



R290 ICE



GALA NG110

715 x 700 x 1044

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290 ICE



GALA NG150

860 x 700 x 1044

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
	REF: 13090U	REF: 13091	REF: 13140U	REF: 13141
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	106 Kg.	110 Kg.	153 Kg.	155 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	60 Kg. 2609 cubitos cubos		75 Kg. 3261 cubitos cubos	
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	60		96	
COMPRESOR COMPRESSOR	1 CV	7/8 CV	1 1/4 CV	1 3/8 CV
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	950 W / I	1150 W / I	1060 W / I	1350 W / I
PESO NETO PESO LÍQUIDO	81 Kg.	95 Kg.	95 Kg.	121 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	3.488 €	3.622 €	4.222 €	4.362 €

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



SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO

CONDENSADOR RC10S

746 x 425 x 566



GALA MDP150

775 x 625 x 805

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



GALA MR400

1321 x 638 x 978



MR400 REMOTA

1321 x 638 x 978



APILABLE EMPILHÁVEL



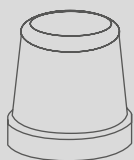
APILABLE / OPCIONAL MONOFÁSICA 220 V (REF:13350)
EMPILHÁVEL / MONOFÁSICA 220 V OPCIONAL (REF:13350)



AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	RC10S
REF: 9247	REF: 9248	REF:13400	REF:13401	REF:13402	REF:20400
145 Kg.	150 Kg.	380 Kg.	380 Kg.	380 Kg.	-
MODULAR		MODULAR		MODULAR	-
84		192		192	-
1 3/8 CV		5 CV		5 CV	-
1500 W / I		3300 W / IIII	3200 W / IIII	3300 W / III	200 W / I
102 Kg.		185 Kg.		170 Kg.	40 Kg.
3.466 €	3.602 €	6.964 €	7.174 €	6.804 €	1.480 €

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

KITCHEN ICE



GALA
22 gr

HIELO RECIÉN HECHO EN CASA

- Produce cubitos de hielo de 22 gr
- Producción diaria de hielo: 13 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

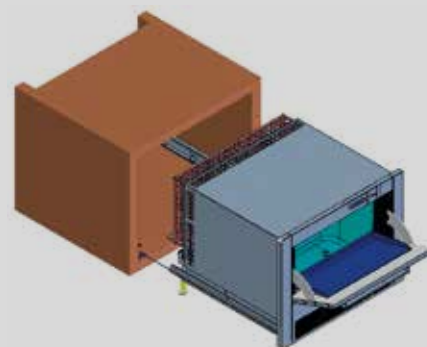
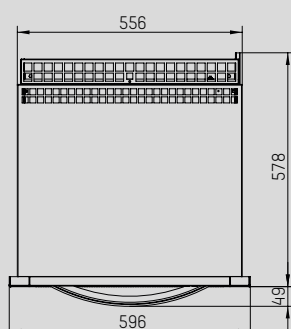
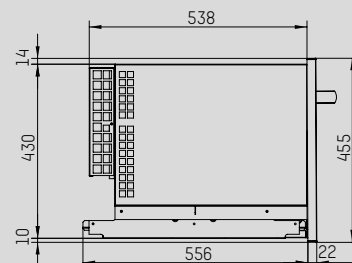
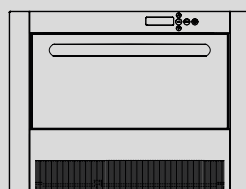
GELO CASEIRO FRESCO

- Produz cubos de gelo de 22 gr
- Produção diária de gelo: 13 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





SISTEMA DE DUCHAS
SISTEMA DE CHUVEIRO



KITCHEN ICE

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

596 x 578 x 455

	REF:13011
(1)PRODUCCIÓN 24H (1)PRODUÇÃO 24H	13 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	8 Kg. 364 cubitos cubos
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	12 cubitos cubos
COMPRESOR COMPRESSOR	1/5 CV
(2)POT. MÁX. ABSORBIDA (2)POT. MÁX. ABSORVIDA	330 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	40 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	1.844 €



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

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

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

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

PULSAR

LA TECNOLOGÍA MÁS SEGURA SÓLO PUEDE SER EXCLUSIVA DE ITV

La gama PULSAR es el rolls-royce de las máquinas de hielo. El sistema de turbina, patentado y aplicado en exclusiva por ITV, las convierte en únicas en el mundo. Sin bombas, ni inyectores 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 y motor turbina para servicio continuo.

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

A TECNOLOGIA MAIS SEGURA SÓ PODE SER EXCLUSIVA DA ITV

A gama PULSAR é o rolls-royce das máquinas de gelo. O sistema de turbina, patenteado e aplicado exclusivamente pela ITV, converte-as em únicas no mundo. Sem bombas, nem injetores, nem eletrônica, 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 bronze, fazem da gama PULSAR o ex-líbris do design e da robustez.

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

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

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



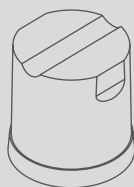


PULSAR

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



PULSAR
34 gr



MP
52 gr



PULSAR 25

410 x 510 x 740

CON PATAS COM PÉS +80mm.



PULSAR 35

410 x 510 x 790

CON PATAS COM PÉS +80mm.



PULSAR 45

525 x 555 x 870

CON PATAS COM PÉS +80mm.

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
	REF: 9017	REF:	REF: 9019	REF: 9020	REF: 9020	REF: 9022
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	25 Kg.	28 Kg.	30 Kg.	33 Kg.	47 Kg.	52 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	15 Kg. 417 cubitos cubos		20 Kg. 556 cubitos cubos		22 Kg. 611 cubitos cubos	
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	24		24		24	
COMPRESOR COMPRESSOR	1/6 CV		1/5 CV		3/8 CV	
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	330 W / I		355 W / I		537 W / I	
PESO NETO PESO LIQUIDO	44 Kg.		49 Kg.		60 Kg.	
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	1.960 €	1.992 €	2.248 €	2.308 €	2.458 €	2.594 €

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



SISTEMA TURBO
SISTEMA TURBO



PULSAR 65

685 x 555 x 870

CON PATAS COM PÉS +80mm.



PULSAR 85

685 x 555 x 1120

CON PATAS COM PÉS +80mm.



PULSAR 145

685 x 705 x 1120

CON PATAS COM PÉS +80mm.



MP145

685 x 555 x 870



AIRE AR	ÁGUA ÁGUA	AIRE AR	ÁGUA ÁGUA	AIRE AR	ÁGUA ÁGUA	AIRE AR	ÁGUA ÁGUA
REF: 9023	REF: 9024	REF: 9025	REF: 9026	REF: 9027	REF: 9028	REF:	REF: 9038
62 Kg.	67 Kg.	80 Kg.	85 Kg.	135 Kg.	140 Kg.	135 Kg.	140 Kg.
30 Kg. 833 cubitos cubos		60 Kg. 1667 cubitos cubos		80 Kg. 2222 cubitos cubos		MODULAR	
48		60		84		84	
3/8 CV		3/8 CV		7/8 CV		1 CV	
537 W / I		646 W / I		700 W / I		950 W / I	
75 Kg.		90 Kg.		100 Kg.		75 Kg.	
3.052 €	3.162 €	3.756 €	3.864 €	4.722 €	4.836 €	4.102 €	4.232 €

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

SPIKA

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 certificación ARHI garantiza la máxima eficiencia energética. Un interruptor específico facilita una limpieza sencilla y ágil. Las máquinas SPIKA se presentan en bajo mostrador (tecnología New Generation), o bien en módulos con la opción de apilarlos y duplicar la producción en el mismo espacio.

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

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

O condensador sobredimensionado é ideal para climas quentes nas duas versões (refrigeração a ar e 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.

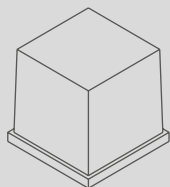
A gama SPIKA produz pedras de gelo em forma de dados e de meios dados. Trata-se de um dos cubos de gelo mais conhecidos e utilizados do mundo. Arrefece rapidamente a bebida. A percentagem de arrefecimento é de quase 100%. Poderá desfrutar da sua bebida muita fria em questão de segundos.



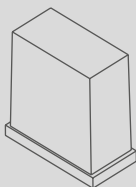


SPIKA

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



CUBITO DADO
CUBO DADO
12 gr



CUBITO 1/2 DADO
CUBO 1/2 DADO
6 gr



R290 ICE



SPIKA NG50

535 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290 ICE



SPIKA NG70

535 x 595 x 789

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



	AIRE* AR		AIRE* AR	
	H-REF: 17040U F-REF: 18040U	H-REF: 17040UDP F-REF: 18040UDP	H-REF: 17060U F-REF: 18060U	H-REF: 17060UDP F-REF: 18060UDP
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	45 Kg.		76 Kg.	
ALMACÉN ARMAZÉM	20 Kg. 1500 / 3000 cubitos cubos		20 Kg. 1500 / 3000 cubitos cubos	
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	75 / 150		75 / 150	
COMPRESOR COMPRESSOR	1/5 CV		1/3 CV	
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	240 W		358 W	
PESO NETO PESO LÍQUIDO	48 Kg.		48 Kg.	
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	2.006 €	CON DP: 2.093 €	2.386 €	CON DP: 2.473 €

CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA.

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

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



SISTEMA VERTICAL
SISTEMA VERTICAL



SPIKA NG100

660 x 700 x 832

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



SPIKA NG150

762 x 762 x 832

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



AIRE* AR		AIRE* AR	
H-REF: 17090U F-REF: 18090U	H-REF: 17090UDP F-REF: 18090UDP	H-REF: 17140U F-REF: 18140U	H-REF: 17140UDP F-REF: 18140UDP
99 Kg.		145 Kg.	
35 Kg. 2692 / 5384 cubitos cubos		45 Kg. 3461 / 6923 cubitos cubos	
120 / 240		144 / 288	
1/3 CV		1/2 CV	
465 W		700 W	
64 Kg.		74 Kg.	
3.140 €	CON DP: 3.227 €	3.680 €	CON DP: 3.767 €

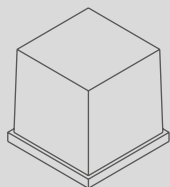
CON DP: CON BOMBA DE DESCARGA.

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

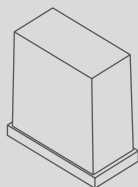
* O ARREFECIMENTO POR ÁGUA ESTÁ DISPONÍVEL PARA OS MODELOS SPIKA NG ACIMA MENCIONADOS COM GÁS R452. PERGUNTE À NOSSA EQUIPA DE VENDAS.

SPIKA

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



CUBITO DADO
CUBO DADO
12 gr



CUBITO 1/2 DADO
CUBO 1/2 DADO
6 gr



SPIKA MS220

762 x 620 x 500

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



CONDENSADOR RC5S

619 x 427 x 417



SPIKA MS220R

762 x 620 x 500



	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	RC5S
	H-REF:17200 F-REF:18200	H-REF:17201 F-REF:18201	H-REF:17216 F-REF:18216	REF: 17212
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	220 Kg.	236 Kg.	220 Kg.	-
ALMACÉN ARMAZÉM	MODULAR		MODULAR	-
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	200 / 400		200 / 400	-
COMPRESOR COMPRESSOR	3/4 CV		3/4 CV	-
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	1120 W / I		1120 W / I	100 W / I
PESO NETO PESO LÍQUIDO	85 Kg.		85 Kg.	30 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	4.620 €	4.766 €	4.514 €	1.110 €

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



SISTEMA VERTICAL
SISTEMA VERTICAL

CONDENSADOR RC10S

746 x 425 x 566




SPIKA MS300 SLIM
559 x 621 x 659




SPIKA MS410
762 x 620 x 760




SPIKA MS410R
762 x 620 x 760



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

AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	RC10S
H-REF: 17250 F-REF: 18250	H-REF: 17251 F-REF: 18251	H-REF: 17400 F-REF: 18400	H-REF: 17401 F-REF: 18401	H-REF: 17412 F-REF: 18412	REF:20400
300 Kg.	320 Kg.	405 Kg.	416 Kg.	405 Kg.	-
MODULAR		MODULAR		MODULAR	-
240 / 480		400 / 800		400 / 800	-
1/4 CV		1 1/2 CV		1 1/2 CV	-
1400 W / I		1800 W / III		1800 W / I- III	200 W / I
70 Kg.		105 Kg.		105 Kg.	40 Kg.
5.136 €	5.296 €	5.702 €	5.862 €	5.402 €	1.480 €

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

QUASAR

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)

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

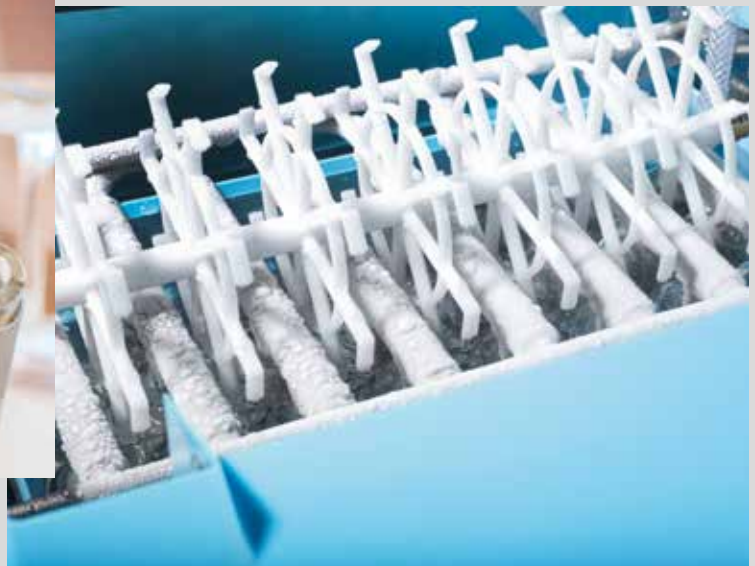
UM TODO-O-TERRENO PARA QUE A PRODUÇÃO NUNCA FALHE

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

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

A estrutura externa é totalmente em aço inoxidável AISI 304 e é facilmente desmontável. Porta abatível para o interior. Nas versões (refrigeração a ar e a água)

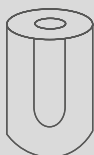
A gama de máquinas QUASAR produz cubos com uma forma peculiar, que podem ser retocados à conveniência do cliente. O peso do gelo e o volume dão equilíbrio à abertura visível numa das suas extremidades, assegurando assim a máxima produtividade.





QUASAR

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



QUASAR
20 gr



R290 ICE



QUASAR 20C

402 x 507 x 643

CON PATAS COM PÉS +57mm.

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



QUASAR 20C PLUS

401 x 506 x 698

CON PATAS COM PÉS +57mm.



	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
	REF:11320U	REF:11321U	REF:11400	REF:11401
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	22 Kg.	24 Kg.	22 Kg.	24 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	9 Kg. 450 cubitos cubos		12 Kg. 600 cubitos cubos	
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	15		15	
COMPRESOR COMPRESSOR	-		-	
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (2) POT. MÁX. ABSORVIDA	235 W / I		235 W / I	
PESO NETO PESO LÍQUIDO	36 Kg.		36 Kg.	
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	1.626 €	1.676 €	1.738 €	1.778 €

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



SISTEMA DE PALETAS
SISTEMA DE PALHETAS



R290 ICE



QUASAR 30C

402 x 507 x 699

CON PATAS COM PÉS +57mm.



R290 ICE



QUASAR 40C

402 x 507 x 699

CON PATAS COM PÉS +57mm.



QUASAR 50C

513 x 557 x 811

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.

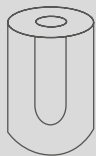


AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
REF:11330U	REF:11331U	REF:11340U	REF:11341U	REF:11350	REF:11351
34 Kg.	33 Kg.	40 Kg.	39 Kg.	48 Kg.	51 Kg.
12 Kg. 600 cubitos cubos		12 Kg. 600 cubitos cubos		15 Kg. 1250 cubitos cubos	
25		25		35	
-		-		1/3 CV	
236 W / I		325 W / I		401 W / I	
39 Kg.		40 Kg.		48 Kg.	
1.870 €	1.926 €	2.038 €	2.104 €	2.422 €	2.570 €

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

QUASAR

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



QUASAR
20 gr



QUASAR 60C

593 x 557 x 934

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



QUASAR 90C

673 x 557 x 984

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
	REF:11360	REF:11361	REF:11390	REF:11391
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	55 Kg.	60 Kg.	75 Kg.	81 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	30 Kg. 1500 cubitos cubos		37 Kg. 1850 cubitos cubos	
CICLO (CUBITOS) CICLO (CUBOS)	45		55	
COMPRESOR COMPRESSOR	3/8 CV		1/2 CV	
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (1) POT. MÁX. ABSORVIDA	480 W / I		775 W / I	
PESO NETO PESO LÍQUIDO	55 Kg.		60 Kg.	
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	2.494 €	2.782 €	3.288 €	3.434 €

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



SISTEMA DE PALETAS
SISTEMA DE PALHETAS



QUASAR 130C

843 x 557 x 984

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



QUASAR 150C

818 x 762 x 1398

CON PATAS COM PÉS +117/140mm.



AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
REF:11310	REF:11311	REF:11370	REF:11371
122 Kg.	130 Kg.	135 Kg.	140 Kg.
50 Kg. 2500 cubitos cubos		230 Kg. 11500 cubitos cubos	
80		80	
3/4 CV		3/4 CV	
800 W / l		800 W / l	
80 Kg.		95 Kg.	
3.666 €	3.812 €	4.086 €	4.248 €

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

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. 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.

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

GELO GRANULAR NA PEIXARIA, NO SPA OU NO SHAKER

A série 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. 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.

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



50C | 85C | 135C | 150 | 200 | 300F | 400* | 550* | G550 | G550S+RCU15 | G850S | G850 CO2 | 1100* | G1100 | G1100S+RCU30



HIELO GRANULAR
GELO GRANULAR



R290 ICE



ICE QUEEN 85C

465 x 595 x 784

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
	REF:10220U	REF:10221	REF:9133U	REF:9134
	74 Kg.	50 Kg.	94 Kg.	88 Kg.
	ALMACÉN ARMAZÉM		20 Kg.	
	COMPRESOR COMPRESSOR		1/4 CV	
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (1) POT. MÁX. ABSORVIDA	423 W / l	505 W / l	470 W / l	533 W / l
	PESO NETO PESO LIQUIDO		55 Kg.	
	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P		2.710 €	
2.788 €		3.136 €		3.180 €

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



SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL



R290 ICE



ICE QUEEN 135C

515 x 550 x 1355

CON PATAS COM PÉS +80mm.



R290 ICE



ICE QUEEN 150

515 x 550 x 486



AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
REF:9061U	REF:9062	REF:9063U	REF:9064
164 Kg.	139 Kg.	164 Kg.	145 Kg.
64 Kg.		MODULAR	
1/3 CV	3/8 CV	1/3 CV	3/8 CV
650 W / I	640 W / I	650 W / I	650 W / I
75 Kg.		55 Kg.	45 Kg.
3.628 €	3.680 €	3.530 €	3.618 €

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

ICE QUEEN

50C | 85C | 135C | 150 | 200 | 300F | 500F | 400* | 550* | G550 | G550S+RCU15 | G850S | G850 CO2 | 1100* | G1100 | G1100S+RCU30



HIELO DIAMOND
GELO DIAMOND



HIELO GRANULAR
GELO GRANULAR



ICE QUEEN 200

515 x 550 x 575



ICE QUEEN 300F

559 x 622 x 712

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



	AIRE* AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR
	REF:9031U	REF:9032	REF:10501UF
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	211 Kg.	225 Kg.	382 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	MODULAR		MODULAR
COMPRESOR COMPRESSOR	1 CV		1 1/4 CV
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (1) POT. MÁX. ABSORVIDA	780 W / I		1320 W / I
PESO NETO PESO LIQUIDO	52 Kg.		84 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	4.194 €	4.266 €	6.178 €

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 15°C TEMPERATURA AGUA (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.
*DISPONIBLE REFRIGERACIÓN POR AGUA MODELOS ICE QUEEN ANTERIORES CON GAS R452. CONSULTE A NUESTRO EQUIPO COMERCIAL.



SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL



R290 ICE



ICE QUEEN 500F

559 x 622 x 712



ICE QUEEN 400

675 x 550 x 660



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



ICE QUEEN 550

675 x 550 x 800



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

AIRE AR	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
REF:10505UF	REF:9131	REF:9132	REF:9078	REF:9079
515 Kg.	390 Kg.	395 Kg.	565 Kg.	570 Kg.
MODULAR	MODULAR		MODULAR	
-	1 3/8 CV		1 1/2 CV	
-	1300 W / III		1850 W / III	
97 Kg.	82 Kg.		105 Kg.	
7.360 €	5.806 €	5.866 €	6.338 €	6.344 €

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

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



HIELO MASTICABLE NUGGET. LA NUEVA TENDENCIA EN COCTELERÍA

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

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

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

La carrocería es de acero inoxidable AISI 304 y dispone de un botón de encendido y apagado para mayor comodidad del usuario.

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



GELO MASTIGÁVEL NUGGET A NOVA TENDÊNCIA EM COQUETELARIA

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

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

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

A carroçaria em aço inoxidável AISI 304 e dispõe de um botão de arranque e de desligar para maior conforto do utilizador.

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





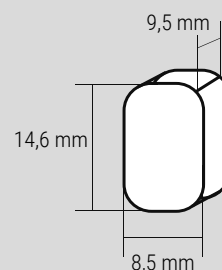
SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL



HIELO NUGGET
GELO NUGGET



R290 ICE



IQN 300 IQN 500

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

559 x 622 x 712

559 x 622 x 712

	AIRE AR	AIRE AR
	REF:10501UN	REF:10505UN
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	364 Kg.	490 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	MODULAR	MODULAR
COMPRESOR COMPRESSOR	1 1/4 CV	-
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (1) POT. MÁX. ABSORVIDA	1320 W / I	1590 W / I
PESO NETO PESO LIQUIDO	84 Kg.	97 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	7.190 €	8.640 €



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

ICE QUEEN

50C | 85C | 135C | 150 | 200 | 400* | 550* | 550 | 550S+RCU15 | 850S | 850 CO2 | 1100* | 1100 | 1100S+RCU30



HIELO DIAMOND
GELO DIAMOND



HIELO GRANULAR
GELO GRANULAR

UNIDAD CONDENSADORA RCU15

1108 x 574 x 690



IQ 550 SPLIT

525 x 410 x 815



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



IQ 550 SPLIT

525 x 410 x 815



IQ850 SPLIT

525 x 410 x 815



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

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

	AIRE AR	AIRE AR	RCU15	AIRE AR
	REF:9141	REF:9141	REF:10604	REF:10305
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	565 Kg.	565 Kg.	-	850 Kg.
ALMACÉN ARMAZÉM	MODULAR	MODULAR	-	MODULAR
COMPRESOR COMPRESSOR	NO	NO	1/2 CV	NO
(2) POT. MÁX. ABSORBIDA (1) POT. MÁX. ABSORVIDA	600 W / III	600 W / III	800 W / III	600 W / I
PESO NETO PESO LIQUIDO	70 Kg.	70 Kg.	73 Kg.	88 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	5.802 €	5.802 €	4.724 €	8.310 €

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



SISTEMA AXIAL
SISTEMA AXIAL

UNIDAD CONDENSADORA RCU30

1108 x 574 x 815



IQ850 CO₂SPLIT

525 x 410 x 815



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



ICE QUEEN 1100

1335 x 610 x 815



IQ1100 SPLIT

790 x 505 x 815



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



IQ 1100 SPLIT

790 x 505 x 815



AIRE AR	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE AR	RCU30
REF:10304	REF:9065	REF:9066	REF:9145	REF:9145	REF:10603
850 Kg.	1125 Kg.	1130 Kg.	1121 Kg.	1121 Kg.	-
MODULAR	MODULAR		MODULAR	MODULAR	-
NO	2 x 1/2 CV		NO	NO	4 CV
600 W / I	3700 W / III		1200 W / III	1200 W / III	2395 W / III
88 Kg.	210 Kg.		140 Kg.	140 Kg.	131 Kg.
8.310 €	13.220 €	13.272 €	10.612 €	10.612 €	6.230 €

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

SCALA

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, panaderas, cárnicas...

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

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

Otras características:

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

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

SEGURANÇA E QUALIDADE EM QUANTIDADES INDUSTRIAIS

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

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

Otras características:

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

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



SCALA

GAMA INDUSTRIAL
COMPACT UNITS 0,4Tm | 10Tm

GENERADOR DE HIELO COMPACTO | MÁQUINA DE FABRICAR GELO COMPACTO



HIELO ESCAMAS | GELO ESCAMAS
1,5-2,2mm ESPESOR | ESPESSURA



SCALA 400

1100 x 700 x 760

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



SCALA 600

1250 x 750 x 835



(1) PRODUCCIÓN 24H
(1) PRODUÇÃO 24H

COMPRESOR
COMPRESSOR

POTENCIA FRIG.
CAPACIDADE REFRIG.

PESO NETO
PESO LIQUIDO

PRECIO P.V.P.
PREÇO P.V.P

	REF:10001	REF:10025
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	≈ 400 Kg.	≈ 600 Kg.
COMPRESOR COMPRESSOR	1 3/4 CV	2 CV
POTENCIA FRIG. CAPACIDADE REFRIG.	2200 W	3300 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	160 Kg.	210 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	7.834 €	9.008 €

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



SISTEMA DE ROTACIÓN
SISTEMA DE ROTAÇÃO



SCALA 1T

1350 x 1050 x 1000



SCALA 1'5T

1405 x 1645 x 1447



REF:10002	REF:10029
≈ 1000 Kg.	≈ 1500 Kg.
4 CV	3 + 3 CV
5500 W	8250 W
390 Kg.	490 Kg.
11.974 €	16.942 €

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

SCALA

GAMA INDUSTRIAL
COMPACT UNITS 0,4Tm | 10Tm

GENERADOR DE HIELO COMPACTO | MÁQUINA DE FABRICAR GELO COMPACTO



HIELO ESCAMAS | GELO ESCAMAS
1,5-2,2mm ESPESOR | ESPESSURA



SCALA 2T

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

1404 x 1613 x 1600



SCALA 3T

2600 x 1150 x 1300



(1) PRODUCCIÓN 24H
(1) PRODUÇÃO 24H

COMPRESOR
COMPRESSOR

POTENCIA FRIG.
CAPACIDADE REFRIG.

PESO NETO
PESO LIQUIDO

PRECIO P.V.P.
PREÇO P.V.P

	REF:10003	REF:10004
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	≈ 2000 Kg.	≈ 3000 Kg.
COMPRESOR COMPRESSOR	4 + 4 CV	15 CV
POTENCIA FRIG. CAPACIDADE REFRIG.	11000 W	16500 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	513 Kg.	660 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	20.264 €	26.076 €

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



SISTEMA DE ROTACIÓN
SISTEMA DE ROTAÇÃO



SCALA 5T

3705 x 1150 x 1300



SCALA 10T

5575 x 1300 x 1920



REF:10005	REF:10006
≈ 5000 Kg.	≈ 10000 Kg.
30 CV	45 CV
27500 W	55000 W
1500 Kg.	1950 Kg.
41.106 €	74.010 €

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

SCALA

GAMA INDUSTRIAL
SPLIT UNITS 0,4Tm | 50Tm

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



HIELO ESCAMAS | GELO ESCAMAS
1,5-2,2mm ESPESOR | ESPESSURA



SCALA 400 SPLIT

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

1090 x 700 x 760



SCALA 600 SPLIT

1250 x 750 x 835



	REF:10022	REF:10024
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	≈ 400 Kg.	≈ 600 Kg.
POTENCIA POTÊNCIA	190 W / I	190 W / I
REQUERIMIENTOS FRIG. REQUISITOS REFRIG.	2200 W	3300 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	100 Kg.	120 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	5.320 €	6.236 €

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



SISTEMA DE ROTACIÓN
SISTEMA DE ROTAÇÃO



SCALA 1T SPLIT

1050 x 750 x 870



SCALA 1'5T SPLIT

1050 x 750 x 1060



REF:10008	REF:10023
≈ 1000 Kg.	≈ 1500 Kg.
190 W / l	200 W / l
5500 W	8250 W
170 Kg.	200 Kg.
7.682 €	9.396 €

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

SCALA

GAMA INDUSTRIAL
SPLIT UNITS 0,4Tm | 50Tm

GENERADOR DE HIELO (SIN UNIDAD CONDENSADORA)

MÁQUINA DE FABRICAR GELO (SEM UNIDADE CONDENSADORA)



HIELO ESCAMAS | GELO ESCAMAS
1,5-2,2mm ESPESOR | ESPESSURA



SCALA 2T SPLIT

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

1050 x 750 x 1080



SCALA 3T SPLIT

1050 x 750 x 1300



	REF:10010	REF:10012
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	≈ 2000 Kg.	≈ 3000 Kg.
POTENCIA POTÊNCIA	200 W / I	200 W / I
REQUERIMIENTOS FRIG. REQUISITOS REFRIG.	11000 W	16500 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	230 Kg.	280 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	11.278 €	14.564 €

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



SISTEMA DE ROTACIÓN
SISTEMA DE ROTAÇÃO



SCALA 5T SPLIT

1850 x 1150 x 1300



SCALA 10T SPLIT

1850 x 1150 x 1800



SCALA 15T SPLIT

1150 x 1800 x 1850



REF:10014	REF:10016	REF:10018
≈ 5000 Kg.	≈ 10000 Kg.	≈ 15000 Kg.
435 W / l	435 W / l	1000 W / l
27500 W	55000 W	82500 W
800 Kg.	1400 Kg.	2500 Kg.
20.954 €	31.902 €	44.660 €

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

SCALA

GAMA INDUSTRIAL
REMOTE UNITS 0,4Tm | 10Tm

UNIDAD CONDENSADORA REMOTA | UNIDADE CONDENSADORA REMOTA



HIELO ESCAMAS | GELO ESCAMAS
1,5-2,2mm ESPESOR | ESPESSURA

UNIDAD CONDENSADORA REMOTA RCU400

574 x 1108 x 690



SCALA 400 REMOTA

1090 x 700 x 760

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

UNIDAD CONDENSADORA REMOTA RCU600

574 x 1108 x 690



SCALA 600 REMOTA

1250 x 750 x 835



	SCALA 400 SPLIT	RCU 400	SCALA 600 SPLIT	RCU 600
	REF:10030		REF:10031	
PRODUCCIÓN 24H PRODUÇÃO 24H	≈ 400 Kg.	-	≈ 600 Kg.	-
COMPRESOR HP COMPRESSOR HP	-	1 3/4 CV	-	2 CV
Ø SALIDA HIELO Ø SAÍDA GELO	326 mm	-	326 mm	-
POTENCIA POTÊNCIA	190 W	1235 W	190 W	2160 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	100 Kg.	84 Kg.	120 Kg.	86 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	9.138 €		9.700 €	

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



SISTEMA DE ROTACIÓN
SISTEMA DE ROTAÇÃO

UNIDAD CONDENSADORA REMOTA RCU1000

574 x 1108 x 1319



SCALA 1T REMOTA

1050 x 750 x 870



UNIDAD CONDENSADORA REMOTA RCU1500

574 x 1613 x 1297



SCALA 1'5T REMOTA

1050 x 750 x 1060



SCALA 1T SPLIT	RCU 1000	SCALA 1'5T SPLIT	RCU 1500
REF:10009		REF:10035	
≈ 1000 Kg.	-	≈ 1500 Kg.	-
-	4 CV	-	3 + 3 CV
480 mm	-	480 mm	-
190 W	2395 W	200 W	6440 W
170 Kg.	129 Kg.	200 Kg.	308 Kg.
11.974 €		17.592 €	

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

SCALA

GAMA INDUSTRIAL
REMOTE UNITS 0,4Tm | 10Tm

UNIDAD CONDENSADORA REMOTA | UNIDADE CONDENSADORA REMOTA



HIELO ESCAMAS | GELO ESCAMAS
1,5-2,2mm ESPESOR | ESPESSURA

UNIDAD CONDENSADORA REMOTA RCU2000

574 x 1613 x 1297



+



SCALA 2T REMOTA

1050 x 750 x 1080

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

UNIDAD CONDENSADORA REMOTA RCU3000

1250 x 1500 x 1300



+



SCALA 3T REMOTA

1050 x 750 x 1300



	SCALA 2000 SPLIT	RCU 400	SCALA 3000 SPLIT	RCU 600
	REF:10011		REF:10013	
PRODUCCIÓN 24H PRODUÇÃO 24H	≈ 2000 Kg.	-	≈ 3000 Kg.	-
COMPRESOR HP COMPRESSOR HP	-	4 + 4 CV	-	15 CV
Ø SALIDA HIELO Ø SAÍDA GELO	480 mm	-	480 mm	-
POTENCIA POTÊNCIA	200 W	7670 W	200 W	12150 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	230 Kg.	263 Kg.	280 Kg.	238 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	20.156 €		26.076 €	

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



SISTEMA DE ROTACIÓN
SISTEMA DE ROTAÇÃO

UNIDAD CONDENSADORA REMOTA RCU5000

1150 x 1755 x 1600



+



SCALA 5T REMOTA

1850 x 1150 x 1300



UNIDAD CONDENSADORA REMOTA RCU10000

1150 x 3600 x 1600



+



SCALA 10T REMOTA

1850 x 1150 x 1800



SCALA 5000 SPLIT	RCU 5000	SCALA 10000 SPLIT	RCU 1500
REF:10015		REF:10017	
≈ 5000 Kg.	-	≈ 10000 Kg.	-
-	30 CV	-	45 CV
900 mm	-	900 mm	
435 W	23040 W	435 W	30600 W
800 Kg.	451 Kg.	1400 Kg.	471 Kg.
41.106 €		74.010 €	

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

SCALA

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

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



HIELO ESCAMAS | GELO ESCAMAS
1,5-2,2mm ESPESOR | ESPESSURA



CO₂ ICE



SCALA 400 CO₂ SPLIT

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

1090 x 700 x 760



SCALA 600 CO₂ SPLIT

1250 x 750 x 835



	REF:10032	REF:10033
(1) PRODUCCIÓN 24H (1) PRODUÇÃO 24H	+ - 400 Kg.	+ - 600 Kg.
POTENCIA POTÊNCIA	190 W	190 W
REQUERIMIENTOS FRIG. REQUISITOS REFRIG.	2200 W	3300 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	100 Kg.	120 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	7.994 €	8.730 €

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



SISTEMA DE ROTACIÓN
SISTEMA DE ROTAÇÃO



SCALA 1T CO₂ SPLIT

1050 x 750 x 870



SCALA 2T CO₂ SPLIT

1050 x 750 x 1080



SCALA 3T CO₂ SPLIT

1050 x 750 x 1300



REF:10027	REF:10028	REF:10034
+ - 1000 Kg.	+ - 2000 Kg.	+ - 3000 Kg.
190 W	200 W	200 W
5500 W	11000 W	16500 W
170 Kg.	230 Kg.	280 Kg.
10.756 €	12.778 €	15.782 €

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

DEPÓSITO

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 depósitos facilitan el proceso de retirada de hielo, evitando derrames, además el traslado del hielo es tres veces más rápido con lo que se ahorra trabajo y tiempo. Algunos depósitos disponen de una puerta en la parte inferior que permite sacar primero el hielo más antiguo, con lo que conseguimos una mayor rotación y calidad del hielo.

Los depósitos 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 depósitos facilitam o processo de extração do gelo, evitando perdas. Além disso, o transporte do gelo é três vezes mais rápido, poupando assim trabalho e tempo. Alguns depósitos dispõem de uma porta na parte inferior que permite retirar o gelo mais antigo em primeiro lugar, o que faz com que haja maior rotação e maior qualidade do gelo.

Os depósitos 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.





DEPÓSITO

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

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



ALMACÉN (100%) ARMAZÉM (100%)	80 Kg	160 Kg.	181 Kg.	230 Kg.
ALMACÉN (AHRI 80%) ARMAZÉM (AHRI 80%)	64 KG.	128 Kg.	145 Kg.	184 Kg.
PESO NETO PESO LIQUIDO	50 Kg.	52 Kg.	54 Kg.	56 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	964 €	1.388 €	1.614 €	1.694 €

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

DEPÓSITO S350

1067 x 819 x 1071

CON PATAS COM PÉS +160mm.



DEPÓSITO S400

1219 x 819 x 1071

CON PATAS COM PÉS +160mm.



DEPÓSITO S500

1321 x 872 x 1122

CON PATAS COM PÉS +160mm.



340 Kg.	390 Kg.	480 Kg.
272 Kg.	312 Kg.	384 Kg.
69 Kg.	75 Kg.	94 Kg.
2.354 €	2.520 €	3.512 €

DEPÓSITO

CON CARRO | COM CARRINHO

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

DEPÓSITO SCS150

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

762 x 1016 /1163* x 1320
*CON PUERTA | COM PORTA



DEPÓSITO SCS300

762 x 1016/1163* x 1862
*CON PUERTA | COM PORTA



DEPÓSITO SCD400

1524 x 1016/1163* x 1520
*CON PUERTA | COM PORTA



ALMACÉN (100%)
ARMAZÉM (100%)

ALMACÉN (AHRI 80%)
ARMAZÉM (AHRI 80%)

PESO NETO
PESO LIQUIDO

PRECIO P.V.P.
PREÇO P.V.P.

140 Kg + CART 112 KG	300 Kg + CART 112 KG	413 Kg + 2 CART 224 KG
110 Kg + CART 112 KG	240 Kg + CART 112 KG	330 Kg + 2 CART 224 KG
75 Kg	95 Kg	140 Kg
5.158 €	7.152 €	10.738 €

DEPÓSITO SCD600

1524 x 1016/1163* x 1820

*CON PUERTA | COM PORTA



DEPÓSITO SCD800

1524 x 1016/1163* x 2084

*CON PUERTA | COM PORTA



EASY CART KIT 6 CESTAS

620 x 1054 x 722/908 con asa



		EASY CART	(*) KIT 6 CESTAS
		REF: 19551	REF: 30501
617 Kg + 2 CART 224 KG	812 Kg + 2 CART 224 KG	112 Kg	70 Kg
494 Kg + 2 CART 224 KG	650 Kg + 2 CART 224 KG	-	-
160 Kg	175 Kg	35 Kg	8 Kg
12.572 €	15.764 €	1.466 €	566 €

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

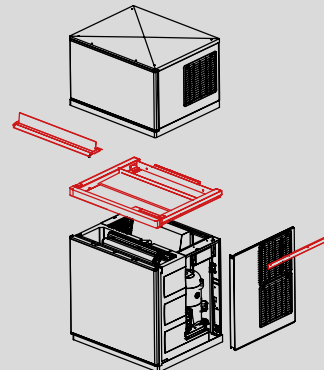
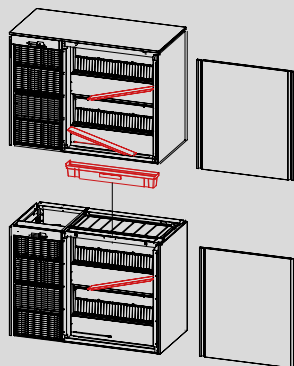
COMBINACIONES

 RECOMENDADO RECOMMENDED RECOMENDADO		 POSSÍVEL (NÃO OTIMIZADO) POSSIBLE (NOT OPTIMIZED) POSIBLE (NO OPTIMIZADO)		 EMPILHADOS STACKED APILADO		 EM PARALELO SIDE BY SIDE EN PARALELO																					
DEPÓSITOS				DEPÓSITOS CON CARRINHO				BINS DEPÓSITOS																			
 S80				 S130				 S160				 S220				 S350				 S400				 S500			
Nº MÁQUINAS		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2										
 (*) MDP150 GALA/DELTA			 Ref:19573				 Ref:19501	 Ref:19511	 Ref:19521		 Ref:19530																
 (*) MR400 GALA/DELTA									 Ref:19530																		
 MP145 PULSAR		 Ref:19162			 Ref:19504		 Ref:19504		 Ref:19521																		
 (**) MS 220 SPIKA			 Ref:19573			 Ref:19501	 Ref:19511	 Ref:19521		 Ref:19534																	
 MS 300 SLIM SPIKA			 Ref:19574	 Ref:19562		 Ref:19509	 Ref:19514	 Ref:19528		 Ref:19534																	
 (**) MS 410 SPIKA			 Ref:19573			 Ref:19501	 Ref:19511	 Ref:19521		 Ref:19534																	
 ICE QUEEN 150		 Ref:19161	 Ref:19575	 Ref:19563		 Ref:19502	 Ref:19512	 Ref:19522		 Ref:19532																	
 ICE QUEEN 200		 Ref:19161	 Ref:19575	 Ref:19563		 Ref:19502	 Ref:19512	 Ref:19522		 Ref:19532																	
 IQ 300 N/F			 Ref:19575			 Ref:19502	 Ref:19512	 Ref:19522		 Ref:19532																	
 ICE QUEEN 400			 Ref:19575	 Ref:19563		 Ref:19502	 Ref:19512	 Ref:19523		 Ref:19532																	
 (*) ICE QUEEN 550			 Ref:19575	 Ref:19563		 Ref:19502	 Ref:19512	 Ref:19523		 Ref:19532																	
 ICE QUEEN 1100										 Ref:19535																	
 G ICE QUEEN 550			 Ref:19575			 Ref:19502	 Ref:19512	 Ref:19522		 Ref:19532																	
 G ICE QUEEN 850 CO2			 Ref:19575			 Ref:19502	 Ref:19512	 Ref:19522		 Ref:19532																	
 G ICE QUEEN 1100			 Ref:19575			 Ref:19502	 Ref:19518	 Ref:19529		 Ref:19535																	
 SCALA 400/SCALA 400 SPLIT							 Ref:19524		 Ref:19533																		
 (*) SCALA 600/SCALA 600 SPLIT									 Ref:19533																		
 SCALA 1000/1500/2000/3000 SPLIT									 Ref:19539																		
 SCALA COMPACT 1000																											

 RECOMENDADO RECOMMENDED RECOMENDADO		 POSSÍVEL (NÃO OTIMIZADO) POSSIBLE (NOT OPTIMIZED) POSSIBLE (NO OPTIMIZADO)		 EMPILHADOS STACKED APILADO		 EM PARALELO SIDE BY SIDE EN PARALELO					
DEPÓSITOS				DEPÓSITOS CON CARRINHO BINS WITH CART DEPÓSITOS CON CARRO							
		 SCS150		 SCS300		 SCD400		 SCD600		 SCD800	
Nº MÁQUINAS		1 2		1 2		1 2		1 2		1 2	
 (*) MDP150 GALA/DELTA		 Ref:19652	 Ref:19653	 Ref:19543	 Ref:19544						
 (*) MR400 GALA/DELTA				 Ref:19546	 Ref:19547	  Ref:19548					
 MP145 PULSAR		 Ref:19665		  	  	  					
 (**) MS 220 SPIKA		 Ref:19652	 Ref:19653	  Ref:19543	  Ref:19544	   Ref:19545					
 MS 300 SLIM SPIKA		 Ref:19659	 Ref:19658	 Ref:19543							
 (**) MS 410 SPIKA		 Ref:19652	 Ref:19653	  Ref:19543	  Ref:19544	   Ref:19545					
 ICE QUEEN 150		 Ref:19651		  	  	  					
 ICE QUEEN 200		 Ref:19651	 Ref:19650	   Ref:19540	  	  					
 IQ 300 N/F		 Ref:19651	 Ref:19650	   Ref:19540	   Ref:19541	   Ref:19542					
 ICEQUEEN 400		 Ref:19651	 Ref:19650	   Ref:19540	   Ref:19541	   Ref:1942					
 (*) ICE QUEEN 550		 Ref:19651	 Ref:19650	   Ref:19540	   Ref:19541	   Ref:19542					
 ICE QUEEN 1100				 Ref:19540	 Ref:19541	 Ref:19542					
 G ICE QUEEN 550		   Ref:19651	   Ref:19650	   Ref:19540	   Ref:19541	   Ref:19542					
 G ICE QUEEN 850 CO2		   Ref:19651	   Ref:19650	   Ref:19540	   Ref:19541	   Ref:19542					
 G ICE QUEEN 1100				 Ref:19540	 Ref:19541	   Ref:19542					
 SCALA 400/SCALA 400 SPLIT				 Ref:19543	 Ref:19544	 Ref:19545					
 (*) SCALA 600/SCALA 600 SPLIT				 Ref:19543	 Ref:19544	 Ref:19545					
 SCALA 1000/1500/2000/3000 SPLIT				 Ref:19543	 Ref:19544	 Ref:19545					
 SCALA COMPACT 1000											

SISTEMA DE APILADO

SISTEMA DE EMPILHAMENTO



*CONNECTING KIT FOR STACKING
*KIT DE UNIÓN PARA APILADO

EMBOLSADORA DE HIELO

ENSACADORA DE GELO

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

IBK-1

357 x 274 x 730



CAPACIDAD BOLSAS
CAPACIDADE BOLSAS

PESO NETO
PESO LIQUIDO

PRECIO P.V.P.
PREÇO P.V.P

REF: 32178

4 Kg.

7 Kg.

636 €



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 SCA-LA. 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 depósito 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 SCA-LA. 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 depósito incorpora um eixo com movimento simultâneo de translação e rotação que move o gelo facilitando o escorrimento da água da fundição, partindo blocos e evitando a formação de cavernas. Assim obtém-se um gelo solto e seco.

O depósito 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.

SILO ORBITAL

GAMA INDUSTRIAL

	SS221	SS322	SS422	SS523	SS732
	REF: 19840	REF: 19848	REF: 19849	REF: 19843	REF: 19844
CAPACIDAD CAPACIDADE	2 Tn	3 Tn	4 Tn	5 Tn	7 Tn
VOLUMEN VOLUME	5,96 m³	7,95 m³	9,94 m³	11,9 m³	14 m³
DIÁMETRO EXTERNO DIÂMETRO EXTERNO	2250 mm	2250 mm	2250 mm	2250 mm	3080 mm
ALTURA BASE ALTURA BASE	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1000 mm
ALTURA TOTAL ALTURA TOTAL	2500 mm	3000 mm	3500 mm	4000 mm	3000 mm
CAUDAL EXTRACCIÓN TAXA DE EXTRAÇÃO	4000 Kg/h	4000 Kg/h	4000 Kg/h	4000 Kg/h	9000 Kg/h
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	44.138 €	48.196 €	50.400 €	54.390 €	62.766 €

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.
LOS DEPÓSITOS ORBITALES REQUIEREN SER INSTALADOS DENTRO DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS CON UNA TEMPERATURA INTERIOR DE ENTRE -3°C A -10°C, ASÍ COMO CON HUMEDAD CONSTANTE PARA EL CORRECTO ALMACENAMIENTO Y DISPENSADO DEL HIELO. SE RECOMIENDA ALMACENAR Y DISPENSAR HIELO FRESCO PRODUCIDO EL MISMO DÍA. SE DESACONSEJA ALMACENAR HIELO DURANTE MÁS DE 24H PARA EVITAR POSIBLE FORMACIÓN DE BLOQUES.



SS1033

SS1242

SS1542

SS1843

SS2544

SS3044

REF: 19845	REF: 19846	REF:19850	REF: 19851	REF: 19852	REF: 19853
10 Tn	12 Tn	15 Tn	18 Tn	25 Tn	30 Tn
21 m ³	25 m ³	31 m ³	37 m ³	50 m ³	63 m ³
3080 mm	4080 mm	4080 mm	4080 mm	4080 mm	4500 mm
1000 mm	1000 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm	1200 mm
4000 mm	3100 mm	3600 mm	4100 mm	5100 mm	5200 mm
9000 Kg/h	9000 Kg/h	9000 Kg/h	9000 Kg/h	9000 Kg/h	9000 Kg/h
69.962 €	82.976 €	87.898 €	93.024 €	102.828 €	116.152 €

OS DEPÓSITOS ORBITAIS DEVEM SER INSTALADOS DENTRO DE CÂMARAS FRIGORÍFICAS COM UMA TEMPERATURA INTERIOR ENTRE -3°C A -10°C, ASSIM COMO COM HUMIDADE CONSTANTE PARA ARMAZENAR E DISPENSAR CORRETAMENTE O GELO. RECOMENDA-SE QUE SEJA ARMAZENADO E DISPENSADO O GELO FRESCO PRODUZIDO NO MESMO DIA. NÃO É RECOMENDÁVEL ARMAZENAR GELO DURANTE MAIS DE 24H PARA EVITAR A POSSÍVEL FORMAÇÃO DE BLOCOS.

SIRION DHD

SIRION DHD DISPENSADOR | SIRION DHD DISPENSADOR 130 SLIM

UN MAYORDOMO DE ACERO INOXIDABLE

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

Viene con una carcasa de acero inoxidable 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.

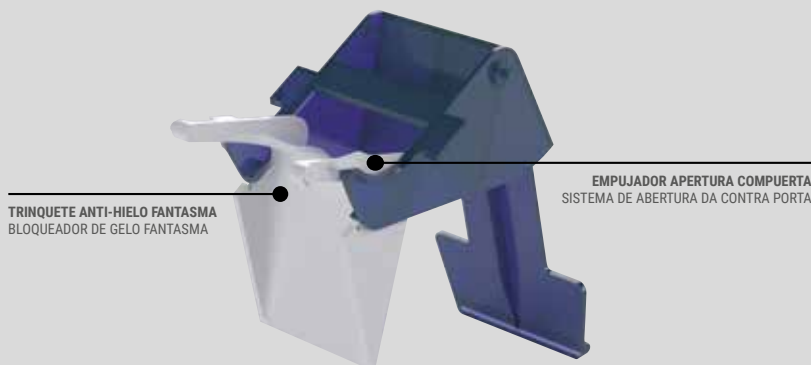
UM MORDOMO DE AÇO INOXIDÁVEL

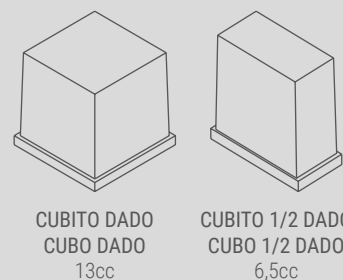
O dispensador de gelo SIRION é a melhor solução se pretender ter a certeza de ter gelo em qualquer altura, para proporcionar o conforto desejado e conseguir a fidelidade ao estabelecimento. Fácil de usar, silencioso e eficiente, é como ter um mordomo à disposição dos seus clientes. O novo Dispensador 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. Fíável, higiénico, número de peças reduzido, eficiência de poupança de energia com um aspeto moderno e atrativo. Cumpre os regulamentos e certificação NSF e CE. Disponível cheio com água e o mecanismo de moeda, o dispensador de gelo ITV é ideal para hotéis, resorts e centros de entretenimento.

OPCIÓN FUENTE DE AGUA OPÇÃO FONTE DE ÁGUA

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





DISPENSADOR DHD 130

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

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



DISPENSADOR DHD 130 SLIM

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



	DISP. HIELO DISP. GELO	DISP. HIELO Y AGUA DISP. GELO E ÁGUA	DISP. HIELO DISP. GELO	DISP. HIELO Y AGUA DISP. GELO E ÁGUA
	REF:19300	REF:19301	REF:19321	REF:19329
ALMACÉN ARMAZÉM	104 Kg.		58 Kg.	
VEL. DISPENSADOR VEL. DISPENSADOR	109 g/s		109 g/s	
MOTOR MOTOR	220V/50Hz		220V/50Hz	
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	4.774 €	4.880 €	4.584 €	4.690 €

VITRINAS VETRINES

VITRINAS REFRIGERADAS

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

CARACTERÍSTICAS

- Acabados externos en aluminio anodizado, disponibles en negro y plata
- Acceso independiente a la unidad condensadora sin tocar el espacio donde se encuentra la comida expuesta
- Cristal curvo de seguridad, templado, de fácil extracción y limpieza
- EASYCLEAN TRAYS SYSTEM®, Sistema de bandejas de fácil limpieza, sin drenajes, que no suelen resultar higiénicos
- Bandejas GN 1/3 x 40mm incluidas dentro de todos los modelos de bandejas
- Iluminación mediante LED
- Disponible en 220V/50hz, 115V/60hz
- Puertas deslizantes en cristal ahumado
- Eliminación automática de escarcha cada cierto tiempo ajustable (excepto la vitrina de SUSHI)

CARACTERÍSTICAS ADICIONALES VITRINA SUSHI

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

VETRINES REFRIGERADAS

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

CARACTERÍSTICAS

- Acabamentos exteriores em alumínio anodizado, disponíveis em preto e prateado.
- Acesso independente à unidade de condensação sem tocar no espaço onde se encontram expostos os alimentos
- Vidro de segurança curvo, temperado, de fácil extração e limpeza
- EASYCLEAN TRAYS SYSTEM®, sistema de bandejas de fácil limpeza, sem drenagens não higiénicas
- Bandejas GN 1/3 x 40 mm incluídas em todos os modelos de bandejas
- Iluminação LED
- Disponível em 220 V/50 Hz, 115 V/60 Hz
- Portas de correr em vidro fumado
- Remoção automática de gelo temporizada ajustável (exceto expositor de SUSHI)

CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DO EXPOSITOR DE SUSHI

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



VITRINAS VETRINES

SUSHI CASE 145/180 | CASE 1L 110/145/175 | CASE 2L 110/145/175



DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

SUSHI 145/180

1447/1797* x 387 x 240
*SUSHI 180



110 1L 4T/4P

1092 x 387 x 240



145 1L 6T/6P

1447 x 387 x 240



	SUSHI 145	SUSHI 180	110 1L 4T	110 1L 4P	145 1L 6T	145 1L 6P
	BLACK-REF: 22001 SILVER-REF: 22000	BLACK-REF: 22002 SILVER-REF: 22003	BLACK-REF: 22100 SILVER-REF: 22101	BLACK-REF: 22103 SILVER-REF: 22104	BLACK-REF: 22106 SILVER-REF: 22107	BLACK-REF: 22109 SILVER-REF: 22110
CAPACIDAD CAPACIDADE	11,7 L.	15,6 L.	7,7 L.		11,7 L.	
NIVELES NÍVEIS	1		1		1	
NÚMERO BANDEJAS PLACAS DE CAPACIDADES	-		4	-	6	-
CAPACIDAD PLATOS CAPACIDADE DE PRATOS	6	8	-	4	-	6
POTENCIA POTENCIA	130 W		130 W		130 W	
COMPRESOR COMPRESSOR	1/6 CV		1/6 CV		1/6 CV	
TEMP. VITRINA (32°C AMB) TEMP. VETRINA (32°C AMB)	-1°C / +1°C		+4°C / +8°C		+4°C / +8°C	
SUPERFICIE DIPONIBLE CAPACIDADE DE PRATOS	0,37 m2	0,47 m2	0,27 m2		0,37 m2	
PESO NETO PESO LÍQUIDO	39/49 Kg.	37/52 Kg.	28/40 Kg.		35/45 Kg.	
PRECIO P.V.P PREÇO P.V.P.	1.622 €	1.750 €	1.242 €	1.208 €	1.402 €	1.345 €

175 1L 8T/8P

1797 x 387 x 240

110 2L 4T/4P

1092 x 387 x 360

145 2L 6T/6P

1447 x 387 x 360

175 2L 8T/8P

1797 x 387 x 360



175 1L 8T		175 1L 8P		110 2L 4T		110 2L 4P		145 2L 6T		145 2L 6P		175 2L 8T		175 2L 8P	
BLACK-REF: 22112 SILVER-REF: 22113		BLACK-REF: 22115 SILVER-REF: 22116		BLACK-REF: 22200 SILVER-REF: 22201		BLACK-REF: 22203 SILVER-REF: 22204		BLACK-REF: 22206 SILVER-REF: 22207		BLACK-REF: 22209 SILVER-REF: 22210		BLACK-REF: 22212 SILVER-REF: 22213		BLACK-REF: 22215 SILVER-REF: 22216	
15,6 L.		7,7 L.		11,7 L.		15,6 L.									
1		2		2											
8	-	4	-	6	-	8	-	4	-	6	-	8	-	4	-
-	8	-	4	-	6	-	8	-	6	-	8	-	8	-	8
130 W		130 W		130 W		130 W									
1/6 CV		1/6 CV		1/6 CV		1/6 CV									
+4°C / +8°C		+4°C / +8°C		+4°C / +8°C		+4°C / +8°C									
0,47 m2		0,27 m2		0,37 m2		0,47 m2									
38/53 Kg.		38/50 Kg.		43/55 Kg.		48/62 Kg.									
1.496 €	1.412 €	1.353 €	1.294 €	1.504 €	1.418 €	1.666 €	1.590 €								

TRITURADOR

TR3 INOX | TR5 INOX

TR INOX

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

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

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

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

De 3 y 5 Kg. de capacidad nominal, la gama ITV con el TR3 y TR5 cubre las necesidades de cualquier local de hostelería. Tritura todo tipo de cubitos de hielo, incluso el macizo de mayor tamaño de ITV SUPER STAR se adapta sin ningún problema.

Tritura cubitos de hielo hasta un tamaño de 27gr: cubitos Gala, Alfa, Quasar y Spika.

TR INOX

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

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

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

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

De 3 e 5 Kg. de capacidade nominal, a gama ITV com o TR3 e o TR5 cobre as necessidades de qualquer espaço hoteleiro. Ideal para todo o tipo de gelo, o nosso gelo SUPER STAR adapta-se sem nenhum problema.

Tritura cubos de gelo até ao tamanho de 27g: cubos Gala, Alfa, Quasar e Spika.





TR3 INOX

180 x 330 x 320

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)



TR5 INOX

370 x 310 x 510



	REF: 9148	REF: 9803
CAPACIDAD CAPACIDADE	3 Kg./min.	5 Kg./min.
DEPÓSITO DEPÓSITO	1 Kg.	5 Kg.
CONSUMO CONSUMO	150 W	150 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	10 Kg.	20 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	1.314 €	2.374 €

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).

Disponibles en la versión: solo en agua fría.

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.

Disponible en las versiones: agua natural/fría y agua fría/caliente.

RAC 20

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. Incorpora un sistema interno que almacena y dispensa vasos. Nuevo diseño con pulsadores retroiluminados.

Disponible en las versiones: agua natural/fría y agua natural/fría/caliente.



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.

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

Acabado en acero inoxidable.

Versión de agua natural/fría, agua natural/fría/con gas y agua natural/fría/con gas y sistema antibacteriano.

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 tres pulsadores, uno para cada tipo de agua. La tecnología de refrigeración con banco de hielo permite obtener altas prestaciones en poco espacio.

Disponible en las versiones: agua natural/fría y agua natural/fría/caliente.

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 diretamente. Para fixar na parede (fonte sem pé).

Disponível na versão: água fria.

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 garrações 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.

Disponível nas versões: água natural/fria e água fria/quente.

RAC 20

Comuns em: locais de reunião, escritórios, lojas e estabelecimentos e instituições. Ligada à rede combina um design inovador e funcional com as mais avançadas tecnologias de higiene e refrigeração da água. Inclui um sistema interno que armazena e dispensa copos.

Novo modelo com botões retroiluminados.

Disponível nas versões: água natural/fria e água natural/fria/quente.



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.

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

Disponível nas versões: água natural/fria, água natural/fria com gás ou água natural/fria com gás e sistema antibacteriano.

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 três pulsadores, um para cada tipo de água. A tecnologia de refrigeração com banco de gelo permite obter altas prestações num espaço reduzido. Versão natural/fria e versão natural, fria e quente.

Disponível nas versões: água natural/fria e água natural/fria/quente.

FUENTES DE AGUA

OFFICE | RAB20 | RA5 INOX | RA5 INOX UP | RA5G INOX | RA5GPH INOX | RAC20 | RAIN 120 INOX | RAIN120 TOP

	OFFICE	OFFICE COLD & HOT WATER	RAC 20	RAC 20 COLD & HOT WATER
DIMENSIONES (mm) (LxPxA)	260 x 330 x 407 BASE A 60mm ALTURA HUECO 230mm	260 x 330 x 407 BASE A 60mm ALTURA HUECO 230mm	334 x 330 x 1120 BASE A 700mm ALTURA HUECO 256mm	334 x 330 x 1120 BASE A 700mm ALTURA HUECO 256mm



	REF: 9884	REF: 9885	REF:	REF:
PRODUCCIÓN PRODUÇÃO	15 L/h (FRÍA FRÍA)	15 L/h (FRÍA FRÍA) 13 L/h (CALIENTE QUENTE)	20 L/h (CALIENTE QUENTE)	20 L/h (FRÍA FRÍA) 8 L/h (CALIENTE QUENTE)
COMPRESOR COMPRESSOR	1/12 CV	1/12 CV	1/10 CV	1/10 CV
ABS ABS	190 W	1390 W	150 W	850 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	14 Kg.	15 Kg.	21 Kg.	22 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	1.020 €	1.268 €	990 €	1.258 €

RAC 20 OPCIONAL CON SISTEMA ANTIBACTERIANO MEDIANTE LUZ ULTRAVIOLETA: +90€. RAC 20 OPCIONAL CON SISTEMA ANTIBACTERIANO MEDIANTE LUZ ULTRAVIOLETA: +90€.

FONTES DE ÁGUA



RAB 20

340 x 347 x 1103/1600

BASE A 590mm
ALTURA HUECO 256mm

RAB 20 COLD & HOT WATER

340 x 347 x 1103/1600

BASE A 590mm
ALTURA HUECO 256mm

RA5

340 x 325 x 960

+80mm CONTANDO GRIFO

RA5G

340 x 325 x 960

+270mm CONTANDO GRIFO



REF: 9057	REF: 9886	REF: 9055	REF: 9056
22 L/h (FRÍA/NATURAL FRIA/NATURAL)	22 L/h (FRÍA FRIA) 5 L/h (CALIENTE QUENTE)	30 L/h (FRÍA FRIA)	30 L/h (FRÍA FRIA)
1/12 CV	1/12 CV	1/10 CV	1/10 CV
110 W	560 W	180 W	180 W
18 Kg.	19 Kg.	26 Kg.	26 Kg.
602 €	650 €	990 €	1.062 €

RAB 20 OPCIONAL PORTAVASOS: +50 € RAB20 OPCIONAL PORTA-COPOS: +50 €.

FUENTES DE AGUA

OFFICE | RAB20 | RA5 INOX | RA5 INOX UP | RA5G INOX | RA5GPH INOX | RAC20 | RAIN 120 INOX | RAIN120 TOP

	RA5GP	RA5GPH	RA5 UP	RAIN 120 INOX
DIMENSIONS (mm) (LxPxA)	340 x 325 x 960 +270mm CONTANDO GRIFO	340 x 325 x 960 +303mm CONTANDO GRIFO	432 x 360 x 505 +80mm CONTANDO GRIFO	480 x 405 x 1480 BASE A 985mm ALTURA HUECO 311mm



	REF: 9199	REF: 19014	REF: 9883	REF: 9444
PRODUCCIÓN PRODUÇÃO	30 L/h (FRÍA FRIA)	30 L/h (FRÍA FRIA)	30 L/h (FRÍA FRIA)	120 L/h (FRÍA FRIA)
COMPRESOR COMPRESSOR	1/10 CV	1/10 CV	1/10 CV	1/3 CV
ABS ABS	180 W	180 W	180 W	680 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	26 Kg.	26 Kg.	26 Kg.	45 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	1.154 €	1.196 €	1.072 €	3.174 €

FONTES DE ÁGUA

RAIN 120 INOX GAS

480 x 560 x 1480

BASE A 985mm

ALTURA HUECO 311mm



RAIN 120 INOX GAS ANTIBAC.

480 x 560 x 1480

BASE A 985mm

ALTURA HUECO 311mm



RAIN TOP 120 INOX

482 x 495 x 510

BASE A 15mm APROX

ALTURA HUECO 346mm



RAIN TOP 120 INOX GAS

482 x 495 x 510

BASE A 15mm APROX

ALTURA HUECO 346mm



RAIN TOP 120 INOX GAS ANTIBAC.

482 x 495 x 510

BASE A 15mm APROX

ALTURA HUECO 346mm



REF: 19007	REF: 19009	REF: 9189	REF:	REF: 19010
120 L/h (FRÍA/GAS FRIA/GAS)	120 L/h (FRÍA/GAS FRIA/GAS)	120 L/h (FRÍA FRIA)	120 L/h (FRÍA/GAS FRIA/GAS)	120 L/h (FRÍA/GAS FRIA/GAS)
1/3 CV	1/3 CV	1/3 CV	1/3 CV	1/3 CV
900 W	900 W	750 W	1000 W	1000 W
53 Kg.	53 Kg.	39 Kg.	50 Kg.	50 Kg.
4.646 €	5.038 €	2.338 €	3.710 €	4.450 €

FROSTY

F2

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.

MÁQUINA DE CHANTILLY 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.

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

Produce 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.

MAQUINA DE CHANTILLY FROSTY F2

Refrigerado mediante circuito frigorífico com um compressor 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 duma só peça.

Motor elétrico da bomba





F-2

DIMENSIONES
(LxPxA)

250 x 410 x 400

	REF: 9051
PRODUCCIÓN 1H PRODUÇÃO 1H	100 L
CAPACIDAD DEPÓSITO CAPACIDADE DEPÓSITO	2 L
BOMBA BOMBA	270 W
COMPRESOR COMPRESSOR	1/8 CV
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	3.724 €

ACCESORIOS

CARACTERÍSTICAS

	REF:	MEDIDAS mm.	PARA MÁQUINAS	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
TUBO CAÍDA DE HIELO SIMPLE ICE QUEEN TUBO DE QUEDA SIMPLES DE GELO ICE QUEEN	6682	 70 x 70 x 1200	IQ 150/200/400/550	124 €
TUBO CAÍDA DE HIELO DOBLE ICE QUEEN TUBO DE QUEDA DUPLA DE GELO ICE QUEEN	6683	 2UND. 70 x 70 x 1200	IQ 1100	246 €
INTERRUPTOR REMOTO INTERRUPTOR REMOTO	6761		SCALA	168 €
INTERRUPTOR REMOTO CON PROGRAMADOR SEMANAL INTERRUPTOR REMOTO COM PROGRAMADOR SEMANAL	8330		SCALA	376 €
SENSOR DE PARO EXTERNO FOTOCÉLULA CON INTERRUPTOR A DISTANCIA SENSOR DE PARAGEM EXTERNA (CÉLULA FOTOELÉCTRICA) COM INTERRUPTOR REMOTO	5275		IQ, SCALA	418 €
TUBO CAÍDA DE HIELO INOX SCALA 400, 600 TUBO DE QUEDA DE GELO INOX SCALA 400, 600	30221	 400 x 400 x 600	SCALA 400, 600	222 €
TUBO CAÍDA DE HIELO INOX SCALA 1, 1.5, 2, 3T TUBO DE QUEDA DE GELO INOX SCALA 1, 1.5, 2, 3T	32231	 560 x 560 x 800	SCALA 1, 1.5, 2, 3T	254 €
EXTENSIÓN Y INOX EXTENSÃO Y INOX	6721		SCALA 1, 3T	636 €
KIT BOMBA DOSIFICADORA SAL CON DEPÓSITO 50L KIT DE BOMBA DOSEADORA DE SAL COM TANQUE DE 50L	33018			736 €
PALA PEQUEÑA PÁ PEQUENA	2199			8 €
PALA MEDIANA PÁ MÉDIA	176			24 €
PALA GRANDE PÁ GRANDE	910			26 €
KIT PATAS ALTURA REGULABLE 95-165 MM KIT DE PERNAS DE ALTURA AJUSTÁVEL 95-165 MM	33006			48 €
KIT PATAS ALTURA REGULABLE 15-45 MM KIT DE PERNAS DE ALTURA AJUSTÁVEL 15-45 MM	33007			18 €
RUEDAS RODAS	6430			82 €
KIT APILADO MDP150 KIT EMPILHAMENTO MDP150	8034			122 €
KIT APILADO MR400 KIT EMPILHAMENTO MR400	8035			278 €

ACESSÓRIOS

CARACTERÍSTICAS

	REF:	MEDIDAS mm.	PARA MÁQUINAS	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
KIT APILADO SPIKA MS KIT EMPILHAMENTO SPIKA MS	6586			364 €
LÁMPARA UV LAMPADA UV	31266			624 €
BOMBA DESCARGA EXTERNA BOMBA DESCARGA EXTERNA	6470			321 €
KIT 6 CESTAS CARROS KIT 6 CESTO DE CARRINHO	30501			566 €
EMBOLSADORA ENSACADORA	18820			636 €
KIT 50 BOLSAS PARA EMBOLSADORA KIT DE 50 SACOS PARA ENSACADORA	32570			48 €
KIT 4 RUEDAS PEQUEÑAS KIT 4 RODAS PEQUENAS	31703			88 €
KIT SEÑALIZACIÓN AVERÍA EXTERNA KIT DE SINALIZAÇÃO DE FALHA EXTERNA	32507		SCALA	74 €

FILTRACIÓN

SISTEMAS DE FILTRACIÓN

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

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

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

FILTRO ANTICAL

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

FILTRO PARTÍCULAS

Para filtrar aguas sucias o arenosas.

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

FILTRO ANTICLORO

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

FILTRO CS ANTICAL Y ANTICLORO

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

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

Incorpora un filtro mecánico para partículas superiores a 5 micras.

FILTRO INSURICE

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

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

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

DESCALCIFICADOR C4

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

RECAMBIOS FILTROS

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

CALKLIN

Producto para realizar la limpieza periódica de las máquinas de hielo. Se presenta en 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.

FILTRAGEM

EQUIPAMENTO DE FILTRAGEM

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

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

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

FILTRO ANTICALCÁRIO

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

FILTRO DE PARTÍCULA

Para filtrar águas com sujidades ou arenosas.

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

FILTRO ANTICLORO

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

FILTRO CS ANTICALCÁRIO E ANTICLORO

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

Integrar um filtro mecânico para partículas superiores a 5 micras.

FILTRO INSURICE

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

Filtro antibacteriano 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 C4

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

REPOSIÇÃO DE FILTROS

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

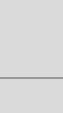
A título orientativo, os cartuchos têm uma vida útil de 1 ano. Cálculo estimado para uma máquina de gelo média, com um nível de dureza da água médio. O vaso contentor de reposição é em polipropileno de qualidade alimentar opaco de 9" ou 10", com suporte e racord para ligação de 3/4".

CALKLIN

Produto para 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

FILTRAGEM

	REF:	FUNCIONAMIENTO OPERAÇÃO	MICRAS MÍCRONS	INDICADO PARA: INDICADO PARA:	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P. EUROS
FILTRO ANTICAL	 7500	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS ANTICAL/CARVÃO ATIVO/PARTICULAS	20	TODAS MAQUINAS HIELO TODAS MÁQUINAS GELO	116 €
FILTRO PARTÍCULAS	 7499	MECÁNICO/FIBRAS POLIPROPILENO/TEJIDO MECÂNICO/FIBRAS POILIPROPILENO/TECIDO	5	TODAS MÁQUINAS HIELO TODAS MÁQUINAS GELO	76 €
FILTRO ANTICLORO	 7509	CARBÓN ACTIVO CARVÃO ATIVO	5	MÁQ. CUBITOS HASTA 120KG./24H.+FUENTES MÁQ. CUBOS ATÉ 120KG./24H.+FONTES	86 €
FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO CS101	 6759	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS ANTICAL/CARVÃO ATIVO/PARTICULAS	5	MÁQ. CUBITOS HASTA 120KG./24H.+TODAS IQ MÁQ. CUBOS ATÉ 120KG./24H.+TODAS IQ	124 €
FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO XL CS111	 6830	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS ANTICAL/CARVÃO ATIVO/PARTICULAS	5	MÁQ. CUBITOS ENTRE 120 Y 215KG./24H. MÁQ. CUBOS ENTRE 120 Y 215KG./24H.	140 €
FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO DOBLE CS102	 6760	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS ANTICAL/CARVÃO ATIVO/PARTICULAS	5	MÁQ. CUBITOS ENTRE 215 Y 340KG./24H MÁQ. CUBOS ENTRE 215 Y 340KG./24H.	384 €
FILTRO ANTICAL+ ANTICLORO XL DOBLE CS112	 6987	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS ANTICAL/CARVÃO ATIVO/PARTICULAS	5	MÁQ. CUBITOS MÁS DE 340KG./24H. MÁQ. CUBOS MAIS DE 340KG./24H.	4 14 €
FILTRO INSURICE CON MANÓMETRO Y VÁLVULAS CIERRE	 7369	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS ANTICAL/CARVÃO ATIVO/PARTICULAS	0,5	MÁQUINAS CUBITOS MÁS DE 340KG./24H. MÁQUINAS CUBOS MAIS DE 340KG./24H.	400 €
FILTRO INSURICE SIN MANÓMETRO	 7603	ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS ANTICAL/CARVÃO ATIVO/PARTICULAS	0,5	MÁQUINAS CUBITOS MÁS DE 340KG./24H MÁQUINAS CUBOS MAIS DE 340KG./24H	194 €
DESCALCIFICADOR C4	 30353	VOLUMÉTRICO/SAL/3,5L. RESINA VOLUMÉTRICO/SAL/3,5L. RESINA		TODAS MÁQUINAS HIELO HOSTELERÍA TODAS MÁQUINAS GELO HOSPITALIDADE	708 €
DESCALCIFICADOR C10	 30500	VOLUMÉTRICO/SAL/10L. RESINA VOLUMÉTRICO/SAL/10L. RESINA		MÁQUINAS HIELO HOSTELERÍA > 150KG./24H MÁQUINAS GELO HOSPITALIDADE > 150KG./24H.	1.476 €

RECAMBIOS

PEÇAS DE REPOSIÇÃO

REF:		PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
		EUROS
CARTUCHO ANTICAL	1041	44 €
CARTUCHO PARTÍCULAS	1045	22 €
CARTUCHO ANTICLORO	769	56 €
CARTUCHO ANTICAL+ ANTICLORO CS10	6723	86 €
CARTUCHO ANTICAL+ ANTICLORO XL CS11	6724	104 €
CARTUCHO INSURICE	4031	164 €
VASO CONTENEDOR	838	58 €

ITV RECOMIENDA | A ITV RECOMENDA

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

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

LIMPIEZA LIMPEZA

	REF:	FUNCIONAMIENTO OPERAÇÃO	INDICADO PARA: INDICADO PARA:	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
				EUROS
 CALKLIN 50	1420	LIMPIEZA ANUAL MÁQUINAS HIELO LIMPEZA ANUAL MÁQUINAS GELO	TODAS MÁQUINAS HIELO HASTA 60KG./24H TODAS MÁQUINAS GELO ATÉ 60KG./24H.	26 €
 CALKLIN 200	4033	LIMPIEZA ANUAL MÁQUINAS HIELO LIMPEZA ANUAL MÁQUINAS GELO	TODAS MÁQUINAS HIELO MÁS DE 60KG./24H TODAS MÁQUINAS GELO ATÉ DE 60KG./24H.	36 €

ENFRIADORA

RESFRIADOR DE ÁGUA

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

Tª ENTRADA/ SALIDA EVAPORADOR		POTENCIA FRIGORÍFICA	L./HORA	PARA MÁQUINAS	COMPRESOR COMPRESOR	VOLTAJE/ FRECUENCIA TENSÃO/ FREQUÊNCIA	DIMENSIONES (mm.) ANCHO x PROF. x ALTO DIMENSÕES LARGURA x PROF. x ALTA			PESO NETO	PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
Tª ENTRADA AGUA	Tª SALIDA AGUA	A 32° T°/ 30°C T AGUA	A TEMPERATURAS INDICADAS ÀS TEMPERATURAS INDICADAS				X	Y	Z	Kg.	EUROS

ENFRIADORA DE AGUA CH2

REF: 19029U

REF: 190290

					HASTA 5 UNIDADES IQ 400, 5 UNIDADES MR400, 2 UNIDADES IQ 850, 1 UNIDAD IQ1100, SCALA HASTA 2T.							
Tª AMBIENTE 32°C	30°C	15°C	2,6	84	SCROLL	230V/50Hz	559	622	612	48	3.732 €	
					HASTA 5 UNIDADES IQ 400, 5 UNIDADES MR400, 2 UNIDADES IQ 850, 1 UNIDAD IQ1100, SCALA HASTA 2T.							
Tª AMBIENTE 43°C	35°C	16°C	2,6	84								

ITV RECOMIENDA

RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

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

DESEMBALAJE

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

En el interior de la máquina encontraremos:

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

INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA EN EL LOCAL

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

Para la instalación de la máquina hay que prever:

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

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

Cada una de las máquinas debe tener un interruptor magnetotérmico individual para mayor seguridad en el funcio-

namiento y para evitar averías en caso de tener problemas con la red eléctrica.

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

IMPORTANTE: Todas las conexiones eléctricas deben llevar su toma de tierra correspondiente. Comprobar que la tensión coincide con la indicada en la placa de características de la máquina.

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

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

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

PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Una vez instalada la máquina, para realizar la puesta en marcha

hay que realizar los siguientes pasos:

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

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

MANTENIMIENTO

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

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

CONDICIONES DE VENTA

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

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), directamente al almacén del distribuidor.

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

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

Los repuestos fuera de garantía se enviarán a portes debidos.

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

Consultar disponibilidad.

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

En el caso de ser ITV el responsable de la contratación del transporte, deberá comprobarse la mercancía en el momento de la recepción, por si existe algún desperfecto. Estos pueden ser de dos tipos:

a) Daños visibles exteriormente en la mercancía recibida.

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

- El cliente receptor de la mercancía debe **reflejar esta incidencia en el albarán** de la agencia de transporte, antes

de firmar el mismo y **comunicarlo por escrito a ITV a la mayor brevedad y en el plazo de 48 horas adjuntando pruebas del daño existente (fotografías)**. Pasado este periodo para daños visibles, el seguro de transporte ya no lo cubre e ITV declina cualquier responsabilidad sobre ello.

b) Daños no visibles exteriormente en la mercancía recibida.

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

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

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

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

GARANTÍA

Las máquinas de ITV tienen una garantía en piezas de 24 meses desde el suministro de las mismas. Portes incluidos en España y Portugal (excluidos Madeira y Azores). Para más detalles, consulte www.itv.es

Para la aplicación de la garantía se requiere que la máquina funcione dentro de las condiciones que indica el fabricante, incluyendo los filtros necesarios en caso de aguas duras o excesivamente blandas.

POLÍTICA DE CALIDAD

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

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

Una vez completada su vida útil, todas las máquinas ITV deben tratarse como RAEE.

Por favor, contactar con **+34 961 66 75 75** o **info@itv.es**

A ITV RECOMENDA

RECEÇÃO DA MÁQUINA

Aquando da receção da máquina deve-se comprovar que esta

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

DESEMBALAGEM

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

No interior da máquina encontrará:

- Patas para aparafusar à base da máquina.
- Ligação de água e filtros.
- Mangueira de escoamento e abraçadeira.
- Pá de plástico para extrair o gelo.
- Manual de Instruções que se deve guardar para futuras consultas.
- Garantia que deve ser preenchida e enviada por correio à ITV para controlo da garantia e da data de instalação da máquina. A garantia também pode ser preenchida on-line em www.itv.es na secção Serviço, "Registo de Garantia".
- Por trás das cortinas encontrará dois pedaços de esferovite ou tiras que fixam as peças, evitando movimentos no transporte. Retire-os. (Só em máquinas de cubo maciço).

INSTALAÇÃO DA MÁQUINA NO LOCAL

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

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

Para a instalação da máquina é necessário dispor de:

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

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

Cada máquina deve ter o seu próprio interruptor magneto-térmico? para maior segurança no funcionamento e para evitar avarias caso haja problemas com a corrente elétrica. Para dimensionar adequadamente o magnetotérmico, consulte o manual. Alguns modelos de máquinas modulares podem ser trifásicos 380V+III+N.

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

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

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

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

ARRANQUE DA MÁQUINA

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

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

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

MANUTENÇÃO

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

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

CONDIÇÕES DE VENDA

Filtros e acessórios publicados neste catálogo são enviados a portes pagos.

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), diretamente no armazém do distribuidor.

Para todos os outros países, os preços são ex-work Valência, Espanha.

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

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

A maioria das máquinas ITV estão disponíveis para frequência de 60Hz, com um aumento de 3% no PVP.

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

No caso de a ITV ser responsável pela contratação do transporte, a mercadoria deverá ser verificada quando for recebida para detetar eventuais danos. Estes podem ser de dois tipos:

a) Danos visíveis externamente à mercadoria recebida.

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

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

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

b) Danos não visíveis externamente à mercadoria recebida.

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

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

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

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

GARANTIA

As máquinas da ITV possuem uma garantia de peças de 24 meses a partir do respectivo fornecimento.

Porte incluído em Espanha e Portugal (excluindo Madeira e Açores). Para mais informação, consultar www.itv.es.

Para aplicação da garantia, a máquina deverá funcionar dentro das condições indicadas pelo fabricante, incluindo os filtros necessários, no caso de águas excessivamente duras ou moles.

POLÍTICA DE QUALIDADE

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

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

Quando sua vida útil for concluída, todas as máquinas ITV devem ser tratadas como REEE. Entre em contato com **+34 961 66 75 75** ou **info@itv.es**

DELEGACIONES ESPAÑA

DELEGACIÓN CENTRO

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

DELEGACIÓN CATALUÑA

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

DELEGACIÓN ARAGÓN

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

DELEGACIÓN NORTE

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

DELEGACIÓN ANDALUCÍA OCCIDENTAL

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

DELEGACIÓN NOROESTE

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

DELEGACIÓN GALICIA

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

DELEGACIÓN CANARIAS

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

DELEGACIÓN 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

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

DELEGACIÓN EXTREMADURA

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

DELEGAÇÃO PORTUGAL

LISBOA

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

FILIAL FRANCIA

Nouvelles coordonnées:

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

FILIAL USA

ITV ICE MAKERS, INC.

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



ITV ICE MAKERS, S.L.

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



SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA

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