



# ICE MAKERS/MÁQUINAS DE HIELO

CATALOGUE | CATÁLOGO



OCTOBER | OCTUBRE 2017

## CATALOGUE | CATÁLOGO

(\*) Only products bearing the NSF Mark are Certified

# A HUMANE AND HUMANIZING COMPANY

ABOVE ALL,  
PEOPLE

ITV-Ice Makers manufacturers ice machines. Behind this apparently simple reality, people live and work, and this is what makes our daily activity such a complex and enriching task, full of responsibilities but also exciting challenges. ITV is intended to be a humane and humanizing company, projecting, inviting and integrating its customers and suppliers.

## EVERYTHING IS CONNECTED

We all count in order to achieve the objectives of ITV. We do not conceive that the satisfaction of our customers can be separated from the satisfaction that we as the workers of this company feel, nor can there be a solution of continuity between the expectations of the final customers and the quality of the product.

# 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, integrando a sus clientes, trabajadores, 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.



# **THE SEVEN VALUES OF ITV**

THESE ARE THE WAYS OF  
THINKING AND ACTING THAT ALL  
OF US WHO WORK AT ITV HAVE  
OBLIGED OURSELVES TO  
INTERNALIZE, BY CONVICTION

- 1.** Integrity and professional ethics in human and commercial relations, both internal and external.
- 2.** Commitment to the environment and sustainable growth; which is compatible with the continuous improvement of products and processes, and of working conditions.
- 3.** Headed by Management, the triple objective of the recognition of quality, the environment and safety at work is a responsibility shared by all levels of the organization.
- 4.** Only respect for the ideas of others and transparency in all our actions allow for the recognition of errors, which is inherent to any learning process.
- 5.** Success is based on a combination of many factors, such as profitability, efficiency, productivity, motivation and loyalty, which in ITV we strive to achieve with permanent empathy and flexibility.
- 6.** Openness to changes, which is only possible with recurrent learning at all levels of the organization.
- 7.** Passion for achieving excellence as individuals and as a collective group.

# **LOS SIETE VALORES DE ITV**

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

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

# **WHAT SHOULD AN ITV CUSTOMER DEMAND?**

A competitive, top-quality range of products and services, which enables them to market, quality and guaranteed machines, and to conduct their business with full satisfaction.

Quality management and a high level of involvement from our entire organization.

Competent guidance and high quality service.

Clean and safe technologies within a line of sustainable development.

Orientation of levels of the company to the customer's: foreseeing present and future needs, anticipating market changes and adapting to their own technological and logistical transformations.

# **¿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 lo que demanda el mercado.

Una propuesta de productos y servicios competitiva y de alto nivel, que le permita disfrutar 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.



# **LETTER FROM THE PRESIDENT**

**CRISTINA CORDÓN**

## **WHAT WE HAVE NOT DONE IN ITV-ICE MAKERS SINCE 1982**

For more than three decades ITV has been dedicated to manufacturing reliable and profitable ice machines, and to providing a flexible and personal service. Nothing more... nothing less. Because over all this time we could have done other things. For example, we could have tried making other products that are completely foreign to the needs of the hotel and catering industry; or merged with a larger company with an enormous variety of products but also of interests; or we might simply have sold out; or we could even have gone public on the Stock Market to seek windfall profits...These are not contemptible options, and from time to time we have had to look into them, but in the end always been this conviction that all of those who work in ITV feel deeply: we like to manufacture ice machines and we know how to make them. And in view of the results, our customers like what we do.

**We like** to manufacture  
ice machines and  
**we know** how to do it.  
Nothing more...nothing less

We are a small family business, where all of us have first and last names, and our customers know them. The objective of ITV is not to speculate with its stock market value, nor are its products limited to filling in the gaps of the vast range of products of a multinational business. It is much simpler: we manufacture only ice machines with the latest technology, the most impeccable design and the best value for money. And if to all of that we add a careful installation and after-sales service, we can and should be recognized as a reliable business. A trusted supplier.

# **CARTA DEL PRESIDENTE**

**CRISTINA CORDÓN**

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

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

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

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

## **SOLID CUBE**

CUBITO MACIZO

ALFA P08 - GALA P12 - DELTA P16

## **OTHERS CUBES**

OTROS CUBITOS

QUASAR P20 - SPIKA P24

## **GRANULAR ICE AND FLAKERS**

GRANULAR Y ESCAMAS

ICE QUEEN P28 - SCALA P32

## **STORE AND TRANSPORT**

ALMACÉN Y TRANSPORTE

BINS /SILOS P38

## **MAKER ICE INSIDE STANDARD**

MÁQUINA DE HIELO ENCASTRABLE

KITCHEN ICE P46

## **COMPLEMENTARY EQUIPMENT**

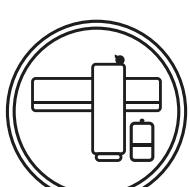
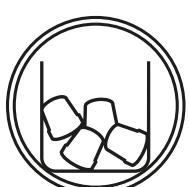
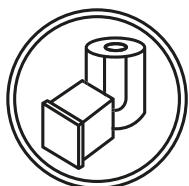
EQUIPAMIENTO COMPLEMENTARIO

SIRION P48 - CASES/VITRINAS P50 - WATER COOLERS/FUENTES DE AGUA P52  
ICE CRUSHERS/TRITURADORES P56 - FROSTY/MOTADORES DE NATA P58

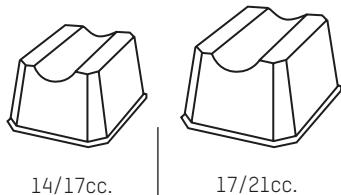
## **ACCESORIES AND FILTRATION**

ACCESORIOS Y FILTROS

FILTRATION/FILTRACIÓN P60 - ACCESORIES/ACCESORIOS P64 - CHILLERS/ENFRIADORAS P65



# ALFA



## MAXIMUM UTILIZATION OF THE ICE VOLUME

The design of the ALFA machines seeks a compromise between the volume and the number of pieces of ice. The result is a cube with straight edges that increases productivity (more cubes per cycle) and optimizes storage. ALFA machines achieve, therefore, the best relationship between production and cost.

The elastic shower system, patented by ITV, prevents limescale problems. In order to accurately control the production, separate thermostats help regulate both the production time and the amount of ice stored.

A cleaning switch allows water to circulate without any need to connect the cooling, which enables perfect system cleaning.

The ALFA model is under the counter, and does not lose productivity when it's built-in. The door, made of stainless steel, has a damping system patented by ITV.

Standard equipment includes: ON/OFF switch; connection of water inlet; drainage; scoop to pick up the ice; Schuko cable connection; two mechanical filters.

ALFA machines produce ice with straight edges and very transparent forms, suitable for establishments that offer quality without neglecting the quantity.



## APROVECHAMIENTO MÁXIMO DEL VOLUMEN DE HIELO

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

El sistema de ducha elástica, patentado por ITV, evita los problemas de cal. Para el seguimiento de la producción, sendos termostatos ayudan a regular tanto el tiempo de producción como la cantidad de hielo almacenada.

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

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

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

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

\*NDP20: 14/17cc.

ALFA NG30/35/45/60/80/110/150: 17/21cc.

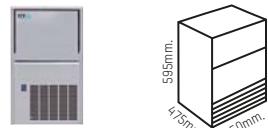




NDP20 | NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150

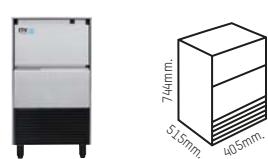
## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. (1)	STORAGE ALMACÉN	CICLO	COMPRESSOR COMPRESOR	MAXIMUM POWER INPUT POTENCIA MÁX. ABSORBIDA (2)	NET WEIGHT PESO NETO
	Kg.	CUBES CUBITOS	CUBES CUBITOS	WATTS WATIOS	VOLTAGE VOLTAJE



\* NDP20 AIR/AIRE  
\* NDP20 WATER/AGUA

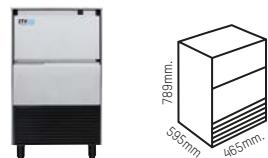
 14/17cc.	CUBE/CUBITO * NDP 20					
22 Kg. 24 Kg.	6	400	18	1/15	340	I



ALFA NG30 AIR/AIRE  
ALFA NG30 WATER/AGUA

 17/21cc.	CUBE/CUBITO ALFA					
32 Kg. 35 Kg.	15	882	24	1/4	425	I

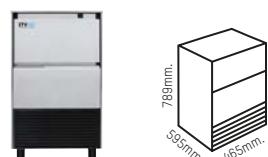
WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.



ALFA NG35 AIR/AIRE  
ALFA NG35 WATER/AGUA

 17/21cc.	CUBE/CUBITO ALFA					
35 Kg. 38 Kg.	20	1176	30	3/8	550	I

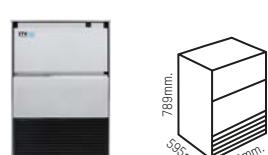
WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.



ALFA NG45 AIR/AIRE  
ALFA NG45 WATER/AGUA

 17/21cc.	CUBE/CUBITO ALFA					
46 Kg. 49 Kg.	20	1176	30	3/8	550	I

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.



ALFA NG60 AIR/AIRE  
ALFA NG60 WATER/AGUA

 17/21cc.	CUBE/CUBITO ALFA					
59 Kg. 62 Kg.	25	1471	45	3/8	650	I

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.

(1) PRODUCTION AT 20°C ROOM TEMPERATURE>15°C WATER TEMPERATURE.

(2) MAXIMUM POWER ABSORBED IN CONDITIONS OF ROOM TEMPERATURE OF 43°C, ACCORDING TO THE RULES FOR CLASS T CLIMATIC CLASSIFICATION (TROPICALIZED). THE CONSUMPTION DECREASES AT LOWER ROOM TEMPERATURES.

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

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



NDP20 | NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150



17/21cc.

ALFA

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS



ALFA NG80 AIR/AIRE  
ALFA NG80 WATER/AGUA

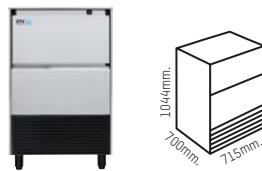
PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. (1)	STORAGE ALMACÉN	CICLO	COMPRESSOR COMPRESOR	MAXIMUM POWER INPUT POTENCIA MÁX. ABSORBIDA (2)	NET WEIGHT PESO NETO
	Kg. CUBES CUBITOS	CUBES CUBITOS	CV	WATTS WATIOS	VOLTAGE VOLTAJE

77 Kg.  
81 Kg.

35      2059      60      1/2      775      I

69 Kg.

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.



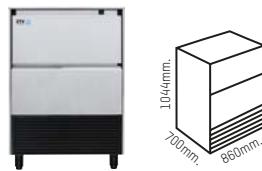
ALFA NG110 AIR/AIRE  
ALFA NG110 WATER/AGUA

112 Kg.  
117 Kg.

60      3529      72      7/8      1150      I

89 Kg.

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.



ALFA NG150 AIR/AIRE  
ALFA NG150 WATER/MIX/AGUA

157 Kg.  
165 Kg.

75      4412      128      1 3/8      1350      I

95 Kg.

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.

(1) PRODUCTION AT 20°C ROOM TEMPERATURE>15°C WATER TEMPERATURE.

(2) MAXIMUM POWER ABSORBED IN CONDITIONS OF ROOM TEMPERATURE OF 43°C, ACCORDING TO THE RULES FOR CLASS T CLIMATIC CLASSIFICATION (TROPICALIZED). THE CONSUMPTION DECREASES AT LOWER ROOM TEMPERATURES.

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

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



## SHARON STONE

ITV SUPPORTS AND PROMOTES RESPONSIBLE CONSUMPTION | ITV APOYA Y FOMENTA EL CONSUMO RESPONSABLE

**Creation:** Cocktail shaker  
**Type of Glass:** Martini glass

**Ingredients:**  
1/6 Kahlúa liqueur (2cl.)  
1/6 Cointreau (2cl.)  
1/6 Bombay Sapphire gin (2cl.)  
3/6 Mozart liqueur (6cl.)

**ABUNDANT AMOUNT OF ALFA ICE CUBES (7-8 CUBES)**

**Preparation:**

- . Pour the ingredients into the cocktail shaker together with an abundant amount of ALFA ice cubes
- . Shake for 15s
- . Serve the cocktail in a Martini glass

**Elaboración:** Coctelera  
**Tipo de Copa:** Copa Martini

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

**ABUNDANTE HIELO ALFA (7-8 CUBITOS)**

**Preparación:**

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



# GALA



23/30 cc.



## THE GOURMET CUBE MACHINE

Designed to produce the perfect, elegant cube par excellence, the range of GALA machines incorporates all of the technological advances of ITV-Ice Makers. The result is a piece of ice that is served in the vast majority of quality establishments in the West.

GALA machines have a solid internal structure that enables both maintenance and specialist intervention, thanks to its solid structure of four independent columns. The elastic shower system, patented by ITV, prevents limescale problems. In order to accurately control production, separate thermostats help regulate both the production time and the amount of ice stored.

A cleaning switch allows water to circulate without any need to connect the cooling, which enables perfect system cleaning. The GALA model installed under the counter does not lose productivity when it's built-in. The door, made of stainless steel, has a damping system patented by ITV.

Standard equipment includes: ON/OFF switch; connection of water inlet; drainage; scoop to pick up the ice; Schuko cable connection; two mechanical filters.

The most highly regarded cube for Premium drinks, it takes just enough time to melt so as not to slow down the cooling. Ideal for wide glasses, it is not recommended in tube-glasses.

\*NDP20: 14/17cc.



## 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 encasta. 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 tubos.

GALA NG30/35/45/60/80/110/150/MDP 150/MR400: 23/30cc.



# GALA



NDP20 | NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150 | MDP150 | MR400 | MR400R+RC10S



GALA

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. (1)	STORAGE ALMACÉN	CYCLE CICLO	COMPRESSOR COMPRESOR	MAXIMUM POWER INPUT POTENCIA MÁX. ABSORBIDA (2)	NET WEIGHT PESO NETO
Kg.	CUBES CUBITOS	CUBES CUBITOS	CV	WATTS WATIOS	VOLTAGE VOLTAJE
14/17cc.					<b>CUBE/CUBITO * NDP 20</b>
* NDP20 AIR/AIRE * NDP20 WATER/AGUA	22 Kg. 24 Kg.	6      400      18      1/15	340	I	32 Kg.
23/30cc.					<b>CUBE/CUBITO GALA</b>
GALA NG30 AIR/AIRE GALA NG30 WATER/AGUA	30 Kg. 32 Kg.	15      652      18      1/4	425	I	40 Kg.
WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm.   CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.					
14/17cc.					
GALA NG35 AIR/AIRE GALA NG35 WATER/AGUA	35 Kg. 38 Kg.	20      870      24      1/4	460	I	45 Kg.
WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm.   CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.					
23/30cc.					
GALA NG45 AIR/AIRE GALA NG45 WATER/AGUA	38 Kg. 41 Kg.	20      870      24      3/8	540	I	45 Kg.
WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm.   CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.					
23/30cc.					
GALA NG60 AIR/AIRE GALA NG60 WATER/AGUA	53 Kg. 56 Kg.	25      1087      36      3/8	650	I	58 Kg.
WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm.   CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.					
23/30cc.					
GALA NG80 AIRE/AR GALA NG80 AGUA/ÁGUA	70 Kg. 74 Kg.	35      1522      48      1/2	775	I	69 Kg.
WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm.   CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.					

(1) PRODUCTION AT 20°C ROOM TEMPERATURE>15°C WATER TEMPERATURE.

(2) MAXIMUM POWER ABSORBED IN CONDITIONS OF ROOM TEMPERATURE OF 43°C, ACCORDING TO THE RULES FOR CLASS T CLIMATIC CLASSIFICATION (TROPICALIZED). THE CONSUMPTION DECREASES AT LOWER ROOM TEMPERATURES.

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

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

# GALA

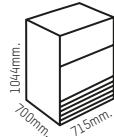


NDP20 | NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150 | MDP150 | MR400 | MR400R+RC10S



GALA

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS



GALA NG110 AIR/AIRE  
GALA NG110 WATER/AGUA

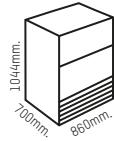
PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. (1)	STORAGE ALMACÉN	CYCLE CICLO	COMPRESSOR COMPRESOR	MAXIMUM POWER INPUT POTENCIA MÁX. ABSORBIDA (2)	NET WEIGHT PESO NETO
	Kg.	CUBES CUBITOS	CUBES CUBITOS	WATTS WATIOS	VOLTAGE VOLTAJE

105 Kg.  
110 Kg.

60 2609 60 7/8 1150 I

89 Kg.

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.



GALA NG150 AIR/AIRE  
GALA NG150 WATER/AGUA

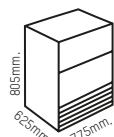
148 Kg.  
155 Kg.

75 3261 96 1 3/8 1350 I

95 Kg.

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.

## MODULAR



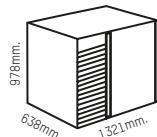
GALA MDP150 AIR/AIRE  
GALA MDP150 WATER/AGUA

145 Kg.  
150 Kg.

MODULAR 84 1 3/8 1500 I

93 Kg.

STACKABLE | APIABLE



MR400 AIR/AIRE  
MR400 WATER/AGUA

380 Kg.  
380 Kg.

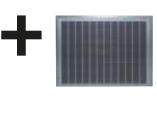
MODULAR 192 5 3300 I-III

165 Kg.

STACKABLE | APIABLE

TRIPHASE 380V | TRIFÁSICA 380V

OPTIONAL SINGLE-PHASE 220V, PRODUCTION 350 KG, 3 CV | OPCIONAL MONOFÁSICA 220V, PRODUCCIÓN 350 KG, 3 CV



MR400 REMOTA AIR/AIRE  
CONDENSADOR RC10S

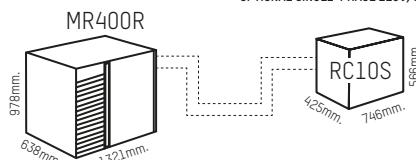
380 Kg.  
-

- 192 5 3300 I-III

158 Kg.

- - 200 I

40 Kg.



THE REMOTE CONDENSER IS READY TO WORK OUTDOORS | EL CONDENSADOR REMOTO ESTÁ PREPARADO PARA TRABAJAR A LA INTEMPERIE

(1) PRODUCTION AT 20°C ROOM TEMPERATURE>15°C WATER TEMPERATURE.

(2) MAXIMUM POWER ABSORBED IN CONDITIONS OF ROOM TEMPERATURE OF 43°C, ACCORDING TO THE RULES FOR CLASS T CLIMATIC CLASSIFICATION (TROPICALIZED). THE CONSUMPTION DECREASES AT LOWER ROOM TEMPERATURES.

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

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



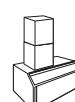
## COMBINATION BINS+MODULAR ICE MACHINES | COMBINACIÓN SILOS+FABRICADORES HIELO MODULARES



RECOMMENDED  
RECOMENDADO



+15%  
NOT RECOMMENDED  
NO RECOMENDADO



STACKING  
APILADO



SIDE BY SIDE  
EN PARALELO

BINS I SILOS

BINS WITH CART | SILOS CON CARRO

Nº MAQUINAS	S80 S160 S220 S350 S400 S500						SCS150 SCS300 SCD400 SCD600 SCD800											
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
[*] MDP150 GALA																		
[*] MR400 GALA																		

MDP STACKING UNION KIT | ACCESORIO KIT APILADO MDP  
MR STACKING UNION KIT | ACCESORIO KIT APILADO MR

# DELTA



36/40 cc.



## TECHNOLOGY DESIGNED TO LAST

The DELTA machines present a solid internal structure that greatly facilitates both maintenance and specialist intervention, thanks to its characteristic design of four independent columns. The elastic shower system, patented by ITV, prevents limescale.

The DELTA range incorporates a control panel (at the top, to facilitate access) that houses two separate thermostats to precisely regulate both the production time and the amount of ice stored.

A cleaning switch allows water to circulate without any need to connect the cooling, which enables perfect system cleaning.

The DELTA model, with injection pump technology in its under-the counter models, does not lose productivity when it's built-in. The door is very tough and has a damping system patented by ITV. The body is made of AISI 304 stainless steel, and the EASI concept allows for dismantling with the help of a single screwdriver.

**Standard equipment includes:** ON/OFF switch; connection of water inlet; drainage; scoop to pick up the ice; Schuko cable connection; two mechanical filters.

90% of the hospitality industry has made a commitment to this cube. It keeps the drink cool for longer without melting and is suitable for any type of glass. Recommended for Premium drinks.

## 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 encasta. La puerta es muy resistente y cuenta con un sistema de amortiguación patentado por ITV. La carrocería es de acero inoxidable AISI 304, y el concepto EASI permite desmontarla con la ayuda de un solo destornillador.

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

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

\*NDP20: 14/17cc.

DELTA NG30/35/45/60/80/110/150/MDP150/MR400: 36/40cc.



# DELTA

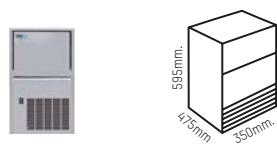


NDP20 | NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150 | MDP150 | MR400 | MR400R+RC10S



DELTA

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS



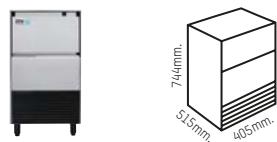
\*NDP20 AIR/AIRE  
\*NDP20 WATER/AGUA

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. (1)	STORAGE ALMACÉN	CYCLE CICLO	COMPRESSOR COMPRESOR	MAXIMUM POWER INPUT POTENCIA MÁX. ABSORBIDA (2)	NET WEIGHT PESO NETO
Kg.	CUBES CUBITOS	CUBES CUBITOS	CV	WATTS WATIOS	VOLTAGE VOLTAJE



CUBE/CUBITO \*NDP 20

22 Kg.  
24 Kg.

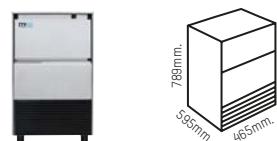


DELTA NG30 AIR/AIRE  
DELTA NG30 WATER/AGUA

30 Kg.  
33 Kg.



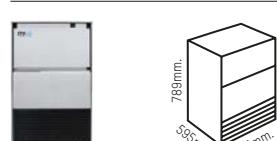
CUBE/CUBITO DELTA



DELTA NG35 AIR/AIRE  
DELTA NG35 WATER/AGUA

35 Kg.  
38 Kg.

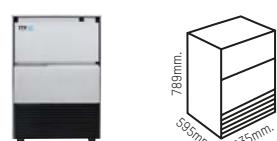
WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.



DELTA NG45 AIR/AIRE  
DELTA NG45 WATER/AGUA

45 Kg.  
48 Kg.

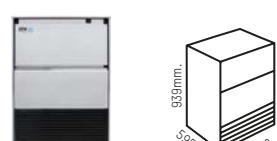
WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.



DELTA NG60 AIR/AIRE  
DELTA NG60 WATER/AGUA

57 Kg.  
60 Kg.

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.



DELTA NG80 AIR/AIRE  
DELTA NG80 WATER/AGUA

81 Kg.  
83 Kg.

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.

- (1) PRODUCTION AT 20°C ROOM TEMPERATURE>15°C WATER TEMPERATURE.  
 (2) MAXIMUM POWER ABSORBED IN CONDITIONS OF ROOM TEMPERATURE OF 43°C, ACCORDING TO THE RULES FOR CLASS T CLIMATIC CLASSIFICATION (TROPICALIZED). THE CONSUMPTION DECREASES AT LOWER ROOM TEMPERATURES.  
 (1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA AGUA  
 (2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

# DELTA

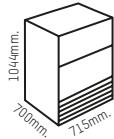


NDP20 | NG30 | 35 | 45 | 60 | 80 | 110 | 150 | MDP150 | MR400 | MR400R+RC10S



DELTA

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS



DELTA NG110 AIR/AIRE  
DELTA NG110 WATER/AGUA

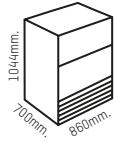
PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. (1)	STORAGE ALMACÉN	CYCLE CICLO	COMPRESSOR COMPRESOR	MAXIMUM POWER INPUT POTENCIA MÁX. ABSORBIDA (2)	NET WEIGHT PESO NETO	
	Kg.	CUBES CUBITOS	CUBES CUBITOS	CV	WATTS WATIOS	VOLTAGE VOLTAJE

110 Kg.  
115 Kg.

60 1667 60 7/8 1150 I

89 Kg.

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.



DELTA NG150 AIR/AIRE  
DELTA NG150 WATER/AGUA

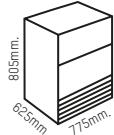
150 Kg.  
156 Kg.

75 2083 96 1 3/8 1350 I

95 Kg.

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.

## MODULAR



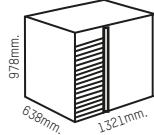
DELTA MDP150 AIR/AIRE  
DELTA MDP150 WATER/AGUA

153 Kg.  
158 Kg.

MODULAR 84 1 3/8 1500 I

93 Kg.

STACKABLE | APIABLE



MR400 AIR/AIRE  
MR400 WATER/AGUA

380 Kg.  
380 Kg.

MODULAR 192 5 3300 I-III

165 Kg.

STACKABLE | APIABLE

TRIPHASE 380V | TRIFÁSICA 380V  
OPTIONAL SINGLE-PHASE 220V, PRODUCTION 350 KG, 3 CV | OPCIONAL MONOFÁSICA 220V, PRODUCCIÓN 350 KG, 3 CV



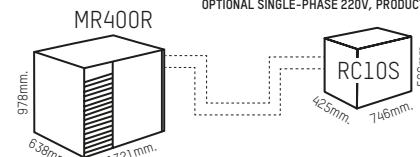
MR400 REMOTA AIR/AIRE  
CONDENSADOR RC10S

380 Kg.  
-

- 192 5 3300 I-III

158 Kg.

- - 200 I 40 Kg.



THE REMOTE CONDENSER IS READY TO WORK OUTDOORS | EL CONDENSADOR REMOTO ESTÁ PREPARADO PARA TRABAJAR A LA INTEMPERIE

(1) PRODUCTION AT 20°C ROOM TEMPERATURE>15°C WATER TEMPERATURE.

(2) MAXIMUM POWER ABSORBED IN CONDITIONS OF ROOM TEMPERATURE OF 43°C, ACCORDING TO THE RULES FOR CLASS T CLIMATIC CLASSIFICATION (TROPICALIZED). THE CONSUMPTION DECREASES AT LOWER ROOM TEMPERATURES.

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

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



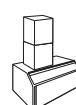
## COMBINATION BINS+MODULAR ICE MACHINES | COMBINACIÓN SILOS+FABRICADORES HIELO MODULARES



RECOMMENDED  
RECOMENDADO



NOT RECOMMENDED  
NO RECOMENDADO



STACKING  
APILADO



SIDE BY SIDE  
EN PARALELO

BINS | SILOS

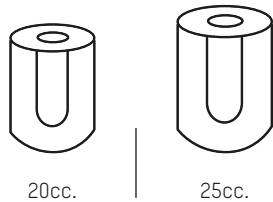
BINS WITH CART | SILOS CON CARRO

Nº MAQUINAS	BINS   SILOS						BINS WITH CART   SILOS CON CARRO									
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
[*] MDP150 DELTA																
[*] MR400 DELTA																



MDP STACKING UNION KIT | ACCESORIO KIT APILADO MDP  
MR STACKING UNION KIT | ACCESORIO KIT APILADO MR

# QUASAR



## ALL-TERRAIN SO THAT PRODUCTION NEVER FAILS

Designed to produce ice in the most adverse conditions of water quality and in the least suitable sites, the QUASAR machines have an average life span of 18 years. The palette system makes electronics and water filters unnecessary. It produces a semi-hollow cube whose characteristic shape is compensated for, in order to achieve productive balance.

The QUASAR machines are "tropicalized," so that they can operate in countries with very high average temperatures. And thanks to the absence of thermostats, the QUASAR range also operates at very low temperatures. The manufacturing design is simple, reliable and without electronics.

The body is all AISI 304 stainless steel which can be easily dismantled, with a collapsible door towards the interior. In the two versions (cooling by air and by water) it is manufactured in 220V/50Hz, 220V/60Hz and 115V/60Hz.

The range of QUASAR machines produces an unusually-shaped, can also be altered for convenience. The weight of the ice and the volume it displaces make up for the eyelet visible at one of its ends by ensuring maximum productivity.

## UN TODO-TERRENO PARA QUE NUNCA FALLE LA PRODUCCIÓN

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

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

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

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



# QUASAR



PADDLE SYSTEM  
SISTEMA DE PALETAS

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

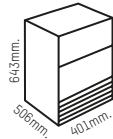


20cc.

QUASAR

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. (1)	STORAGE ALMACÉN	CYCLE CICLO	COMPRESSOR COMPRESOR	MAXIMUM POWER INPUT POTENCIA MÁX. ABSORBIDA (2)	NET WEIGHT PESO NETO	
	Kg.	CUBES CUBITOS	CUBES CUBITOS	CV	WATTS WATIOS	VOLTAGE VOLTAJE



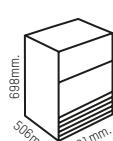
QUASAR 20C AIR/AIRE  
QUASAR 20C WATER/AGUA

22 Kg.  
24 Kg.

9      450      15      1/4      287      I      36 Kg.



WITH EXTRA FEET +15mm. ADJUSTABLE TO +57mm. | CON PATAS +15mm. AJUSTABLE HASTA 57mm.



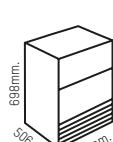
QUASAR 30C AIR/AIRE  
QUASAR 30C WATER/AGUA

31 Kg.  
33 Kg.

12      600      25      1/4      293      I      39 Kg.



WITH EXTRA FEET +15mm. ADJUSTABLE TO +57mm. | CON PATAS +15mm. AJUSTABLE HASTA 57mm.



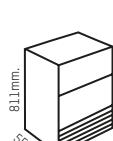
QUASAR 40C AIR/AIRE  
QUASAR 40C WATER/AGUA

38 Kg.  
39 Kg.

12      600      25      1/4      421      I      40 Kg.



WITH EXTRA FEET +15mm. ADJUSTABLE TO +57mm. | CON PATAS +15mm. AJUSTABLE HASTA 57mm.



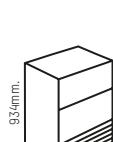
QUASAR 50C AIR/AIRE  
QUASAR 50C WATER/AGUA

48 Kg.  
51 Kg.

15      1250      35      1/3      401      I      48 Kg.



WITH EXTRA FEET +95mm. ADJUSTABLE TO +165mm. | CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA +165mm.



QUASAR 60C AIR/AIRE  
QUASAR 60C WATER/AGUA

55 Kg.  
60 Kg.

30      1500      45      3/8      480      I      55 Kg.



WITH EXTRA FEET +95mm. ADJUSTABLE TO +165mm. | CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA +165mm.

(1) PRODUCTION AT 20°C ROOM TEMPERATURE>15°C WATER TEMPERATURE.

(2) MAXIMUM POWER ABSORBED IN CONDITIONS OF ROOM TEMPERATURE OF 43°C, ACCORDING TO THE RULES FOR CLASS T CLIMATIC CLASSIFICATION (TROPICALIZED). THE CONSUMPTION DECREASES AT LOWER ROOM TEMPERATURES.

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

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

# QUASAR

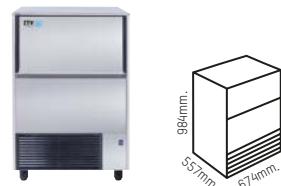


PADDLE SYSTEM  
SISTEMA DE PALETAS

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

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

QUASAR



QUASAR 90C AIR/AIRE  
QUASAR 90C WATER/AGUA

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. (1)	STORAGE ALMACÉN Kg.	CYCLE CICLO CUBES CUBITOS	COMPRESSOR COMPRESOR CV	MAXIMUM POWER INPUT POTENCIA MÁX. ABSORBIDA (2) WATTS WATIOS	NET WEIGHT PESO NETO VOLTAGE VOLTAJE
---	---------------------------	------------------------------------	-------------------------------	--	---



75 Kg.  
81 Kg. 37 1850 55 1/2 775 I 60 Kg.

WITH EXTRA FEET +95mm. ADJUSTABLE TO +165mm. | CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA +165mm.

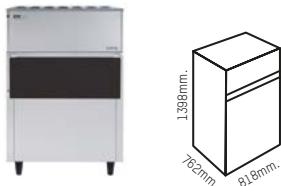


QUASAR 130C AIR/AIRE  
QUASAR 130C WATER/AGUA

122 Kg.  
130 Kg. 50 2500 80 3/4 800 I 80 Kg.



WITH EXTRA FEET +95mm. ADJUSTABLE TO +165mm. | CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA +165mm.



QUASAR 150C AIR/AIRE  
QUASAR 150C WATER/AGUA

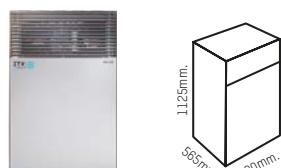
135 Kg.  
140 Kg. 230 11500 80 3/4 800 I 95 Kg.



FROM 2017 JANUARY  
DESDE ENERO 2017

25cc.  
QUASAR

## MODULAR

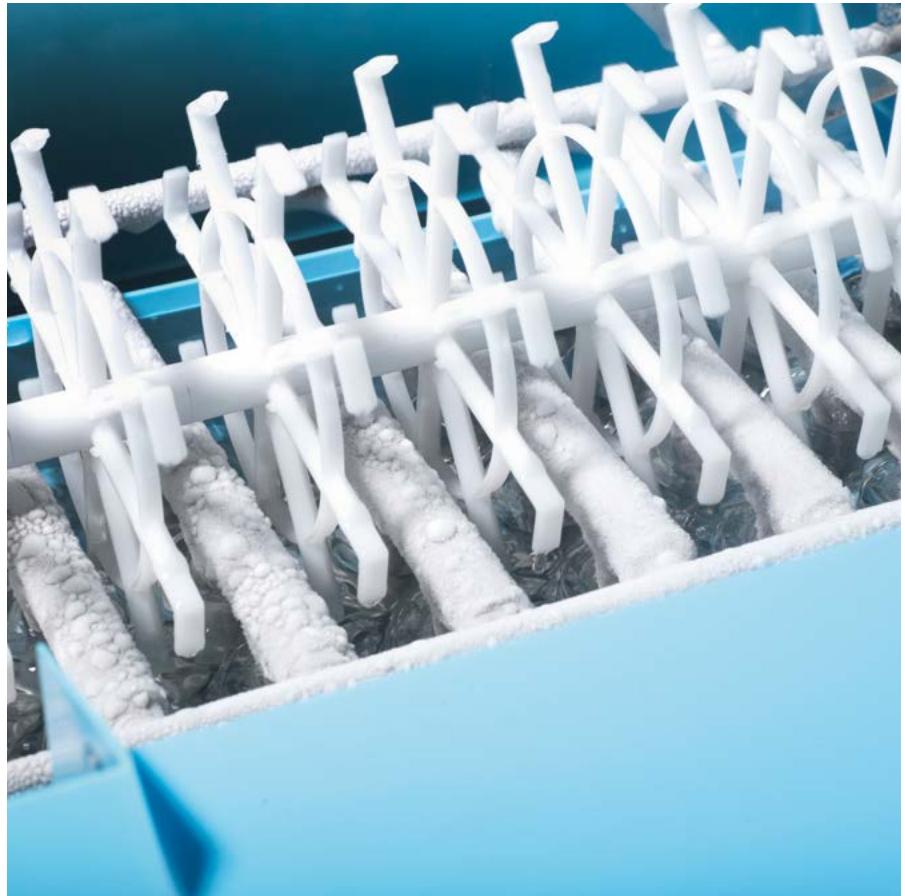


MQ200 AIR/AIRE  
MQ200 WATER/AGUA

180 Kg.  
190 Kg. - - 160 2x1/2 1550 I 100 Kg.

(1) PRODUCTION AT 20°C ROOM TEMPERATURE>15°C WATER TEMPERATURE.  
(2) MAXIMUM POWER ABSORBED IN CONDITIONS OF ROOM TEMPERATURE OF 43°C, ACCORDING TO THE RULES FOR CLASS T CLIMATIC CLASSIFICATION (TROPICALIZED). THE CONSUMPTION DECREASES AT LOWER ROOM TEMPERATURES.

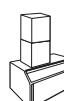
(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA AGUA  
(2) MÁXIMA POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.



## COMBINATION BINS+MODULAR ICE MACHINES | COMBINACIÓN SILOS+FABRICADORES HIELO MODULARES

 RECOMMENDED  
RECOMENDADO

 NOT RECOMMENDED  
NO RECOMENDADO

 STACKING  
APILADO

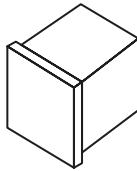
 SIDE BY SIDE  
EN PARALELO

BINS I SILOS

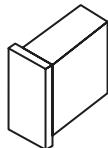
BINS WITH CART I SILOS CON CARRO

Nº MAQUINAS	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
																

# SPIKA



FULL DICE  
ICE CUBE  
CUBITO DADO  
13 cc.



HALF DICE  
ICE CUBE  
CUBITO 1/2 DADO  
6,5 cc.



AHRI

## DESIGNED TO STAND UP TO THE **DEVILISH** PACE OF **FAST-FOOD**

Quick to produce cubes that cool the drink at full speed (in seconds the drink is cold). The SPIKA ITV range responds to the needs of fast-food establishments with machines ideal for large consumption of ice. The dual Energy Star and ARHI certification guarantees maximum energy efficiency. A special switch enables easy and rapid cleaning. SPIKA machines are presented in under the counter versions (New Generation technology), or in modules with the option of stacking them and duplicating production in the same space.

SPIKA machines are vertical evaporating, with the water distributor patented by ITV which produces ice in the form of dice and half dice.

The oversized condenser is optimal for warm climates in both versions (cooling by air and by water). The manufacturing system is simple, reliable, and suitable for chalky areas and difficult working conditions. In both versions it is manufactured in 220V/50Hz, 220V/60Hz and 115V/60Hz.

The SPIKA range produces the piece of ice in the form of dice or half dice; it is one of the best-known and most widely used cubes in the world. It cools drinks very quickly: the cooling ratio is close to the 100% mark. You can enjoy your drink in seconds.

## DISEÑADA PARA RESISTIR EL **EXIGENTE** RITMO DEL **FAST-FOOD**

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

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

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

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



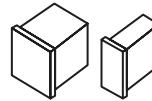
13cc.



6,5cc.



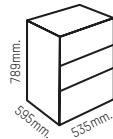
NG60 | 90 | 110 | 140 | MS220 | MS220R+RC5S | MS300 SLIM | MS410 | MS410R+RC10S



SPIKA

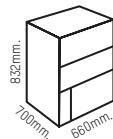
## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. (1)	STORAGE ALMACÉN	CUBES/CYCLE CUBITOS/CICLO	COMPRESSOR COMPRESOR	MAXIMUM POWER INPUT POTENCIA MÁX. ABSORBIDA (2)	NET WEIGHT PESO NETO
	Kg. CUBES CUBITOS	1" 1/2"	CV	WATTS WATIOS VOLTAGE VOLTAJE	



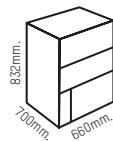
SPIKA NG60 AIR/AIRE	59 Kg.	20	1500/3000	75	150	1/4	430	I	52 Kg.
SPIKA NG60 WATER/AGUA	62 Kg.						470	I	

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.



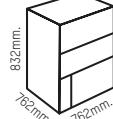
SPIKA NG90 AIR/AIRE	90 Kg.	35	2692/5384	120	240	1/3+	550	I	68 Kg.
SPIKA NG90 WATER/AGUA	93 Kg.						580	I	

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.



SPIKA NG110 AIR/AIRE	110 Kg.	35	2692/5384	120	240	1/2	600	I	71 Kg.
SPIKA NG110 WATER/AGUA	113 Kg.						650	I	

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.



SPIKA NG140 AIR/AIRE	136 Kg.	45	3461/6923	144	288	3/4	710	I	85 Kg.
SPIKA NG140 WATER/AGUA	140 Kg.						730	I	

WITH EXTRA FEET +105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS +105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm.

(1) PRODUCTION AT 20°C ROOM TEMPERATURE>15°C WATER TEMPERATURE.

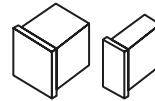
(2) MAXIMUM POWER ABSORBED IN CONDITIONS OF ROOM TEMPERATURE OF 43°C, ACCORDING TO THE RULES FOR CLASS T CLIMATIC CLASSIFICATION (TROPICALIZED). THE CONSUMPTION DECREASES AT LOWER ROOM TEMPERATURES.

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

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



NG60 | 90 | 110 | 140 | MS220 | MS220R+RC5S | MS300 SLIM | MS410 | MS410R+RC10S



## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. (1)	STORAGE ALMACÉN	CUBES/CYCLE CUBITOS/CICLO	COMPRESSOR COMPRESOR	MAXIMUM POWER INPUT POTENCIA MÁX. ABSORBIDA (2)	NET WEIGHT PESO NETO
	Kg. CUBES CUBITOS	1" 1/2"	CV	WATTS WATIOS VOLTAGE VOLTAJE	

## MODULAR

+	MS220 AIR/AIRE MS220 WATER/AGUA	220 Kg. 236 Kg.	SILO	200 400 3/4	1120 I	85 Kg.
---	------------------------------------	--------------------	------	-------------	--------	--------

STACKABLE | APIABLE

+	MS220 REMOTE AIR/AIRE CONDENSER RC5S	220 Kg. -	MS220R	200 400 3/4	1120 I	85 Kg. 30 Kg.
---	---	--------------	--------	-------------	--------	------------------

STACKABLE | APIABLE

	MS300 SLIM AIR/AIRE MS300 SLIM WATER/AGUA	300 Kg. 320 Kg.	SILO	240 480 1/4	1400 I	70 Kg.
--	--	--------------------	------	-------------	--------	--------



	MS410 AIR/AIRE MS410 WATER/AGUA	405 Kg. 416 Kg.	SILO	400 800 1 1/2	1800 I-III	105 Kg.
--	------------------------------------	--------------------	------	---------------	------------	---------

STACKABLE | APIABLE  
TRIPHASE 380V | TRIFÁSICA 380V

+	MS410 REMOTE AIR/AIRE CONDENSER RC10S	405 Kg. -	MS410R	400 800 1 1/2	1800 I-III	105 Kg. 40 Kg.
---	--	--------------	--------	---------------	------------	-------------------

(1) PRODUCTION AT 20°C ROOM TEMPERATURE>15°C WATER TEMPERATURE.

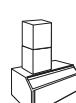
(2) MAXIMUM POWER ABSORBED IN CONDITIONS OF ROOM TEMPERATURE OF 43°C, ACCORDING TO THE RULES FOR CLASS T CLIMATIC CLASSIFICATION (TROPICALIZED). THE CONSUMPTION DECREASES AT LOWER ROOM TEMPERATURES.

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

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



## COMBINATION BINS+MODULAR ICE MACHINES | COMBINACIÓN SILOS+FABRICADORES HIELO MODULARES



EN PARALELO

BINS | SILOS

BINS WITH CART | SILOS CON CARRO

Nº MAQUINAS	BINS   SILOS						BINS WITH CART   SILOS CON CARRO												
	1		2		1		2		1		2		1		2		1		2
[**] MS 220 SPIKA																			
MS 300 SLIM SPIKA																			
[**] MS 410 SPIKA																			
S80	■		■	■	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
S160				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
S220				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
S350							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
S400							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
S500							■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SCS150	■												■						
SCS300													■						
SCD400													■						
SCD600													■						
SCD800													■						



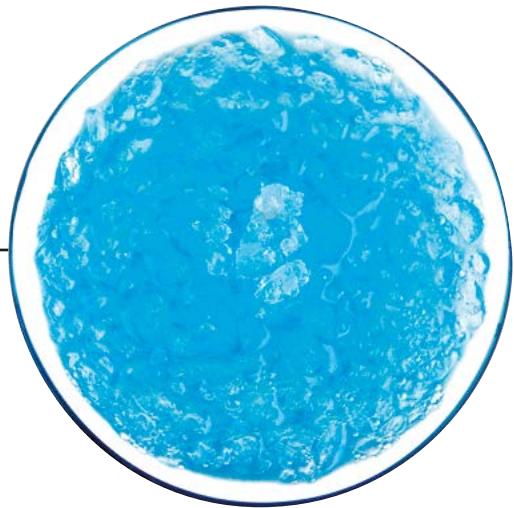
# ICE QUEEN



DIAMOND ICE



GRANULAR ICE



## GRANULAR ICE

IN THE FISH MARKET, THE SPA OR  
THE COCKTAIL SHAKER!

The ICE QUEEN series produces ice diced or granular ice, while benefiting from its vertical cylindrical evaporator and high resistance spindle. In addition to its traditional uses in the food and health sectors, granular ice has been keenly incorporated into other activities such as spas and therapeutic treatments.

ICE QUEEN machines can produce two types of ice:

**DIAMOND ICE OR DRY GRANULAR ICE**, models IQ50C and IQ85C, specially designed for cocktails. The ideal type of ice for the latest trend in international hospitality: cocktails!

**WET GRANULAR ICE**, produced by all of the other machines in the ICE QUEEN range. This ice has a higher percentage of moisture, which means it is perfect for supermarkets, for transporting fish, fruit or vegetables, and for industrial applications in the food sector.

The oversized condenser in both versions (air-cooled and water-cooled) is well-suited to hot climates. The ice production system is simple, reliable, and with no electronics, as well as being prepared for hard water areas and difficult operating conditions.

The easily detachable body is made entirely from stainless steel AISI 304. The ICE QUEEN machine comes complete with a water filter, scoop and ice distributor "in situ". Both versions are manufactured with 220V/50Hz and 220V/60Hz and triphase 380V.

The ICE QUEEN machines allow you to regulate the moisture content depending on the different applications and uses allocated to the ice which it produces, or according to user's own preferences.

(\*) The working conditions of the machines are for water with a hardness of between 15°F and 40°F. For water outside these parameters and especially in the case of hard water with a high lime content, filters or descaling systems are required.

## 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.

# ICE QUEEN



AXIAL SYSTEM  
SISTEMA AXIAL

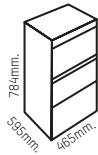
50C | 85C | 135C | 150 | 200 | 400\* | 550\* | G550 | G550S+RCU15 | G850 CO2 | 1100\* | G1100 | G1100S+RCU30



ICE QUEEN

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. (1)	STORAGE ALMACÉN	COMPRESSOR COMPRESOR	MAXIMUM POWER INPUT POTENCIA MÁX. ABSORBIDA (2)	NET WEIGHT PESO NETO
	Kg.	CV	WATTS WATIOS	VOLTAGE VOLTAJE



ICE QUEEN 50C AIR/AIRE  
ICE QUEEN 50C WATER/AGUA

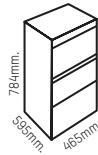


## DRY GRANULAR ICE/HIELO GRANULAR SECO

58 Kg.  
67 Kg.

20 1/4 505 I 55 Kg.

WITH EXTRA FEET +95mm. ADJUSTABLE TO 165mm. | CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm.

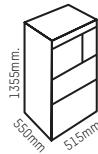


ICE QUEEN 85C AIR/AIRE  
ICE QUEEN 85C WATER/AGUA

85 Kg.  
88 Kg.

20 1/4 533 I 58 Kg.

WITH EXTRA FEET +95mm. ADJUSTABLE TO 165mm. | CON PATAS +95mm. AJUSTABLE HASTA 165mm.



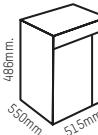
ICE QUEEN 135C AIR/AIRE  
ICE QUEEN 135C WATER/AGUA

135 Kg.  
139 Kg.

60 3/8 640 I 75 Kg.



WITH LEGS +80mm. | CON PATAS+80mm.

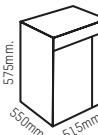


ICE QUEEN 150 AIR/AIRE  
ICE QUEEN 150 WATER/AGUA

140 Kg.  
145 Kg.

MODULAR\*\* 3/8 650 I 49 Kg.

\*\* BIN NOT INCLUDED \*\* SILO NO INCLUIDO

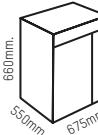


ICE QUEEN 200 AIR/AIRE  
ICE QUEEN 200 WATER/AGUA

220 Kg.  
225 Kg.

MODULAR\*\* 1/2 780 I 52 Kg.

\*\* BIN NOT INCLUDED \*\* SILO NO INCLUIDO



ICE QUEEN 400\* AIR/AIRE  
ICE QUEEN 400\* WATER/AGUA

390 Kg.  
395 Kg.

MODULAR\*\* 1 3/8 1300 I-III 82 Kg.

\*\* BIN NOT INCLUDED \*\* SILO NO INCLUIDO

# ICE QUEEN



AXIAL SYSTEM  
SISTEMA AXIAL

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



ICE QUEEN

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. (1)	STORAGE ALMACÉN	COMPRESSOR COMPRESOR	MAXIMUM POWER INPUT POTENCIA MÁX. ABSORBIDA (2)	NET WEIGHT PESO NETO
	Kg.	CV	WATTS WATIOS	VOLTAGE VOLTAJE
800mm. 550mm. 575mm.  ICE QUEEN 550* AIR/AIRE ICE QUEEN 550* WATER/AGUA	565 Kg. 570 Kg.	MODULAR**	1 1/2	1850 I-III 105 Kg.
815mm. 440mm. 525mm.  GENERADOR IQ550 SPLIT	565 Kg.	MODULAR**	NO	600 I-III 70 Kg.
815mm. 440mm. 525mm.  GIQ 550 SPLIT Generador Hielo RCU15 Unidad Condensadora Remota Aire	565 Kg. -	-	NO 1 1/2	600 I-III 800 III 70 Kg. 73 Kg.
815mm. 440mm. 525mm.  GENERADOR IQ850 SPLIT	850 Kg.	MODULAR**	NO	600 I 88 Kg.
815mm. 440mm. 525mm.  GENERADOR IQ850 CO2 SPLIT 850 Kg.		MODULAR**	NO	600 I 88 Kg.
815mm. 610mm. 1335mm.  ICE QUEEN 1100* AIR/AIRE ICE QUEEN 1100* WATER/AGUA	1125 Kg. 1130 Kg.	MODULAR**	2x1 1/2	3700 III 210 Kg.

BIN: ALL THE BIN CAN BE SUPPLIED WITH OR WITHOUT COVER SILOS: TODOS LOS SILOS SE PUEDEN SUMINISTRAR CON O SIN TAPA

(1) PRODUCTION AT 20°C ROOM TEMPERATURE-15°C WATER TEMPERATURE.

(2) MAXIMUM POWER ABSORBED IN CONDITIONS OF ROOM TEMPERATURE OF 43°C, ACCORDING TO THE RULES FOR CLASS T CLIMATIC CLASSIFICATION (TROPICALIZED). THE CONSUMPTION DECREASES AT LOWER ROOM TEMPERATURES.

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

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

\*\*BIN NOT INCLUDED\*\* SILO NO INCLUIDO  
\*IQ 400 TRIPHASE 380V., OPTIONAL SINGLE-PHASE

\*\*BIN NOT INCLUDED\*\* SILO NO INCLUIDO  
\*IQ 550 TRIPHASE 380V., OPTIONAL SINGLE-PHASE

\*REQUIREMENTS: EVAPORATION TEMP. -15°, 2675W, 2300 F/h. WITHOUT REFRIGERATOR SYSTEM.  
TO CONNECT WITH COOLING EQUIPMENT  
\*REQUERIMIENTOS: TEMP. EVAPORACIÓN -15°, 2675W, 2300 F/h. SIN EQUIPO FRIGORÍFICO.  
PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO

\*\*BIN NOT INCLUDED\*\* SILO NO INCLUIDO



REFRIGERATION REQUIREMENTS 3400W/EVAPORATING TEMPERATURE -23°C/R404A/  
TO CONNECT WITH COOLING EQUIPMENT  
REQUERIMIENTOS FRIGORÍFICO 3400W/TEMP. EVAPORACIÓN -23°C/R404A/  
PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO

\*\*BIN NOT INCLUDED\*\* SILO NO INCLUIDO

REFRIGERATION REQUIREMENT 3400 W/EVAPORATING TEMPERATURE -24°C/CO2 IN SUBCRITICAL STATUS  
TO CONNECT WITH COOLING EQUIPMENT  
REQUERIMIENTO FRIGORÍFICO 3400 W/TEMPERATURA EVAPORACIÓN -24°C/CO2 EN ESTADO SUBCRÍTICO  
PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO

\*\*BIN NOT INCLUDED\*\* SILO NO INCLUIDO  
\*TRIPHASE 380V

# ICE QUEEN



AXIAL SYSTEM  
SISTEMA AXIAL

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

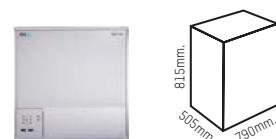


ICE QUEEN

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. (1)	STORAGE ALMACÉN	COMPRESSOR COMPRESOR	MAXIMUM POWER INPUT POTENCIA MÁX. ABSORBIDA (2)	NET WEIGHT PESO NETO
	Kg.	CV	WATTS WATIOS	VOLTAGE VOLTAJE

\*\* BIN NOT INCLUDED \*\* SILO NO INCLUIDO



GENERADOR IQ1100 SPLIT\* 1121 Kg.



MODULAR\*\* NO

1200 I

140 Kg.

\* REQUIREMENTS: EVAPORATION TEMP. -15°, 5350W. 4600 F/h. WITHOUT REFRIGERATOR SYSTEM.  
TO CONNECT WITH COOLING EQUIPMENT

\* REQUERIMIENTOS: TEMP. EVAPORACIÓN -15°, 5350W. 4600 F/h. SIN EQUIPO FRIGORÍFICO.

PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO



GIQ 1100 SPLIT Generador Hielo  
RCU30 Unidad Condensadora Remota Aire



- NO  
4

1200 I  
2395 III

140 Kg.  
131 Kg.



\*\* BIN NOT INCLUDED \*\* SILO NO INCLUIDO

## COMBINATION BINS+MODULAR ICE MACHINES | COMBINACIÓN SILOS+FABRICADORES HIELO MODULARES



RECOMMENDED  
RECOMENDADO



-15%  
NOT RECOMMENDED  
NO RECOMENDADO



STACKING  
APILADO



SIDE BY SIDE  
EN PARALELO

### BINS | SILOS

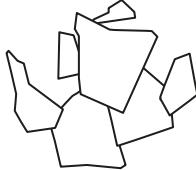


### BINS WITH CART | SILOS CON CARRO



Nº MAQUINAS	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
ICE QUEEN 150	■		■		■		■	■	■	■	■		■	■	■	■
ICE QUEEN 200	■		■		■		■	■	■	■	■		■	■	■	■
ICE QUEEN 400	■		■		■		■		■	■	■		■	■	■	■
(*) ICE QUEEN 550	■		■		■		■		■	■	■		■	■	■	■
ICE QUEEN 1100							■						■	■	■	■
G ICE QUEEN 550	■		■		■		■	■	■	■	■		■	■	■	■
G ICE QUEEN 850 CO2	■		■		■		■	■	■	■	■		■	■	■	■
G ICE QUEEN 1100			■		■		■		■				■	■	■	■

# SCALA



FLAKE ICE | HIELO ESCAMAS



## QUALITY AND RELIABILITY IN INDUSTRIAL QUANTITIES

The SCALA machine, which produces flat flakes that are very cold and dry, in large-scale production, is the most compact on the market. Simplicity, functionality and competitiveness sustain its recognised prestige in the world of cold production equipment. Its construction with non-corrosive, lightweight and high strength materials ensures durability and ease of maintenance. The machine is designed to reduce maintenance operations, guaranteeing its useful life and extending its longevity. All of ITV's experience in the world of refrigeration and ice applied to the design of the SCALA for use in more industrial setting.

The SCALA range is the safest and most profitable option for chilling perishable foods; food transformation processes; sanitary healthcare; agriculture and distribution; zoos and theme parks; fish farms; fish, baking and meat industries, etc.

The SCALA machines' operation is based on a static cylinder which is free from swivel joints (helical reamer) coupled with a milling tool that detaches the ice without any strained or forced movements.

SCALA range provide salt dosifier option to increase flake thickness.

### Other features:

- Electronic stop system
- Electrical control panel
- Direct drive gear motor
- Submerged pump
- Low water level safety device
- Stainless steel soleplate evaporator
- Expanded polyurethane insulation
- Centered bearing
- Ice deflection tray
- Homogeneous water distributor
- Controller to detect: low water level; rotation in the opposite direction; temperature increase due to an overloaded motor, or due to overfull storage

Whenever producing large quantities of ice for industrial use, the SCALA range of machines maintain an excellent standard of quality throughout the manufacturing process.

## 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 gran resistencia, asegura una larga durabilidad y un mantenimiento sencillo. Una maquina 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 (Helical Reamer) y con una fresa que despega el hielo sin tensiones ni esfuerzos.

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

### Otras características:

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

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

# SCALA

INDUSTRIAL RANGE  
R404A SPLIT UNITS 0,4Tm | 50Tm



ROTATION SYSTEM  
SISTEMA DE ROTACIÓN

ICE GENERATOR (WITHOUT CONDENSING UNIT) | GENERADOR DE HIELO (SIN UNIDAD CONDENSADORA)



SCALA

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

	PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H.	POWER POTENCIA	COOLING REQUIREMENTS REQUERIMIENTOS FRIGORÍFRICOS	NET WEIGHT PESO NETO
	Kg.	W.	WITH EVAPORATION TEMP. -22°C CON TEMP. EVAPORACIÓN A -22°C W./h.	
SCALA 400 SPLIT	+- 400	190	2200 W.	100 Kg.
SCALA 600 SPLIT	+- 600	190	3300 W.	120 Kg.
SCALA 1000 SPLIT	+- 1000	190	5500 W.	170 Kg.
SCALA 1500 SPLIT	+- 1500	200	8250 W.	200 Kg.
SCALA 2000 SPLIT	+- 2000	200	11000 W.	230 Kg.
SCALA 3000 SPLIT	+- 3000	200	16500 W.	280 Kg.
SCALA 5000 SPLIT	+- 5000	435	27500 W.	800 Kg.
SCALA 10T SPLIT	+- 10000	435	55000 W.	1400 Kg.
SCALA 15T SPLIT	+- 15000	1000	82500 W.	2500 Kg.

SCALA 20T/50T CHECK | SCALA 20T/50T CONSULTAR

WE INCLUDE: AN ICE GENERATOR | INCLUIDOS: GENERADOR DE HIELO

WATER PUMP | BOMBA DE AGUA, ELECTRICAL-PANEL | CUADRO ELÉCTRICO, CONTROL PANEL | PANEL DE CONTROL, BASE FRAME | BANCADA, EXPANSION VALVE | VÁLVULA DE EXPANSIÓN, SOLENOID VALVE | VÁLVULA SOLENOIDE.

(1) PRODUCTION AT 20°C ROOM TEMPERATURE>15°C WATER TEMPERATURE.

(2) MAXIMUM POWER ABSORBED IN CONDITIONS OF ROOM TEMPERATURE A 43°C, ACCORDING TO THE RULES FOR CLASS T CLIMATIC CLASSIFICATION (TROPICALIZED). THE CONSUMPTION DECREASES AT LOWER ROOM TEMPERATURES.

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

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

# SCALA

INDUSTRIAL RANGE  
R404A UNITS 0,4Tm | 10Tm



ROTATION SYSTEM  
SISTEMA DE ROTACIÓN

ICE GENERATOR WITH CONDENSING UNIT | GENERADOR DE HIELO CON UNIDAD CONDENSADEORA



SCALA

FEATURES | CARACTERÍSTICAS

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H.	COMPRESSOR HP COMPRESOR HP	WATTS WATIOS	NET WEIGHT PESO NETO
Kg.  SCALA 400			
1100mm. 760mm. 620mm. Kg. +- 400		1 3/4	1425 180 Kg.
1250mm. 835mm. 574mm. Kg. +- 600		2	1720 200 Kg.
1495mm. 1611mm. 574mm. Kg. +- 1000		4	2585 331 Kg.
1495mm. 1589mm. 574mm. Kg. +- 1500		3+3	6640 508 Kg.
1495mm. 1589mm. 574mm. Kg. +- 2000		4+4	7870 513 Kg.
2600mm. 1480mm. 1500mm. Kg. +- 3000		15	12350 550 Kg.
3705mm. 1465mm. 1755mm. Kg. +- 5000		30	23475 1341 Kg.
5575mm. 1920mm. 1300mm. Kg. +- 10000		45	31035 1950 Kg.

FRESH WATER. PRODUCTION IN OPTIMAL CONDITIONS: ROOM TEMPERATURE 20°C | WATER TEMPERATURE 15°C | ICE TEMPERATURE -5°C/-10°C, THINCKNESS 2mm. | 1 LITRE OF WATER=1Kg. OF ICE.

FEATURES OF CONDENSING UNITS: SEE EACH MODEL | OTHER PRODUCTION UP TO 50Tm. SEE DETAILS.

AGUA DULCE. PRODUCCIONES EN CONDICIONES ÓPTIMAS A 20°C TEMPERATURA AGUA. TEMPERATURA DEL HIELO -5°C/-10°C ESPESOR 2mm. 1LITRO DE AGUA=1KG. DE HIELO, EJEMPLO UNA PRODUCCIÓN cc. DE 1000 KG./24h.= CONSUMO .CARACTERÍSTICAS UNIDAD CONDENSADEORA: CONSULTAR SEGÚN MODELOS. PRODUCCIÓN HASTA 15Tm. OTRAS PRODUCCIONES HASTA 50Tm.: CONSULTAR. TRATAMIENTO DE PROTECCIÓN PARA AMBIENTES SALINOS: +4% DE INCREMENTO EN EL P.V.P.

SPECIAL VOLTAJE +5% | VOLTAJES ESPECIALES +5%

# SCALA

INDUSTRIAL RANGE  
R404A REMOTE UNIT 0,4Tm | 50Tm



ROTATION SYSTEM  
SISTEMA DE ROTACIÓN

SCALA WITH REMOTE CONDESING UNIT | UNIDAD CONDENSADORA REMOTA



SCALA

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H.	COMPRESSOR HP COMPRESOR HP	WATTS WATIOS	Ø ICE OUT mm. Ø SALIDA HIELO mm.	WATTS WATIOS	NET WEIGHT PESO NETO	DIMENSIONS (mm.) DIMENSIONES (mm.)
Kg.					Kg.	X Y Z
SCALA 400 REMOTE	+ - 400	1 3/4	1425	326	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR CONDENSING UNIT RCU 400 UNIDAD CONDENSADORA	190 100 700 1100 760 1235 84 1108 574 690

SCALA 600 REMOTE	+ - 600	2	1530	326	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR CONDENSING UNIT RCU 600 UNIDAD CONDENSADORA	190 120 750 1250 835 2160 86 1108 574 690
---------------------	---------	---	------	-----	---	--

SCALA 1000 REMOTE	+ - 1000	4	2585	480	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR CONDENSING UNIT RCU 1000 UNIDAD CONDENSADORA	190 170 750 1050 870 2395 129 1108 574 1319
----------------------	----------	---	------	-----	--	--

SCALA 1500 REMOTE	+ - 1500	3+3	6640	480	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR CONDENSING UNIT RCU 1500 UNIDAD CONDENSADORA	200 200 750 1050 1080 6440 248 1613 574 1297
----------------------	----------	-----	------	-----	--	---

SCALA 2000 REMOTE	+ - 2000	4+4	7870	480	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR CONDENSING UNIT RCU 2000 UNIDAD CONDENSADORA	200 230 750 1050 1080 7670 263 1613 574 1297
----------------------	----------	-----	------	-----	--	---

SCALA 3000 REMOTE	+ - 3000	15	12350	480	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR CONDENSING UNIT SIL RCU 3000 UNIDAD CONDENSADORA	200 280 750 1050 1300 12150 238 1500 1250 1300
----------------------	----------	----	-------	-----	--	---

SCALA 5000 REMOTE	+ - 5000	30	23475	900	SCALA SPLIT UNIT GENERADOR CONDENSING UNIT SIL RCU 5000 UNIDAD CONDENSADORA	435 800 1150 1850 1250 23040 451 1755 1150 1250
----------------------	----------	----	-------	-----	--	--

# SCALA

INDUSTRIAL RANGE  
R404A REMOTE UNIT 0,4Tm | 10Tm



ROTATION SYSTEM  
SISTEMA DE ROTACIÓN

SCALA WITH REMOTE CONDESING UNIT | UNIDAD CONDENSADORA REMOTA



SCALA

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H.	COMPRESSOR HP COMPRESOR HP	WATTS WATIOS	Ø ICE OUT mm. Ø SALIDA HIELO mm.	WATTS WATIOS	NET WEIGHT PESO NETO	DIMENSIONS (mm.) DIMENSIONES (mm.)
Kg.				Kg.	X Y Z	
SCALA 10T REMOTE	+- 10T	45	31035	900 SCALA SPLIT UNIT GENERADOR CONDENSING UNIT SIL RCU 1000 UNIDAD CONDENSADORA	435 1400	1150 1850 1800
				30600	471	3600 1150 1600

# SCALA

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



ROTATION SYSTEM  
SISTEMA DE ROTACIÓN

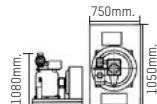
ICE GENERATOR (WITHOUT CONDENSING UNIT) | GENERADOR DE HIELO (SIN UNIDAD CONDENSADORA)



SCALA

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H.	POWER POTENCIA	COOLING REQUIREMENTS REQUERIMIENTOS FRIGORÍFICOS	Ø ICE OUT mm. Ø SALIDA HIELO mm.	NET WEIGHT PESO NETO
Kg.	W.	w./h.		Kg.
SCALA 400 CO2 SPLIT	+- 400	190	2200 W.	480
				100
SCALA 600 CO2 SPLIT	+- 600	190	3300 W.	480
				120
SCALA 1000 CO2 SPLIT	+- 1000	190	5500 W.	480
				170



SCALA 2000 CO2 SPLIT	+- 2000	200	11000 W.	480	230
----------------------	---------	-----	----------	-----	-----

# SCALA

INDUSTRIAL RANGE  
CO<sub>2</sub> SPLIT UNITS 0,4Tm | 3Tm



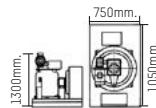
ROTATION SYSTEM  
SISTEMA DE ROTACIÓN

ICE GENERATOR (WITHOUT CONDENSING UNIT) | GENERADOR DE HIELO (SIN UNIDAD CONDENSADORA)



SCALA

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS



SCALA 3000 CO<sub>2</sub> SPLIT

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H.	POWER POTENCIA	COOLING REQUIREMENTS REQUERIMIENTOS FRIGORÍFICOS	Ø ICE OUT mm. Ø SALIDA HIELO mm.	NET WEIGHT PESO NETO
Kg.	W.	w./h.		Kg.
		WITH EVAPORATION TEMP. -24°C CON. TEMP. EVAPORACIÓN A -24°C		

+- 3000

200

16500 W.

480

280

(1) PRODUCTION AT 20°C AMBIENT TEMPERATURE 15°C WATER TEMPERATURE | (2) POWER CONSUMPTION IN AMBIENT TEMPERATURE CONDITIONS OF 43°C, ACCORDING TO CLASS T (TROPICALISED) CLIMATE CLASSIFICATION RULES, CONSUMPTION DECREASES IN LOWER AMBIENT TEMPERATURES, FOR CONNECTING TO CO<sub>2</sub> PLANT ALWAYS IN SUBCRITICAL STATE.

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE 15°C TEMPERATURA AGUA | (2) POTENCIA ABSORBIDA EN CONDICIONES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA T (TROPICALIZADA), EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES. PARA CONECTAR A CENTRAL DE CO<sub>2</sub> EN ESTADO SUBCRÍTICO.



## COMBINATION BINS+MODULAR ICE MACHINES | COMBINACIÓN SILOS+FABRICADORES HIELO MODULARES



### BINS | SILOS

S80	S160	S220	S350	S400	S500

SCS150	SCS300	SCD400	SCD600	SCD800

Nº MAQUINAS	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
SCALA 400/SCALA 400 SPLIT					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
(* ) SCALA 600/SCALA 600 SPLIT						■			■	■	■	■	■	■
SCALA 1000/1500/2000/3000 SPLIT						■				■	■	■	■	■
SCALA COMPACT 1000										■	■	■	■	■

# BIN

## SILO



### STORE AND TRANSPORT YOUR ICE SAFELY AND HYGIENICALLY WITHOUT LOSING A SINGLE CUBE

The ice storage bins are an indispensable element in order to produce large amounts of ice. An adequate storage bin avoids problems of space, saves work and money and guarantees an abundant stock.

We have a wide range of storage bins to adapt to any ITV ice machine and to respond to all requirements. The bins help you remove the ice, avoiding spills. Additionally, the transfer of ice is three times faster, which saves time and work. Some bins have a door at the bottom that lets you first remove the oldest ice, thus achieving better rotation and ice quality.

The SC50, SC250, SC350 and SC850 bins have some transporting carts that eliminate the need to handle the ice for transport, since it falls directly into the carts. Thus the transfer of the ice is much easier and you avoid lifting heavy trays of ice.

### ALMACENAR Y TRASLADAR EL HIELO CON **SEGURIDAD** **E HIGIENE SIN PERDER** **NI UN CUBITO**

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

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

Los SILOS SC50, SC250, SC350 y SC850 disponen de unos carritos transportadores que eliminan la necesidad de manipular el hielo para su transporte, ya que éste cae directamente en los carros. Así facilitamos el traslado del hielo y evitamos levantar pesadas cubetas de hielo.

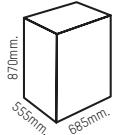
# BIN SILO



S80 | S160 | S220 | S350 | S400 | S500 | S700

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

ICE STORAGE ALMACÉN HIELO	NET DIMENSIONS (mm.) DIMENSIONES (mm.)	Z	NET WEIGHT PESO NETO
TOTAL 100% VOLUME TOTAL 100% VOLUMEN	X Y Z		



SILO S80

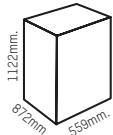
80 Kg.

685 555

870

50 Kg.

WITH LEGS +95mm. | CON PATAS +95mm.



SILO S160

181 Kg.

559

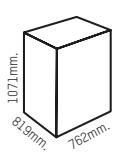
872

1122

54 Kg.



WITH LEGS +160mm. | CON PATAS +160mm.



SILO S220

230 Kg.

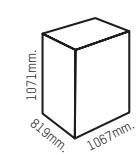
762

819

1071

56 Kg.

WITH LEGS +160mm. | CON PATAS +160mm.



SILO S350

340 Kg.

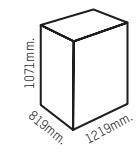
1067

819

1071

69 Kg.

WITH LEGS +160mm. | CON PATAS +160mm.



SILO S400

390 Kg.

1219

819

1071

75 Kg.

WITH LEGS +160mm. | CON PATAS +160mm.

ALL THE BINS CAN BE SUPPLIED WITH OR WITHOUT COVER | TODOS LOS SILOS SE PUEDEN SUMINISTRAR CON O SIN TAPA

# BIN

## SILO



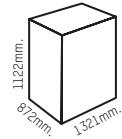
S80 | S160 | S220 | S350 | S400 | S500 | S700

### FEATURES | CARACTERÍSTICAS

ICE STORAGE ALMACÉN HIELO	NET DIMENSIONS (mm.) DIMENSIONES (mm.)	Z Y X	NET WEIGHT PESO NETO
TOTAL 100% VOLUME TOTAL 100% VOLUMEN	X      Y      Z		



SILO S500



480 Kg.

1321

872

1122

94 Kg.

WITH LEGS +160mm. | CON PATAS +160mm.



ALL THE BINS CAN BE SUPPLIED WITH OR WITHOUT COVER | TODOS LOS SILOS SE PUEDEN SUMINISTRAR CON O SIN TAPA

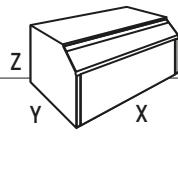
# BIN

## WITH CART | SILO CON CARRO



SCS150 | SCS300 | SCD400 | SCD600 | SCD800 | SCD1000 | EASY CART | 6 BASKETS KIT | CONJUNTO 6 CESTAS

### FEATURES | CARACTERÍSTICAS



ICE STORAGE* ALMACÉN HIELO*	AHRI 80% VOLUME VOLUMEN AHRI 80%	NET DIMENSIONS (mm.) DIMENSIONES (mm.)	X	Y	Z	NET WEIGHT PESO NETO
TOTAL 100% VOLUME TOTAL VOLUMEN 100%		WITHOUT DOOR/WITH DOOR SIN PUERTA/CON PUERTA				

\*ICE STORAGE WITHOUT CARTS | CAPACIDAD ALMACENAMIENTO DE HIELO SIN CARROS  
WITH SHOCK ABSORBER | PUERTA CON AMORTIGUADOR



SILO SCS150

140 Kg. 110 Kg. 762 1016/1163 1320 75 Kg.



CART +112Kg. | CARRO +112Kg.

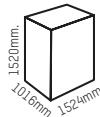


SILO SCS300

300 Kg. 240 Kg. 762 1016/1163 1865 95 Kg.



CART +112Kg. | CARRO +112Kg.



SILO SCD400

413 Kg. 330 Kg. 1524 1016/1163 1520 140 Kg.

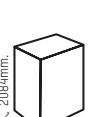
2x CART +112Kg. | 2x CARRO +112Kg.



SILO SCD600

617 Kg. 494 Kg. 1524 1016/1163 1820 160 Kg.

2x CART +112Kg. | 2x CARRO +112Kg.



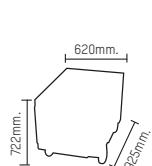
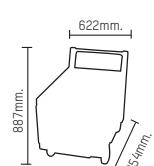
SILO SCD800

812 Kg. 650 Kg. 1524 1016/1163 2084 175 Kg.

2x CART +112Kg. | 2x CARRO +112Kg.

MEASURES WITH HANDLE  
MEDIDAS CON ASA

MEASURES WITHOUT HANDLE  
MEDIDAS SIN ASA



EASY CART  
6 BUCKET KIT

112 Kg. ICE Kg. WITHOUT BASKETS 622 722/887 WITH HANDLE/CON ASA  
70 Kg. ICE Kg. INSIDE BASKETS 1054 8 Kg.

35 Kg.  
8 Kg.

6 BUCKET KIT SOLD SEPARATELY | KIT DE CESTAS SUMINISTRADAS POR SEPARADO.

# COMBINATIONS

	BINS I SILOS						BINS WITH CART   SILOS CON CARRO					
Nº MAQUINAS	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
MDP150 GALA/DELTA					■	■	■	■	■	■	■	■
MR400 GALA/DELTA							■		■	■	■	■
MP145 PULSAR	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MS 220 SPIKA			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MS 300 SLIM SPIKA	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MS 410 SPIKA			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MQ 200 QUASAR	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ICE QUEEN 150	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ICE QUEEN 200	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ICE QUEEN 400	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ICE QUEEN 550	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ICE QUEEN 1100						■			■	■	■	■
G ICE QUEEN 550			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
G ICE QUEEN 850 CO2			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
G ICE QUEEN 1100	■		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SCALA 400/SCALA 400 SPLIT			■		■	■	■	■	■	■	■	■
(*) SCALA 600/SCALA 600 SPLIT						■		■	■	■	■	■
SCALA 1000/1500/2000/3000 SPLIT						■		■	■	■	■	■
SCALA COMPACT 1000									■	■	■	■

# FIND THE BIN THAT FITS YOUR ICE MACHINE

## POSIBLES COMBINACIONES

### MDP150 GALA/DELTA+BINS

CONNECTING KIT FOR STACKING  
KIT DE UNIÓN PARA APILADO



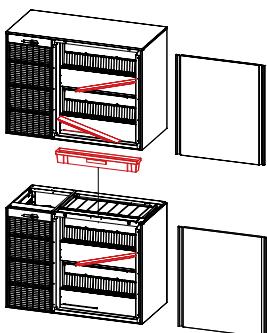
MDP150+SILO 220    MDP150+SILO 350    MDP150+SILO 400



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

### MR400 GALA/DELTA+BINS

CONNECTING KIT FOR STACKING  
KIT DE UNIÓN PARA APILADO



MR400+SILO 500    MR400+SILO SCD400



MR400 DOBLE+SILO 500

### QUASAR MQ200+BINS



MQ200+SILO 220

MQ200+SILO 350

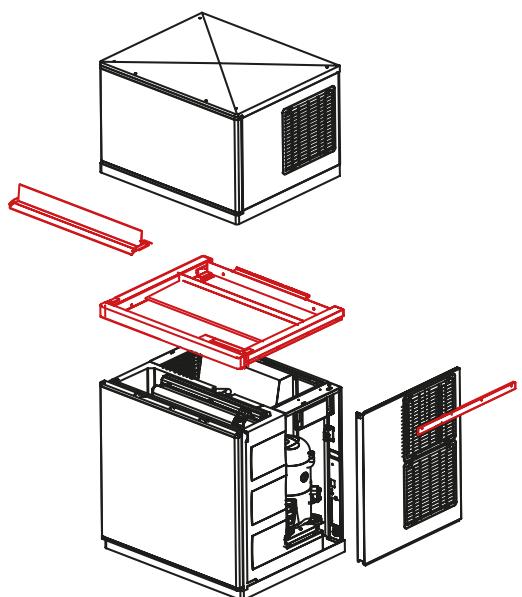
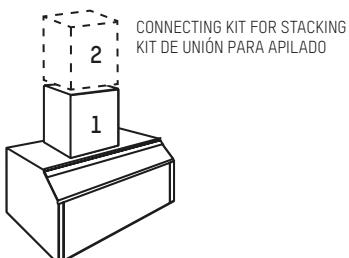
# FIND THE BIN THAT FITS YOUR ICE MACHINE

## POSIBLES COMBINACIONES

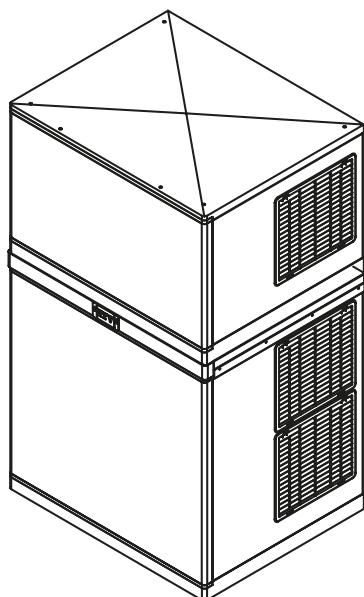
### SPIKA MS220/410+BINS

THE MS SPIKA CAN BE STACKED ONE ON TOP OF THE OTHER,  
FOR THIS PURPOSE THE INSTALLATION OF THE ACCESSORY  
"UNION MS KIT" IS NECESSARY.

LAS MS SPIKA SE PUEDEN APIALAR UNA ENCIMA DE OTRA,  
PARA ELLO ES NECESARIA LA INSTALACION DEL ACCESORIO  
"KIT DE UNION MS"



STACKING UNION KIT | KIT DE UNION PARA APIALDO



SPIKA MS220+SPIKA MS410

# ORBITAL BIN

INDUSTRIAL RANGE | GAMA INDUSTRIAL



## STORE AND SUPPLY FLAKE ICE IN LARGE QUANTITIES

They are designed to store and supply, inside refrigerated chambers, the large quantities of flake ice that the SCALA range of machines produces. For use in logistics centers for fresh fish, fish markets, ports, food industries or superstore headquarters.

The exclusive design of the hopper and cone-shaped ice scatterer prevent the formation of holes and blocks of ice. Additionally the bin includes a spindle with simultaneous movement and rotation that moves the ice, facilitating the drainage of melting water, breaking blocks, and preventing the formation of caves. Dry, loose ice is thus obtained.

The bin has an automatic dispensing system that saves time in handling ice and decreases losses in the melting of dispensed ice that isn't utilized. An optional weighing system can be included.

### SCALA STORAGE SYSTEMS | SISTEMA ALMACÉN SCALA

STORAGE   ALMACÉN							EXTRACTION SCREW   TORNILLO DE EXTRACCIÓN		
		BASE DIAMETER DIÁMETRO BASE	HEIGHT ALTURA	ALTURA TOTAL ALTURA TOTAL	ICE DISCHARGE SPEED CAUDAL EXTRACCIÓN POT. EXTRACCIÓN	Kg./h.	ROTATIONAL SPEED VELOCIDAD ROTACIÓN POT. ROTACIÓN	TRANSLATIONAL SPEED VELOCIDAD TRASLACIÓN POT. TRASLACIÓN	BIN ISOLATION AISLAMIENTO SILO
Kg.	m3	m. +-	m. +-	m. +-			rpm	rpm	
SS 221	2000	3,96	2,27	1,05	2,05	4000	160	0,17	NO
SS 422	4000	7,92	2,27	1,05	3,05	4000	160	0,17	NO
SS 623	6000	11,88	2,27	1,05	4,05	4000	160	0,17	NO
SS 732	7000	14,12	3,05	1,05	3,05	5000	160	0,25	NO
SS 1133	11000	21,18	3,05	1,05	4,05	5000	160	0,25	NO
SS 1342	13000	25,13	4,165	1,05	3,05	5000	160	0,25	NO
SS 1943	19000	37,70	4,165	1,05	4,05	5000	160	0,25	NO

ICE EXTRACTION SPINDLE AND ADDITIONAL HOPPER INCLUDED. OPTIONAL: ELECTRONIC CONTROL SPEED DISCHARGE.  
THE ORBITAL SILOS MUST BE INSTALLED INSIDE REFRIGERATED CHAMBERS WITH AN INTERIOR TEMPERATURE BETWEEN -3°C AND -10°C AND MAINTAINING CONSTANT HUMIDITY FOR PROPER STORAGE AND DISPENSING OF ICE. STORING AND DISPENSING FRESH ICE PRODUCED ON THE SAME DAY IS RECOMMENDED. AVOID STORING ICE FOR MORE THAN 24 HOURS TO PREVENT POSSIBLE FORMATION OF BLOCKS.  
INCLUIDO HSUILLO EXTRACCIÓN HIELO Y TOLVA ADICIONAL. OPCIONAL: CONTROL ELECTRÓNICO DE LA VELOCIDAD Y DESCARGA.  
LOS SILOS ORBITALES REQUEREN SER INSTALADOS DENTRO DE CÁMARA FRÍA 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 DESCONSEJA ALMACENAR HIELO DURANTE MÁS DE 24H PARA EVITAR POSIBLE FORMACIÓN DE BLOQUES.

# KITCHEN ICE



23/30cc.



## GOURMET ICE AT HOME

Highest quality cubes to enjoy Premium drinks at home

- Produces professional 22 grs ice cubes
- Daily ice production 10 kg
- 12 ice cubes every 38 minutes (nominal conditions)
- 8 kg stock inside
- Dinamic ice production: ice more transparent, no smell & no taste
- Reduce calcium carbonate percentage
- Dimensions for standard kitchen 60 cm width furnitures
- Easy front & back ventilation

## HIELO RECIÉN HECHO EN CASA

Cubitos de alta calidad para disfrutar con bebidas Premium en casa

- Produce cubitos de hielo de 22 gr
- Producción diaria de hielo: 10 kg
- 12 cubitos de hielo cada 38 minutos
- Almacenaje de 8 kilogramos
- Producción de hielo dinámica: hielo más transparente, sin olor y sin gusto
- Reduce el porcentaje de carbonato de calcio
- Dimensiones para muebles de cocina estándar 60 cm anchura
- Fácil manejo y ventilación trasera



23/30cc.



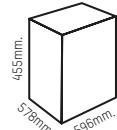
# KITCHEN ICE



## FEATURES | CARACTERÍSTICAS



GALA



KITCHEN ICE

10

8

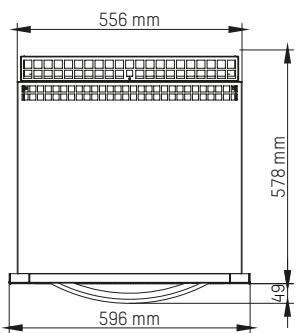
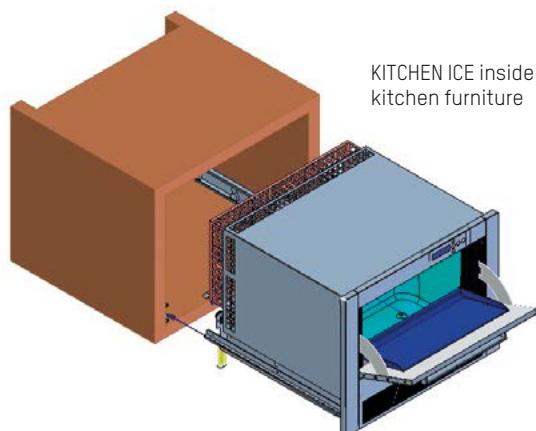
364

12

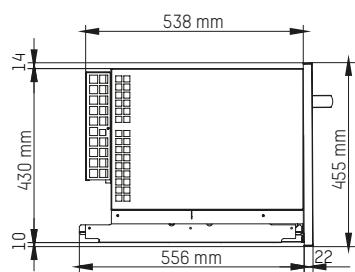
1/5

330

40 Kg.



TOP VIEW MEASURES



SIDE VIEW MEASURES

# SIRION DHD

---

## A STAINLESS STEEL BUTLER

SIRION Ice Dispenser is the optimal solution if you want to be sure that you have ice at all times in order to provide the desired level of comfort and build up customer loyalty. It is easy to use, silent and efficient, just like having a personal butler to serve your clients. ITV's new ice dispenser produces large and small ice cubes. Ice is easily released just with a light push, always meeting the needs of your clients. The 30" model stores up to 104 kg of ice and it features a convenient access to the tub, enabling easy cleaning without having to move the ice machine.

The machine is supplied with AISI 304 stainless steel case and adjustable legs. It also features build-in lightening and a 20-sm sink depth, so it can be installed in any hotel-size cooler. This machine is reliable, hygienic, with only a few parts, energy-efficient and it has a modern and attractive appearance. It meets EC and NSF regulations and certifications. ITV ice maker is available with water refill and a coin mechanism. It is a perfect choice for hotels, resorts and recreation centres

## UN MAYORDOMO DE ACERO INOXIDABLE

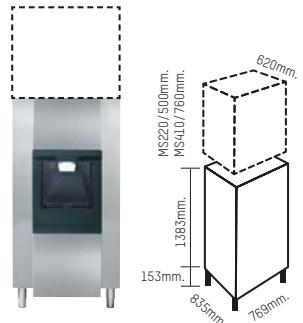
El Dispensador de hielo SIRION es la mejor solución si usted quiere estar seguro de tener hielo en cualquier momento, para proporcionar el confort deseado y para lograr la fidelidad al establecimiento. Fácil de usar, silencioso y eficiente, es como tener un mayordomo a disposición de sus clientes. El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

Viene con una carcasa de acero inoxidable AISI 304 y patas ajustables. La iluminación está incorporada y la profundidad de fregadero de 20 cm. permite colocar cualquier cubitera de tamaño hotel. Fiable, higiénico, poco 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.



# SIRION DHD

## SIRION DHD DISPENSER | SIRION DHD DISPENSER 130 SLIM



### FEATURES | CARACTERÍSTICAS

STORAGE ALMACÉN	DISPENSING SPEED VELOCIDAD DISPENSADOR		MOTOR
Kg.	lbs.	g./s	lbs./s

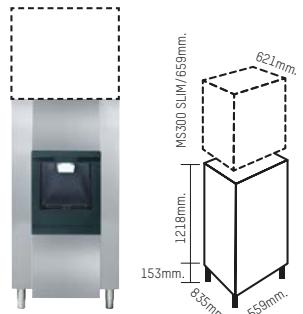
DISPENSADOR DHD

DISPENSADOR DHD W

WITH A COLD WATER SUPPLY | CON FUENTE DE AGUA FRÍA

104      229      109      0,24

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



DISPENSADOR DHD 130 SLIM

DISPENSADOR DHD 130 SLIM W

58      127,9      109      0,24

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

WITH A COLD WATER SUPPLY | CON FUENTE DE AGUA FRÍA

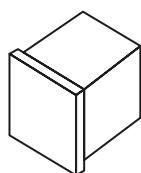
(1) PRODUCTION AT 20°C ROOM TEMPERATURE>15°C WATER TEMPERATURE.

(2) MAXIMUM POWER ABSORBED IN CONDITIONS OF ROOM TEMPERATURE OF 43°C, ACCORDING TO THE RULES FOR CLASS T CLIMATIC CLASSIFICATION (TROPICALIZED). THE CONSUMPTION DECREASES AT LOWER ROOM TEMPERATURES.

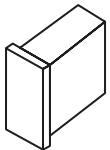
(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE>15°C TEMPERATURA AGUA

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

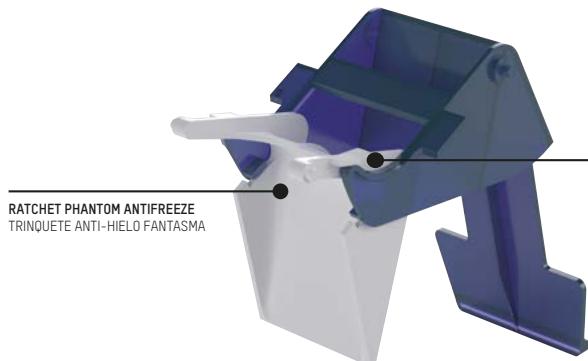
### ICE SHAPES | TIPO DE HIELO



SPIKA FULL DICE CUBE  
CUBITO DADO  
13cc.



SPIKA HALF DICE CUBE  
CUBITO 1/2 DADO  
6,5cc.



RATCHET PHANTOM ANTFREEZE  
TRINQUETE ANTI-HIELO FANTASMA

PUSHER OPENING GATE  
EMPUJADOR APERTURA COMPUERTA

### OPTION BUILT-IN WATER VALVE OPCIÓN FUENTE DE AGUA

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



# CASES



## REFRIGERATED CASES

ITV cases are designed to preserve food under optimal conditions placed on counter tops. Having a great attractive design

### ALL CASES FEATURES

- Anodized aluminium external strip, available in black, silver or gold
- Independent access to condensing unit without touching food space
- Curved safety glass tempered, lifts up to remove for cleaning
- EASYCLEAN TRAYS SYSTEM®, in stainless steel without drains, usually non hygienics
- GN 1/3 x 40mm trays included inside all tray models
- Led lighting
- Available 220V/50hz, 115V/60hz
- Sliding smoked doors
- Automatic defrost time program adjustable (except SUSHI CASE)

### SUSHI CASE ADITIONAL FEATURES

- Double evaporator (up & down) to keep exactly T° inside case
- Keeps humidity and temperature levels without air circulation to avoid dry out fish
- ZERO CONDENSATION SYSTEM® inside case when running cause compresor never stops
- No defrost time required
- Reach nominal low temperature +1°C/-1°C in a few minutes from switch on
- ANTIBACTERIAL EVAPORATOR SYSTEM DESIGN®, made by an easyclean tube avoiding fins systems
- Ambient temperature display for full control
- Aluminium external strip available in black or silver colour

## VITRINAS REFRIGERADAS

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

### CARACTERÍSTICAS

- Acabados externos en aluminio anodizado, disponibles en negro, plata y oro
- 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 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 anidación de bacterias, realizado mediante tubos sin emplear sistemas de aletas poco higiénicos
- Display de temperatura ambiente para total control
- Acabados externos en aluminio disponibles en negro o plata

# VITRINAS

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

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS



	STORAGE VOLUME* CAPACIDAD	LEVELS NIVELES	NUMBER TRAYS NÚMERO BANDEJAS	PLATES CAPACITY CAPACIDAD PLATOS	MAXIMUN POWER INPUT 27°C	SATURATION T° AT 27°C AMBIENT	DISPLAY SURFACE SUPERFICIE DISPONIBLE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETO	NET DIMENSIONS (mm.) DIMENSIONES (mm.)
	L*	nº	GN 1/3	nº	W		M2*	kg	X Y Z
	SUSHI CASE 145	11,7	1	-	6	145	3°C	0,37	34 / 49 1447 387 240
	SUSHI CASE 180	15,6	1	-	8	145	3°C	0,47	37 / 52 1797 387 240
	STORAGE VOLUME* CAPACIDAD	LEVELS NIVELES	NUMBER TRAYS NÚMERO BANDEJAS	PLATES CAPACITY CAPACIDAD PLATOS	MAXIMUN POWER INPUT 32°C	FOOD ZONE T° AT 32°C AMBIENT	DISPLAY SURFACE SUPERFICIE DISPONIBLE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETO	NET DIMENSIONS (mm.) DIMENSIONES (mm.)
	L*	nº	GN 1/3	nº	W		M2*	kg	X Y Z
	CASE 110 1L 4T	7,7	1	4	-	130	+4°C / +8°C	0,27	28 / 40 1092 387 240
	CASE 110 1L 4P	7,7	1	-	4	130	+4°C / +8°C	0,27	28 / 40 1092 387 240
	CASE 145 1L 6T	11,7	1	6	-	130	+4°C / +8°C	0,37	35 / 45 1447 387 240
	CASE 145 1L 6P	11,7	1	-	6	130	+4°C / +8°C	0,37	35 / 45 1447 387 240
	CASE 175 1L 8T	15,6	1	8	-	130	+4°C / +8°C	0,47	38 / 53 1797 387 240
	CASE 175 1L 8P	15,6	1	-	8	130	+4°C / +8°C	0,47	38 / 53 1797 387 240
	CASE 110 2L 4T	7,7	2	4	4	130	+4°C / +8°C	0,27	38 / 50 1092 387 360
	CASE 110 2L 4P	7,7	2	-	4x2	130	+4°C / +8°C	0,27	38 / 50 1092 387 360
	CASE 145 2L 6T	11,7	2	6	6	130	+4°C / +8°C	0,37	43 / 55 1447 387 360
	CASE 145 2L 6P	11,7	2	-	6x2	130	+4°C / +8°C	0,37	43 / 55 1447 387 360
	CASE 175 2L 8T	15,6	2	8	8	130	+4°C / +8°C	0,47	48 / 62 1797 387 360
	CASE 175 2L 8P	15,6	2	-	8x2	130	+4°C / +8°C	0,47	48 / 62 1797 387 360

\* STORAGE VOLUME & DISPLAY SURFACE REFER TO TRAYS MODELS. LA CAPACIDAD Y EL VOLUMEN SE RERIERE A LOS MODELOS CON BANDEJA.

# WATER COOLERS

THE IDEAL WATER COOLER  
FOR EACH ENVIRONMENT  
THANKS TO ITS FLEXIBILITY:  
OFFICES, WAITING ROOMS,  
PUBLIC SPACES...

## OFFICE

Perfect for small offices, professional studios, cafés, small restaurants and homes.

Compact and functional, it is directly connected to the mains to provide plenty of cold water or water at room temperature. The absence of taps protects the water from external contamination. The control panel has two push-buttons, one for each type of water. The refrigeration technology with ice bank allows you to obtain high output in a small space.

## RA 5

Suitable for public areas and waiting rooms. Schools and shopping centers, offices...

It connects very easily to the mains and always offers fresh water. The refrigeration technology by direct exchange guarantees consistent and lasting quality with very little need for maintenance. Available in three versions,

**RA 5 INOX.** It has a push-button to drink directly.

**RA 5G INOX** has a push-button to drink directly and a tap to fill jugs.

**RA 5G INOX PEDAL** has a push-button to drink directly, a tap to fill pitchers and a pedal.

Finished in stainless steel.

## RAB 20

It is the typical water cooler that is simple and at the same time efficient. It supplies cold water through tank technology. Compatible with the majority of bottles on the market. Its "Hygienic System" prevents contamination by filtering the air inlet in the bottle, it makes placement easier and prevents water loss.

Supplied with a bottle.

Optional: Cupholders.

Hot water outlet for the preparation of teas and herbal teas additional to the cold.

## RAC 28

Commonly used for: meeting rooms, offices, stores, businesses, and institutions. Mains fed, combines an innovative yet functional design with the latest technologies in hygiene and water refrigeration. Has a built-in system that stores and dispenses cups. Mugs and small bottles, aside from regular cups, can be filled. New design with backlit buttons.

Available in these versions: cold water, cold/hot water, cold/carbonated water, and cold/hot/carbonated water. In addition, all of them dispense water from the mains at room temperature, at whatever temperature it has.

Optional: Antibacterial system using UV light, with a supplement of €90.

## RAIN 120 INOX

These water coolers are ideal for communities and school cafeterias, military kitchens, hotel buffets, etc...

Available in two versions to facilitate positioning in confined spaces:

**RAIN 120** on a column.

**RAIN 120 TOP** on the counter.

Supplies water at room temperature and cold.

The ice bank system manages to cool a larger quantity of water and maintain a constant temperature.

Finished in stainless steel.

Optional antibacterial UV system.

Optional gasifier: Supplies water at room temperature, cold and with gas.

APPLICATION	▲ RECOMMENDED	▲ OPTIONAL	WATER COOLER MODEL		
	RAB 20	RAC 28 RAC 28 HOT WATER RAC 28 SPARKLING WATER RAC 28 HOT & SPARKLING	RA 5 RA 5G RA 5G P	RAIN 120	OFFICE
OFFICES, MEDICAL CLINICS, RESTAURANT KITCHENS	▲	▲	▲		▲
RESTAURANTS	▲	▲	▲	▲	▲
BARS	▲		▲	▲	▲
COMMUNITIES, SCHOOL CANTEENS, HOSPITALS, MILITARY			▲	▲	▲
INDUSTRY, WAREHOUSES	▲	▲	▲	▲	▲

THE WATER COOLERS, WITHIN THEIR RANGE OF OPERATION PROVIDE COLD WATER AT BETWEEN 8°C AND 12°C. CHECK THE LIMESCALE AND MICROBACTERIA FILTERS SO THAT THEY ARE ITV STANDARD.

# FUENTES



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

## OFFICE

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

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

Disponible versión con agua caliente y fría.

## 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.

## RAB 20

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

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

Se suministra con botellón.

Opcional: portavasos.

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

## RAC 28

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 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 fría, agua fría/caliente, agua fría/con gas y agua fría/caliente/con gas. Todas además dispensan agua de red en condiciones ambiente, con la temperatura que tenga. Opcional con sistema antibacteriano mediante luz ultravioleta con un incremento de 90€.

## RAIN 120 INOX

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

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

**RAIN 120 INOX** de columna.

**RAIN 120 TOP INOX** de mostrador.

Suministro agua a temperatura ambiente y fría.

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

Acabado en acero inoxidable.

Opcional: sistema antibacteriano.

Opción gasificador: suministro agua a temperatura ambiente, fría y con gas.

APLICACIÓN	OPTIMA	POSSIBLE	MODELO FUENTE			
			RAB 20	RAC 28 RAC 28 HOT WATER RAC 28 SPARKLING WATER RAC 28 HOT & SPARKLING	RA 5 RA 5G RA 56 P	RAIN 120 OFFICE
OFICINAS, CONSULTORIOS MÉDICOS, COCINAS DE RESTAURANTES	▲	▲		▲	▲	▲
RESTAURANTES	▲	▲		▲	▲	▲
BARES, CAFÉS	▲			▲	▲	▲
COLECTIVIDADES, COMEDORES DE ESCUELA, HOSPITALES, EJÉRCITO				▲	▲	▲
INDUSTRIA, ALMACENES	▲	▲		▲	▲	▲

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

# WATER COOLERS

FUENTES



OFFICE | RAB 20 | RA 5 INOX | RA 5 INOX UP | RA 5G INOX | RAC 28 | RAIN 120 INOX | RAIN 120 TOP

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

	PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H.	COMPRESSOR COMPRESOR	ABS	NET DIMENSIONS (mm.) (*) DIMENSIONES (mm.) SIN EMBALAR (*)			Z	NET WEIGHT PESO NETO
				L./h.	CV	W.	X	Y
OFFICE	COLD WATER / AGUA FRÍA	15	1/12	190	220	330	407	14 Kg.
OFFICE	COLD WATER & HOT WATER / AGUA FRÍA Y CALIENTE	15-18	1/12	260	220	330	407	18 Kg.
RAB 20		22	1/12	110	340	347	1103/1385	18 Kg.
RA 5 INOX		30	1/10	180	325	340	960	26 Kg.
RA 5 INOX UP		30	1/10	180	432	360	505	26 Kg.
RA 5G INOX		30	1/10	180	325	340	960/1230	26 Kg.
RA 5G INOX CON PEDAL		30	1/10	180	325	340	960/1230	26 Kg.
RAC 28		28	1/10	150	334	330	1120	23 Kg.
RAC 28 HOT WATER		28	1/10	1350	334	330	1120	25 Kg.
RAC 28 SPARKLING WATER		28	1/10	310	334	330	1120	25 Kg.
RAC 28 HOT & SPARKLING WATER		28	1/10	1510	334	330	1120	27 Kg.

# WATER COOLERS

FUENTES



OFFICE | RAB 20 | RA 5 INOX | RA 5 INOX UP | RA 5G INOX | RAC 28 | RAIN 120 INOX | RAIN 120 TOP

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H.	COMPRESSOR COMPRESOR	ABS	NET DIMENSIONS (mm.) (*) DIMENSIONES (mm.) SIN EMBALAR (*)			Z Y X	NET WEIGHT PESO NETO
L./h.	CV	W.	X	Y	Z		
RAIN 120 INOX	120	1/3	680	480	405	985/1480	39 Kg.
RAIN 120 TOP INOX	120	1/3	680	482	499	345/510	40 Kg.

OFFICE



RAB 20



RA 5 INOX



RA 5 INOX UP



RA 5G INOX



RA 5G INOX  
PEDAL



RAC 28



RAIN 120 INOX



RAIN 120 TOP INOX



# ICE CRUSHER



## TR INOX

Increasingly, crushed ice is being used more frequently in gastronomy, for beverage and cocktail preparation and for food presentation.

The ITV ice crusher needs little space and rapidly transforms ice cubes into perfectly crushed ice.

Thanks to the ice crushers' crushing mechanism ITV's TR3 INOX, both the necessary force and the energy consumption is reduced. The stainless steel box facilitates cleaning and guarantee hygiene.

With 3 and 5 Kg of nominal capacity, the ITV range with the TR3 and TR5 covers all of the needs of any establishment in the hospitality sector.

Perfect for all types of ice, our ice SUPER STAR is able to adapt without experiencing any problems.

## 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.

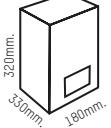
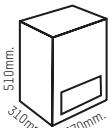


# ICE CRUSHER

## TRITURADOR

TR3 INOX | TR5 INOX

### FEATURES | CARACTERÍSTICAS

CAPACITY CAPACIDAD	STORAGE BIN DEPÓSITO	COOLING UNIT CONSUMO	NET WEIGHT PESO NETO		
Kg./Min.	Kg.	kW.	Kg.		
TR3 INOX		3	1	0,15	10
TR5 INOX		5	5	0,15	25



# FROSTY

---



## FROSTY CREAM WHIPPING MACHINE

Small, easy to use, elegant, revolutionary thanks to the technical solutions adopted; these are some of the characteristics of the new FROSTY cream whipping machines.

They comply with the current regulations, facilitating cleaning and maintaining hygiene at all times.

They produce high-quality whipped cream, with a considerable increase in volume, and a firm and stable structure that gives a touch of distinction to all types of food.

## F2 FROSTY CREAM WHIPPING MACHINE

Refrigerated by means of a refrigerant circuit with a 1/8 CV compressor. It continuously maintains the temperature of the cream at 4°C. 2-liter detachable liquid cream tank.

The transparent upper cover allows the remaining level of cream in the tank to be seen at all times.

Whipped cream production of 100 liters/hour.

Single-piece labyrinth.

Electric pump motor.

## 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.

# FROSTY

F-2

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS



F-2

PRODUCTION (1H.) PRODUCCIÓN (1H.)	CAPACITY CAPACIDAD	PUMP BOMBA	COMPRESSOR COMPRESOR

100

2

0,27

1/8 CV



# FILTRATION



## SYSTEMS OF FILTRATION

The quality of the water directly affects the lifespan of these machines, as well as the quality of ice that is obtained with ITV machines.

ITV provides filtration equipment that protects the ice machines ensuring proper functioning and extending lifespan. Installation is essential so that the machines will last for many years.

The best machine on the market with its proper filter. The annual cost is minimal, you only need to change the cartridge once a year, depending on the hardness of the water and following the recommendations of ITV and the result achieved is excellent: a machine in good conditions for many years.

### PARTICLE FILTER

To filter waste water or sandy water.

Mechanical filter for particles of 5 microns made of woven polypropylene. Prevents the entry of dirt into the machine while protecting valves, pumps, evaporator, etc.

### ANTI-CHLORINE FILTER

To remove the bad taste and smell from the water, in addition to filtering waste water or sandy water. Suitable for water with bad odors and flavors or for water that is highly chlorinated. Active charcoal filter and particles of 5 microns. The filter absorbs the particles of unpleasant odors and flavors.

### CS ANTI-LIMESCALE AND ANTI-CHLORINE FILTER

To protect against water with a high content of limescale and to remove the bad taste and odor from the water. Suitable for water with a lot of limescale and with bad odors and flavors or for water that is highly chlorinated.

Anti-limescale active charcoal filter. The filter protects against limescale, it absorbs the chlorinated particles as well as unpleasant odors and flavors. Available in single or double version and in normal size or XL, depending on the type of machine that it is going to protect.

### INSURICE FILTER

This is the most complete filter of the range, to reduce bacterial contaminants, protect against water with high limescale content,

and remove the bad taste and smell from the water by filtering microscopic particles. Suitable for extreme conditions, water with a lot of limescale, or with bad odors and flavors, wherever a healthy level of quality is sought.

AgIONTM antibacterial, limescale filter, activated charcoal and 0.5 micron particle filter. The filter reduces contaminants such as asbestos, bacterial cysts, it protects against limescale, it absorbs chlorinated particles as well as unpleasant odors and flavors.  
. The capacity of the filter and the lifespan of the cartridge depend on the quality of the water.  
. See the correspondence tables by contacting with the SAT of ITV.

### WATER SOFTENERS

It is ideal for hospitality applications since it is compact and fast in regeneration. Volumetric water softener with resin. To fill it up with salt (NaCl). Suitable for water with high limescale content, up to 50-60 degrees of hardness.

### REPLACEMENT FILTERS

ANTI-LIMESCALE and ANTI-CHLORINE cartridges and INSURICE are renewed by replacement of what is used up on the existing head. The PARTICLE and ANTI-CHLORINE cartridges are replaced by emptying the glass container and removing the used cartridge.

As a reference, the cartridges have a useful lifespan of 1 year. Calculation estimated for an average ice machine with a level of average hardness of water. The replacement of the glass container is supplied in alimentary opaque polypropylene of 9" or 10" with support and coupling for connection to 3/4".

### CALKLIN

Product to carry out the periodic cleaning of the ice machines. They are envelopes with citric acid as the active component that eliminates the limescale deposited in the entire circuit of the ice machines, evaporator, storage, etc. It can also be used for the cleaning of coffee machines, dishwashers, kettles, vending machines, etc... CALKLIN does not stain, is non-corrosive, it can be transported and it can be rinsed down the drain. It is presented in envelopes containing bags of 50gr for machines with production of up to 60Kg./24h or in bags of 200GR for machines with larger daily production.

# 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 fabricadores 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.

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

### FILTRO PARTÍCULAS

Para filtrar aguas sucias o arenosas.

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

### FILTRO ANTICLORO

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

### FILTRO CS ANTICAL Y ANTICLORO

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

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

### FILTRO INSURICE

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

Filtro antibacteriano AgIONTM, 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.

### DESCALCIFICADORES

Es ideal para aplicaciones de hostelería al ser compacto y rápido en la regeneración. Descalcificador volumétrico de sal con resina. Para llenar con sal (NaCl). Indicado para aguas con alto contenido en cal, hasta 50-60 grados de dureza.

### RECAMBIO 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" o 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.

# FILTRATION

## FILTRACIÓN

### FEATURES | CARACTERÍSTICAS

CODE CÓDIGO	FUNCTIONING   FUNCIONAMIENTO	MICRONS/MICRAS	INDICATED TO   INDICADO EN
	ANTI LIMESCALE/ACTIVE COAL/PARTICLES ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS	20	ALL ICE MACHINES TODAS MÁQUINAS HIELO
	MECHANICAL/POLIPROPILENO FIBER/TISSUE MÉCANICO/FIBRAS POLIPROPILENO/TEJIDO	5	ALL ICE MACHINES TODAS MÁQUINAS HIELO
	ACTIVE COAL CARBÓN ACTIVO	5	ICE MACHINES UP TO 120KG./24H.+WATER COOLERS MÁQ. CUBITOS HASTA 120KG./24H.+FUENTES
	ANTI LIMESCALE/ACTIVE COAL/PARTICLES ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS	5	ICE MACHINES UP TO 120KG./24H.+ALL IQ MACHINES MÁQ. CUBITOS HASTA 120KG./24H.+TODAS IQ
	ANTI LIMESCALE/ACTIVE COAL/PARTICLES ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS	5	ICE MACHINES FROM 120 TO 215KG./24H. MÁQ. CUBITOS ENTRE 120 Y 215KG./24H.
	ANTI LIMESCALE/ACTIVE COAL/PARTICLES ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS	5	ICE MACHINES FROM 215 TO 340KG./24H. MÁQ. CUBITOS ENTRE 215 Y 340KG./24H.
	ANTI LIMESCALE/ACTIVE COAL/PARTICLES ANTICAL/CARBÓN ACTIVO/PARTÍCULAS	5	ICE MACHINES FROM 340KG./24H. MÁQ. CUBITOS MÁS DE 340KG./24H.
	ANTILIMESCALE/WATER HARDNESS/ACTIVE COAL/PARTICLES ANTICAL/DUREZAS DE AGUA/CARBÓN ACTIVO/PARTÍC.	0,5	ICE MACHINES FROM 340KG./24H. MÁQUINAS CUBITOS MÁS DE 340KG./24H.
	VOLUMETRIC/SALT/3,5L. RESIN VOLUMÉTRICO/SAL/3,5L. RESINA		ICE MACHINES UP TO 140KG./24H. MÁQUINAS HIELO HASTA 140KG./24H.
	VOLUMETRIC/SALT/10L. RESIN VOLUMÉTRICO/SAL/10L. RESINA		ICE MACHINES FROM 150KG./24H. MÁQUINAS HIELO DESDE 150KG./24H.

# REPLACEMENTS

RECAMBIO

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

CÓDIGO  
CODE

ANTI-CALC CARTRIDGE   CARTUCHO ANTICAL	1041
PARTICLES CARTRIDGE   CARTUCHO PARTÍCULAS	1045
ANTI-CHLORINE CARTRIDGE   CARTUCHO ANTICLORO	769
ANTI-LIMESTONE & ANTI-CHLORINE CARTRIDGE CS10   CARTUCHO ANTICAL+ANTICLORO CS10	6723
ANTI-LIMESTONE & ANTI-CHLORINE CARTRIDGE XL CS11   CARTUCHO ANTICAL+ANTICLORO XL CS11	6724
INSURICE CARTRIDGE   CARTUCHO INSURICE	4031
GLASS CONTAINER   VASO CONTENEDOR	838

### ITV RECOMMENDS | ITV RECOMIENDA

IN INSTALLATIONS WHERE THERE IS A WATER SUPPLY WITH A HIGH CONTENT OF LIMESCALE, WE RECOMMEND THE INSTALLATION OF A WATER SOFTENER OR OSMOSIS TREATMENT, IN ORDER TO MAKE THE ICE MORE TRANSPARENT AND LENGTHEN THE LIFETIME OF YOUR ICE MACHINE. SEE THE MACHINE MANUAL OR OUR TECHNICAL SUPPORT SERVICE (SAT) | e-mail:[service@itv.es](mailto:service@itv.es) TO CALCULATE THE FLOW OF WATER NEEDED.

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 MÁS TRANSPARENTES Y ALARGAR LA DURACIÓN DE SU MÁQUINA DE HIELO. CONSULTE EL MANUAL DE LA MÁQUINA O NUESTRO SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA | e-mail:[service@itv.es](mailto:service@itv.es) PARA CALCULAR EL CAUDAL DE AGUA NECESARIA.

# CLEANING

## LIMPIEZA

## FEATURES | CARACTERÍSTICAS

CÓDIGO CODE	FUNCTIONAMIENTO	INDICATED TO   INDICADO EN
	1420 ICE MACHINES ANNUAL CLEANING LIMPIEZA ANUAL MÁQUINAS HIELO	ALL ICE MACHINES UP TO 60KG./24H. TODAS MÁQUINAS HIELO HASTA 60KG./24H.
	4033 ICE MACHINES ANNUAL CLEANING LIMPIEZA ANUAL MÁQUINAS HIELO	ALL ICE MACHINES FROM 60KG./24H. TODAS MÁQUINAS HIELO DESDE 60KG./24H.

# ACCESORIES

## ACESSORIOS

### FEATURES | CARACTERÍSTICAS

	CODE CÓDIGO	DIMENSIONS DIMENSIONES mm.	FOR MACHINES PARA LOS MODELOS
SINGLE ICE CHUTE ICE QUEEN TUBO CAÍDA DE HIELO SIMPLE ICE QUEEN	6682	70 x 70 x 1200	 IQ 150/200/400/550
DOUBLE ICE CHUTE ICE QUEEN TUBO CAÍDA DE HIELO DOBLE ICE QUEEN	6683	2UND. 70 x 70 x 1200	 IQ 1100
REMOTE SWITCH SCALA INTERRUPTOR REMOTO SCALA	6761		 SCALA
REMOTE SWITCH & WEEKLY PROGRAMMER INTERRUPTOR REMOTO CON PROGRAMADOR SEMANAL	8330		 SCALA
REMOTE SWITCH & PHOTOCELL SENSOR DE PARO EXTERNO FOTOCÉLULA CON INTERRUPTOR A DISTANCIA	5275		 IQ, SCALA
ICE CHUTE SCALA 400, 600 TUBO CAÍDA DE HIELO INOX SCALA 400, 600	6908	300 x 300 x 1200	 SCALA 400, 600
ICE CHUTE SCALA 1, 1.5, 2, 3T TUBO CAÍDA DE HIELO INOX SCALA 1, 1.5, 2, 3T	6716	400 x 400 x 1200	 SCALA 1, 1.5, 2, 3T
EXTENSIÓN Y SCALA EXTENSIÓN Y SCALA	6721		 SCALA 1, 3T
DEPOSIT 20 L. FOR SALT DOSER SCALA BIDÓN 20 L. PARA DOSIFICADOR SCALA	48325		 SCALA
SALT DOSER SCALA BOMBA DOSIFICADORA DE SAL SCALA	49094		 SCALA
SMALL SCOOP PALA PEQUEÑA	844		
MEDIUM SCOOP PALA MEDIANA	176		
LARGE SCOOP PALA GRANDE	910		
HEIGHT ADJUSTABLE LEG PATA ALTURA REGULABLE	1478		
WHEELS KIT RUEDAS	6430		

# CHILLERS

## ENFRIADORA DE AGUA

For pre-cooling the mains water and reducing its temperature to improve the performance of the ice maker.

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

### FEATURES | CARACTERÍSTICAS

	WATER T° INPUT/ OUT PUT T° ENTRADA/ SALIDA EVAPORADOR WATER INPUT T° T° ENTRADA AGUA	WATER OUTPUT T° T° SALIDA AGUA	COOLING POWER POTENCIA FRIGORIFICA AMBIENT 35° T°/ 30°C T WATER AMBIENTE 35° T°/ 30°C T AGUA <b>Kw</b>	L/HOUR L./HORA	FOR MACHINES MODELS PARA LOS MODELOS DE MÁQUINAS DE HIELO	COMPRESSOR COMPRESOR	V/Hz VOLTAJE/ FRECUENCIA	DIMENSIONS (mm.) WIDTH x DEEP x HIGH DIMENSIONES (mm.) ANCHO x PROF. x ALTO	NET WEIGHT WITHOUT HIDRONIC MODUL PESO SIN MÓDULO HIDRÓNICO		
								X	Y	Z	Kg.

### CHILLERS / ENFRIADORA AGUA 1003

AMBIENT T° 35°C	30°C	18°C	3,8	180	6 UNITS x MR400 8 UNITS x IQ550 4 UNITS x IQ1100 SCALA 1, 2, 3T	ROTATIVO	220V/50Hz	1145	506	1142	135
T° AMBIENTE 43°C	35°C	23°C	3,8	100	3 UNITS x MR400 4 UNITS x IQ550 2 UNITS x IQ1100 SCALA 1, 2T						

### CHILLERS / ENFRIADORA AGUA 1006

AMBIENT T° 35°C	30°C	18°C	8,2	390	SCALA 3T, 5T.	ROTATIVO	220V/50Hz	1145	506	1142	160
T° AMBIENTE 43°C	35°C	23°C	8,2	225	SCALA 3T, 5T.						

### CHILLERS / ENFRIADORA AGUA 1012

AMBIENT T° 35°C	30°C	18°C	12,1	720	SCALA 10T.	SCROLL	400V/50Hz	1406	506	1142	180
T° AMBIENTE 43°C	35°C	23°C	12,1	423	SCALA 10T.						

# ITV RECOMMENDS

## RECEPTION OF THE MACHINE

Upon reception of the machine, you should check that it has not suffered damage in transport. The machines leave ITV having been checked and balanced, but in transport they may suffer some type of damage so, they should be checked before installation. The machine itself should be checked, not just the outside of the packaging, because vertical drops from the truck or blows from blunt objects could have occurred that may have damaged the machine although the packaging is in good condition.

## UNPACKING

Cut the clips, and remove the cardboard box and plastic bag. In some models you must remove two M6Allen bolts that secure the machine to the pallet.

In the inside of the machine you will find:

- Legs. Screw to the machine bedplate.
- Water intake and filters.
- Drain hose and clamp.
- Plastic scoop ice dispenser.
- User manual. Save for future reference.
- Warranty Card. Fill out and send by mail to ITV for warranty control and date of installation of the machine. You can also do this online at [www.itv.es](http://www.itv.es), "Service, Warranty Registration".
- Behind the curtains you will find two corks or tapes that secure the parts in place to avoid movement in transport. Take them off.  
(Only in solid cube machines).

## INSTALLATION OF THE MACHINE ON THE PREMISES

The machine must be installed in a place with sufficient ventilation for proper operation.

You shoud avoid, as far as possible, any water cooler or heat around the machine such as refrigeration equipment, ovens, etc. as you might decreasing the efficiency of the condenser or heating the water inlet hose, which would decrease the production of ice, and compromise the durability of the machine's components.

For the installation of the machine the following is necessary:

- Electrical connection.
- Water intake.
- Drainage.

Before carrying out the installation of a machine you must have, for convenience, the necessary connections depending on the number of machines to be installed.

Each one of the machines should have an individual circuit breaker for greater safety in operation and in order to avoid damage if there are problems with the mains electricity.

Refer to the manual for proper sizing of the circuit breaker. Some models of modular machines may be triphase 380V+lll+N.

**IMPORTANT:** all electrical connections must be earthed. Check that the voltage coincides with the plate.

With the machine a flexible water connection is sent (1.5m). At one of the ends, there is an elbow; this is the part of the connection that is connected to the outlet on the machine. If it is not connected in this way, you run the risk of the hose getting bent and the water not passing through at the correct pressure, of between 0.7 and 6 kg/cm. (10/85 psi). At each end of the connection you should install one of the filters that are sent with the kit.

If necessary, you could install a pressure reducer to avoid potential problems.

The drain where we are going to send the excess water should never be higher than the machine's outward drain. It should be at least 150mm below the drainage of the machine and with a diameter of 30mm. If the drainage pipe that the machine has is too long, it can be adjusted by cutting it to the necessary length. See specific model instructions.

## FIRST START-UP

Once the machine is installed, in order to start it up you must carry out the following steps:

1. Is the machine correctly leveled?
2. Are the drains properly connected?
3. Is the water pressure correct? If not, install a regulator.
4. Turn on the water.
5. Plug in the machine.

Before consuming the ice produced by the machine it is necessary to carry out two ice cycles in order to remove impurities that have been left in the water circuit.

We hope that you enjoy the ice produced by your new ITV ice machine.

## MAINTENANCE

For proper operation of the machines it is recommended that you carry out the maintenance tasks, which are listed in the user manual that accompanies each ITV machine, as well as in the diverse ITV

# **ITV**

---

# **RECOMMENDS**

---

Technical Manuals.  
SEE SAT ITV

Ex works Valencia (Spain) prices in force.

## **RETURNS**

- Returns of material are not accepted except with specific authorization from ITV.
- If returned merchandise is accepted, it must be returned to ITV warehouse under freight paid.

## **DELIVERY ISSUES**

If there is any problem upon receiving the merchandise, we hereby inform you of the steps to follow for reception:

- The merchandise travels at the expense and risk of the receiver, even when it travels freight prepaid. Covered by the agency's insurance.
- The merchandise must be checked at the moment of receipt, in case there are any faults.
- If it is not possible to check the merchandise at the time of delivery, the delivery note will be signed with the indication. IN AGREEMENT PENDING SUBSEQUENT EXAMINATION, checking the date of the delivery note.
- If the foregoing note is written, the observed damage must necessarily be communicated to the agency, via fax so that a written record exists. FOR THIS COMMUNICATION THERE IS A MAXIMUM LEGAL TIME PERIOD OF 24 HOURS, taking into account the date of the delivery note.

## **WARRANTY**

ITV offers a twenty-four months guarantee for parts valid from date of delivery from factory.

In order for the warranty to apply, the machine must be operated under the conditions specified by the manufacturer, including the necessary filters in case of extremely hard or soft water.

Check [www.itv.es](http://www.itv.es)

To permit the incorporation of improvements derived from our constant research, these characteristics may be modified without prior notice.

# 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](http://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.  
(Sólo en máquinas de cubito macizo).

### INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA EN EL LOCAL

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

Para la instalación de la máquina hay que prever:

- Conexión eléctrica.
- Toma de agua.
- Desagüe. Antes de realizar la instalación de una máquina debemos prever para nuestra comodidad las conexiones necesarias

dependiendo del número de máquinas a instalar.

Cada una de las máquinas debe tener un interruptor magnetotérmico individual para mayor seguridad en el funcionamiento y para evitar averías en caso de tener problemas con la red eléctrica. Consultar el manual para dimensionar adecuadamente el magnetotérmico. Algunos modelos de máquinas modulares pueden ser trifásicos 380V+III+N.

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

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

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

### PRIMERA PUESTA EN MARCHA

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

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

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

Esperamos que disfrute el hielo producido por su nueva máquina ITV.

# **ITV**

---

# **RECOMIENDA**

---

## **MANTENIMIENTO**

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

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

## **CONDICIONES DE VENTA**

- Precios Ex works Valencia (España) en vigor.
- Repuestos: Todos los pedidos de repuestos serán facturados en condiciones COD (Cash On Delivery)

## **DEVOLOCIONES**

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.

## **INCIDENCIAS EN EL TRANSPORTE**

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

Si al recibir su mercancía observa que se ha producido alguna incidencia en el transporte, golpeo del embalaje, mojado, etc...la manera de actuar es la siguiente:

- El cliente receptor de la mercancía debe reflejar esta incidencia en el albarán de la agencia de transporte, antes de firmar el mismo. Inmediatamente después, debe comunicar este hecho a ITV por escrito, que a su vez dará parte a la agencia de transportes. PARA ESTA COMUNICACIÓN HAY UN PLAZO LEGAL MÁXIMO de 24 HORAS, que es el estipulado en la cobertura del seguro de transporte.
- Transcurridas estas 24h. sin haber notificado la incidencia corresponde, ni la compañía de seguros ni la agencia de transporte atienden reclamación alguna, por lo que ITV declina cualquier responsabilidad sobre incidencias recibidas fuera de plazo.
- La mercancía viaja por cuenta y riesgo del receptor, aun cuando vaya a portes pagados.
- En caso de no poder revisar la mercancía en el momento de la entrega, se firmará un albarán con la indicación: CONFORME SALVO EXAMEN POSTERIOR, comprobando que la fecha del albarán es la

correcta.

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

## **GARANTÍA**

Las máquinas de ITV tienen una garantía en piezas de 24 meses desde el suministro de las mismas.

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 blandas excesivamente.

Para más detalles, consulte [www.itv.es](http://www.itv.es)

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



INDUSTRIA TÉCNICA VALENCIANA, S.A.  
POL. IND. SECTOR 13, AVDA. DELS HOSTALERS, 2  
46394 RIBARROJA DE TURIA, VALENCIA, SPAIN  
PHONE: +34 96 166 75 75 | FAX: +34 96 166 81 00  
[info@itv.es](mailto:info@itv.es) | [www.itv.es](http://www.itv.es)