

# Ice-Tek®



  
MADE IN ITALY

PRODUTTORI DI GHIACCIO  
CUBETTO PIENO  
FULL CUBES ICE MAKERS

PRODUTTORI DI GHIACCIO  
GRANULARE  
GRANULAR ICE MAKERS

PRODUTTORI DI GHIACCIO  
IN SCAGLIE  
FLAKE/SCALE ICE MAKERS

## LISTINO PREZZI

## PRICE LIST 2024 **EXP. 31/12/24**



BY  
 **MINERVA®**  
**OMEGA**  
GROUP



Pub. 02/24



**IL PRESENTE LISTINO ANNULLA E SOSTITUISCE I LISTINI PRECEDENTI.****VALIDITÀ: PER ORDINE E CONSEGNA ENTRO IL 31.12.2024.**

Il prezzo valido è quello in vigore alla consegna della merce. Gli ordini devono essere trasmessi in forma scritta su carta intestata. Non verranno accettati ordini telefonici. Minerva Omega Group s.r.l. si riserva di rifiutare a proprio giudizio, un ordine, dandone avviso in forma scritta.

**PAGAMENTI**

- Clienti saltuari: all'ordine.
- Clienti abituali: ricevuta bancaria 30/60 gg. df. fm.
- Ricambi: pagamento contrassegno (contanti alla consegna).
- Spese bolli e incasso al costo.
- In caso di ritardato pagamento verranno addebitati gli interessi di mora previsti dalla vigente legislazione (direttiva U.E. 2000/35 e D.L. 231 del 9/10/2002), con un tasso maggiorato di 7 punti rispetto a quello applicato dalla BCE.

**IVA** Esclusa**IMBALLI**

- Imballo macchine in cartone incluso nel prezzo.
- Imballi gabbie/casse/speciali su richiesta: al costo.

**GARANZIA**

- 1 anno data fattura. Sono escluse mano d'opera, parti soggette ad usura, uso improprio, uso di ricambi non originali, secondo i termini definiti nel certificato di garanzia contenuto nel libretto di istruzione.

**ASSISTENZA**

- Installazione, collaudo, istruzione operatori e assistenza in garanzia, a carico del rivenditore.

**RESA MERCE**

- Franco nostro stabilimento. Per spedizioni in porto franco, le spese di trasporto sono addebitate in fattura. La merce viaggia a rischio e pericolo del cliente.

**LISTINO RICAMBI**

- Da reperire nella apposita pagina del nostro sito previa registrazione (<http://www.ice-tek.it/it/area-tecnica>)
- Prezzi netti escluso imballo, trasporto e IVA.
- Spedizione minima di ricambi € 200,00. Per importi inferiori verranno addebitati € 30,00 per spese di gestione.
- **NON SI ACCETTANO RESI DI RICAMBI SE CONFORMI ALL'ORDINE EFFETTUATO DAL CLIENTE. EVENTUALI RESI, SE ACCETTATI, SARANNO DECURTATI DEI COSTI DI GESTIONE MAGAZZINO.**

**PREVENTIVI**

- Il costo dei preventivi per la riparazione delle macchine, nel caso in cui siano rese a qualunque titolo senza essere riparate, verranno addebitati € 80,00 in ragione del tempo dedicato per le verifiche tecniche e per la preparazione del preventivo.

**RIPARAZIONI**

- Minerva Omega Group s.r.l. non risponde dei danni causati alle macchine dal trasporto, sia in arrivo che in partenza. Il pagamento delle riparazioni è alla consegna. Le macchine devono esserci rese porto franco, dopo avere preso gli opportuni accordi.

**LIBRETTO ISTRUZIONE**

- Costo libretto di istruzione aggiuntivo € 16,00 cad. netto.

**CERTIFICAZIONE**

- Costo del certificato di conformità aggiuntivo € 10,00 cad. netto.

**NORMATIVA RAEE (RIFIUTI DA APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE) DIRETTIVA 2018/849/UE, PER LO SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE USATE.**

- Minerva Omega group S.r.l. in collaborazione con il Consorzio Erion Professional, ha sviluppato il progetto "Exceed Food", che offre al nostro network di distributori l'opportunità di entrare nella rete ufficiale di gestione a norma dei RAEE professionali del settore "food, affettatrici ed affini", secondo precisi standard di riciclo perfettamente regolamentati, e come previsto dalle normative attuali. Il sistema di ritiro e raccolta di macchine da smaltire, oltre ad essere finanziato da Minerva Omega group S.r.l., richiede un piccolo eco-contributo ambientale (ECR) di 9,90€/pezzo + IVA 22%, indipendentemente dalle misure del prodotto, applicato a tutti i prodotti.

A fronte di tutto ciò, Erion garantisce il ritiro delle vecchie apparecchiature smaltendole tramite canali legali.

Per il ritiro ed informazioni, contattare:

*exceedfood@erionprofessional.it*

La MERCE VIAGGIA ASSICURATA AL 100% presso primaria compagnia solo se il trasporto viene effettuato tramite nostro vettore. Vi preghiamo di controllare con attenzione la merce all'arrivo e di segnalarci immediatamente eventuali danni causati dal corriere.

Se non siete in grado di effettuare la verifica, per cortesia, firmate il documento di viaggio con riserva e reclamate al vettore i danni subiti entro tre giorni dal ricevimento, come previsto dall'art. 8 del CC.

Minerva Omega group S.r.l. non risponde dei danni causati alle macchine occorsi durante il trasporto se non coperti dall'assicurazione.

I SUPPLEMENTI, gli ACCESSORI e le OPZIONI in Listino devono essere ordinati insieme alle macchine. Non è possibile effettuare modifiche su macchine già prodotte oppure in avanzato stato di allestimento.

\* Voltaggi di serie: V230/1/50 Hz - V400/3/50 Hz.

Voltaggi speciali: quotazioni a richiesta per min. 5 pezzi.

Tutte le informazioni contenute in questo documento (descrizioni, specifiche tecniche, foto, prezzi, ecc.) sono puramente indicative, non vincolanti e potrebbero variare senza preavviso pur senza modificare la validità di quanto descritto nel presente listino.

Per qualunque controversia sarà competente esclusivamente il foro di Bologna.

**TUTTE LE MACCHINE, SE NON SPECIFICATO DIVERSAMENTE IN LISTINO, SONO ALIMENTATE V400/3/50 HZ.****LE ALIMENTAZIONI SPECIALI, INCLUSA V230/3/50 HZ, DEVONO ESSERE ORDINATE ESPRESSAMENTE.**

**THIS PRICE LIST CANCELS AND SUPERSEDES ALL PREVIOUS PRICE LISTS.****VALIDITY: FOR ORDER AND DELIVERY WITHIN DECEMBER 31st 2024.**

The price to be paid is the one in force at the time of delivery.

Orders must be submitted in writing on company headed notepaper. Telephone orders will not be accepted.

Minerva Omega Group s.r.l. reserves the right to refuse any order at its own discretion.

**PAYMENTS**

- Bank transfer upon order, no bank charges debited to us
- Late payments will accrue the default interest provided for by the applicable legislation (EU Directive 2000/35 and Legis. Decree 231 of 9th October 2002), at the interest rate set by the ECB plus 7 percentage points.

**PACKAGING**

- Standard machines packaging in cartons included in the price; special and treated packaging to be charged at cost.

**WARRANTY**

- 1 year from the invoice date. Warranty does not cover labour, parts subject to wear, improper use, use of non-original spare parts, in accordance with the terms stated in the warranty certificate contained in the instruction booklet.

**DELIVERY**

- EXW (ex-works our address) - INCOTERMS 2020. Goods travel at the addressee's risk. Consular visas and special certificates not included.

Remark: whereas possible the goods will be sent FCA (Bologna, Italy); this cost will be charged on invoice under "Transport costs" description.

**SPARE PARTS PRICE LIST**

- Sent on request, to find parts use the pages on our website after the relevant registration (<http://www.ice-tek.it/en/technical-area>)
- Prices are net, excluding packaging, shipping and VAT.
- Minimum shipment of spare parts € 200.00. For lower amounts, a € 30.00 handling charge will apply.

**DELIVERY DATE**

- To be agreed depending on type and number of machines.

**MINIMUM ORDER**

- € 2,100.00 machinery net.

EXTRAS, ACCESSORIES and OPTIONS in the list must be ordered together with machines.

No modifications can be made to machines already manufactured or those in an advanced stage of completion.

Standard voltages: 230V/1/50 Hz - 230-400V/3/50 Hz. Always specify when ordering.

Special voltages and "Export versions": quotations on request for a minimum of 5 units.

All information contained in this document (descriptions, technical specifications, photos, prices, etc.) are merely indicative, not binding and may be changed without prior notice without affecting the validity of the descriptions contained in this list.

Any dispute arising in connection herewith shall be submitted to the exclusive jurisdiction of the Courts of Bologna.





**PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTO / CUBES ICE MAKERS  
MACHINE À GLAÇON / FABRICADORES DE HIELO EN CUBITO**

CIM 20/6 .....	7
CIM 30/10 .....	7
CIM 45/15.....	7
CIM 50/25.....	8
CIM 85/40.....	8
CIM 90/60L .....	8
CIM 100/60 .....	8
CIM 140L .....	9
CIM 165/75 - CIM 165.....	9
CIM 280L .....	9
CIM 300 .....	9



**PRODUTTORI GHIACCIO GRANULARE / GRANULAR ICE MAKERS  
MACHINES A GLACE GRANULAIRE / MÁQUINAS DE HIELO GRANULAR**

GIM 100/15N .....	11
GIM 140/25N .....	11
GIM 360N .....	11
GIM 360 NB.....	11
GIM 500N - GIM 500NE SPLIT .....	12
GIM 750N - GIM 750NE SPLIT .....	12
GIM 1000N - GIM 1000NE SPLIT .....	12
GIM 1500N - GIM 1500NE SPLIT .....	12



**PRODUTTORI GHIACCIO IN SCAGLIE / FLAKE/SCALE ICE MAKERS  
MACHINES GLACE ÉCAILLE / FABRICADORES HIELO EN ESCAMAS**

FIM 250 .....	15
FIM 400 .....	15
FIM 600 - FIM 600E SPLIT .....	15
FIM 950 - FIM 950E SPLIT.....	15
FIM 1500 - FIM 1500E SPLIT.....	16
FIM 3000E SPLIT.....	16
FIM 500E-CO <sub>2</sub> .....	17
FIM 800E-CO <sub>2</sub> .....	17



**UNITÀ MOTOCONDENSANTI PER MODELLI SPLIT  
MOTO-CONDENSING UNITS FOR SPLIT MODELS  
UNITÉS DE CONDENSATION POUR MODÈLES SPLIT  
UNIDAD DE CONDENSACIÓN PARA MODELOS SPLIT .....**

18

**ACCESSORI / ACCESSORIES / ACCESSOIRES / ACCESORIOS .....**

19



MINERVA OMEGA GROUP - Per apposito listino rivolgersi al nostro Ufficio Commerciale  
Please contact our Export department for the relevant price list  
Veuillez contacter notre département commercial pour la liste de prix correspondante  
Póngase en contacto con nuestro departamento comercial para obtener la lista de precios correspondiente

**Cubetto pieno da 18-36 gr, alta densità cristallino e puro.**

Adattabile a qualsiasi forma del bicchiere, raffredda senza annacquare.  
Attrezzature destinate ad applicazioni residenziali e commerciali.  
Ideali per la ristorazione, il settore alberghiero e dell'intrattenimento.  
Evaporatore orizzontale, sistema a spruzzo.  
Vasca raccolta ghiaccio integrata.

**Full 18-36 gr ice cube, high density, crystal clear.**

Designed to fit any glass shape, for long lasting drink cooling without watering.

The perfect solution for both domestic and commercial applications: catering, hotel trades, entertainment industry.

Horizontal evaporator, sprayer system.

Self contained ice collecting bin.

**Glacon plein, 18-36 gr haute densité, pure, structure cristalline.**

Conçu pour s'adapter à toutes formes de verre. Refroidit sans mouiller.

La solution idéale soit pour d'applications résidentielle que commerciales: restauration collective, hôtellerie, secteur du divertissement.

Evaporateur horizontal, système à pulvérisation.

Bac à glace incorporé.

**Cubito macizo 18-36 gr, alta densidad, cristallino y puro.**

Se adapta a cualquier forma de vaso, enfría sin "aguar" la bebida.

Máquinas destinadas a usos residenciales y comerciales.

Ideales para restaurantes, hoteles y sector del entretenimiento.






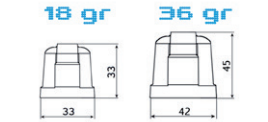
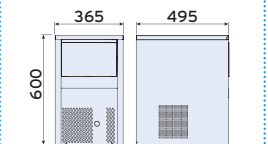
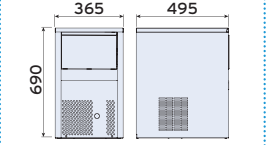
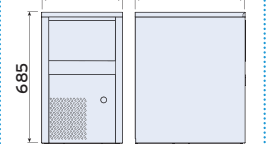
Evaporador horizontal, sistema de aspersión.

Cuba recolección hielo incorporada.



























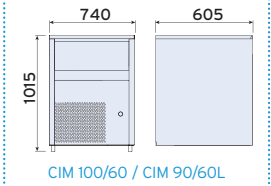
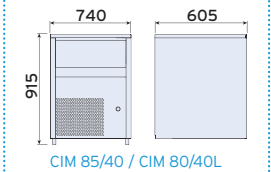
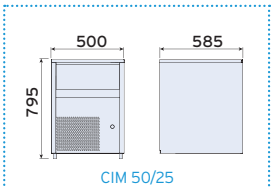
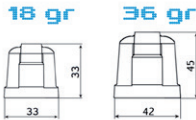
GHIACCIO CUBETTO \*  
ICE CUBES  
GLACON  
HIELO EN CUBITO



	Gas R452A	Gas R452A	Gaz R452A	Gas R452A	€	
	 <p><b>CIM 20/6 (18 gr)</b>            • Produzione: 20 kg/24 h*            • Potenza elettrica: 0,35 kW            • Tensione nominale: V230/1/50Hz            • Condensazione (A) aria o (W) acqua **            • Peso netto: 33 kg</p>	 <p><b>CIM 20/6 (18 gr)</b>            • Productivity: 20 kg/24 h*            • Electrical power: 0,35 kW            • Volt Rated: V230/1/50Hz            • A (Air) or W (Water) condensing **            • Net weight: 33 kg</p>	 <p><b>CIM 20/6 (18 gr)</b>            • Production: 20 kg/24 h*            • Puissance électrique: 0,35 kW            • Tension nominale: V230/1/50Hz            • Condensation (A) air ou (W) eau **            • Poids net: 33 kg</p>	 <p><b>CIM 20/6 (18 gr)</b>            • Producción: 20 kg/24 h*            • Potencia eléctrica: 0,35 kW            • Tensión nominal: V230/1/50Hz            • Condensación (A) aire o (W) agua **            • Peso neto: 33 kg</p>	1.660,00	
		<p><b>CIM 30/10 (18 gr)</b>            • Produzione: 30 kg/24 h*            • Potenza elettrica: 0,45 kW            • Tensione nominale: V230/1/50Hz            • Condensazione (A) aria o (W) acqua**            • Peso netto: 36 kg</p>	<p><b>CIM 30/10 (18 gr)</b>            • Productivity: 30 kg/24 h*            • Electrical power: 0,45 kW            • Volt Rated: V230/1/50Hz            • A (Air) or W (Water) condensing **            • Net weight: 36 kg</p>	<p><b>CIM 30/10 (18 gr)</b>            • Production: 30 kg/24 h*            • Puissance électrique: 0,45 kW            • Tension nominale: V230/1/50Hz            • Condensation (A) air ou (W) eau **            • Poids net: 36 kg</p>	<p><b>CIM 30/10 (18 gr)</b>            • Producción: 30 kg/24 h*            • Potencia eléctrica: 0,45 kW            • Tensión nominal: V230/1/50Hz            • Condensación (A) aire o (W) agua **            • Peso neto: 36 kg</p>	1.900,00
		<p><b>CIM 30/10L (36 gr)</b>            • Produzione: 30 kg/24 h*            • Potenza elettrica: 0,45 kW            • Tensione nominale: V230/1/50Hz            • Condensazione (A) aria o (W) acqua **            • Peso netto: 36 kg</p>	<p><b>CIM 30/10L (36 gr)</b>            • Productivity: 30 kg/24 h*            • Electrical power: 0,45 kW            • Volt Rated: V230/1/50Hz            • A (Air) or W (Water) condensing **            • Net weight: 36 kg</p>	<p><b>CIM 30/10L (36 gr)</b>            • Production: 30 kg/24 h*            • Puissance électrique: 0,45 kW            • Tension nominale: V230/1/50Hz            • Condensation (A) air ou (W) eau **            • Poids net: 36 kg</p>	<p><b>CIM 30/10L (36 gr)</b>            • Producción: 30 kg/24 h*            • Potencia eléctrica: 0,45 kW            • Tensión nominal: V230/1/50Hz            • Condensación (A) aire o (W) agua **            • Peso neto: 36 kg</p>	1.900,00
		<p><b>CIM 45/15 (18 gr)</b>            • Produzione: 45 kg/24 h*            • Potenza elettrica: 0,65 kW            • Tensione nominale: V230/1/50Hz            • Condensazione (A) aria o (W) acqua **            • Peso netto: 52 kg</p>	<p><b>CIM 45/15 (18 gr)</b>            • Productivity: 45 kg/24 h*            • Electrical power: 0,65 kW            • Volt Rated: V230/1/50Hz            • A (Air) or W (Water) condensing **            • Net weight: 52 kg</p>	<p><b>CIM 45/15 (18 gr)</b>            • Production: 45 kg/24 h*            • Puissance électrique: 0,65 kW            • Tension nominale: V230/1/50Hz            • Condensation (A) air ou (W) eau **            • Poids net: 52 kg</p>	<p><b>CIM 45/15 (18 gr)</b>            • Producción: 45 kg/24 h*            • Potencia eléctrica: 0,65 kW            • Tensión nominal: V230/1/50Hz            • Condensación (A) aire o (W) agua **            • Peso neto: 52 kg</p>	2.450,00
	<p><b>CIM 45/15L (36 gr)</b>            • Produzione: 45 kg/24 h*            • Potenza elettrica: 0,65 kW            • Tensione nominale: V230/1/50Hz            • Condensazione (A) aria o (W) acqua **            • Peso netto: 52 kg</p>	<p><b>CIM 45/15L (36 gr)</b>            • Productivity: 45 kg/24 h*            • Electrical power: 0,65 kW            • Volt Rated: V230/1/50Hz            • A (Air) or W (Water) condensing **            • Net weight: 52 kg</p>	<p><b>CIM 45/15L (36 gr)</b>            • Production: 45 kg/24 h*            • Puissance électrique: 0,65 kW            • Tension nominale: V230/1/50Hz            • Condensation (A) air ou (W) eau **            • Poids net: 52 kg</p>	<p><b>CIM 45/15L (36 gr)</b>            • Producción: 45 kg/24 h*            • Potencia eléctrica: 0,65 kW            • Tensión nominal: V230/1/50Hz            • Condensación (A) aire o (W) agua **            • Peso neto: 52 kg</p>	2.450,00	

\* Valori di lavoro nominali: 15° acqua - 20° aria / Rated work values: 15° water - 20° air / Valeurs nominales de travail : 15° eau - 20° air / Valores nominales de funcionamiento: 15 °C agua - 20 °C aire  
 \*\* Da confermare al momento dell'ordine / To be confirmed at the moment of purchase order / À confirmer au moment de la commande / Confirmar al momento de la orden

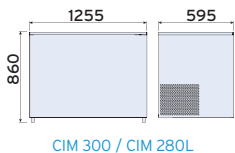
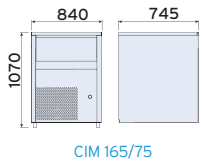
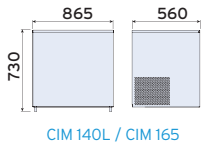
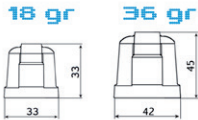
Gas R452A	Gas R452A	Gaz R452A	Gas R452A	€
 <b>CIM 50/25 (18 gr)</b> • Produzione: 50 kg/24 h* • Potenza elettrica: 0,8 kW • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Condensazione (A) aria o (W) acqua** • Peso netto: 55 kg	 <b>CIM 50/25 (18 gr)</b> • Productivity: 50 kg/24 h* • Electrical power: 0,8 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • A (Air) or W (Water) condensing** • Net weight: 55 kg	 <b>CIM 50/25 (18 gr)</b> • Production: 50 kg/24 h* • Puissance électrique: 0,8 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Condensation (A) air ou (W) eau** • Poids net: 55 kg	 <b>CIM 50/25 (18 gr)</b> • Producción: 50 kg/24 h* • Potencia eléctrica: 0,8 kW • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Condensación (A) aire o (W) agua** • Peso neto: 55 kg	2.550,00
 <b>CIM 50/25L (36 gr)</b> • Produzione: 50 kg/24 h* • Potenza elettrica: 0,8 kW • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Condensazione (A) aria o (W) acqua** • Peso netto: 55 kg	 <b>CIM 50/25L (36 gr)</b> • Productivity: 50 kg/24 h* • Electrical power: 0,8 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • A (Air) or W (Water) condensing** • Net weight: 55 kg	 <b>CIM 50/25L (36 gr)</b> • Production: 50 kg/24 h* • Puissance électrique: 0,8 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Condensation (A) air ou (W) eau** • Poids net: 55 kg	 <b>CIM 50/25L (36 gr)</b> • Producción: 50 kg/24 h* • Potencia eléctrica: 0,8 kW • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Condensación (A) aire o (W) agua** • Peso neto: 55 kg	2.550,00
 <b>CIM 85/40 (18 gr)</b> • Produzione: 85 kg/24 h* • Potenza elettrica: 0,9 kW • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Condensazione (A) aria o (W) acqua** • Peso netto: 72 kg	 <b>CIM 85/40 (18 gr)</b> • Productivity: 85 kg/24 h* • Electrical power: 0,9 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • A (Air) or W (Water) condensing** • Net weight: 72 kg	 <b>CIM 85/40 (18 gr)</b> • Production: 85 kg/24 h* • Puissance électrique: 0,9 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Condensation (A) air ou (W) eau** • Poids net: 72 kg	 <b>CIM 85/40 (18 gr)</b> • Producción: 85 kg/24 h* • Potencia eléctrica: 0,9 kW • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Condensación (A) aire o (W) agua** • Peso neto: 72 kg	3.500,00
 <b>CIM 80/40L (36 gr)</b> • Produzione: 80 kg/24 h* • Potenza elettrica: 0,9 kW • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Condensazione (A) aria o (W) acqua** • Peso netto: 72 kg	 <b>CIM 80/40L (36 gr)</b> • Productivity: 80 kg/24 h* • Electrical power: 0,9 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • A (Air) or W (Water) condensing** • Net weight: 72 kg	 <b>CIM 80/40L (36 gr)</b> • Production: 80 kg/24 h* • Puissance électrique: 0,9 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Condensation (A) air ou (W) eau** • Poids net: 72 kg	 <b>CIM 80/40L (36 gr)</b> • Producción: 80 kg/24 h* • Potencia eléctrica: 0,9 kW • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Condensación (A) aire o (W) agua** • Peso neto: 72 kg	3.500,00
 <b>CIM 100/60 (18 gr)</b> • Produzione: 100 kg/24 h* • Potenza elettrica: 1,0 kW • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Condensazione (A) aria o (W) acqua** • Peso netto: 87 kg	 <b>CIM 100/60 (18 gr)</b> • Productivity: 100 kg/24 h* • Electrical power: 1,0 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • A (Air) or W (Water) condensing** • Net weight: 87 kg	 <b>CIM 100/60 (18 gr)</b> • Production: 100 kg/24 h* • Puissance électrique: 1,0 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Condensation (A) air ou (W) eau** • Poids net: 87 kg	 <b>CIM 100/60 (18 gr)</b> • Producción: 100 kg/24 h* • Potencia eléctrica: 1,0 kW* • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Condensación (A) aire o (W) agua** • Peso neto: 87 kg	3.850,00
 <b>CIM 90/60L (36 gr)</b> • Produzione: 90 kg/24 h* • Potenza elettrica: 1,0 kW • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Condensazione (A) aria o (W) acqua** • Peso netto: 87 kg	 <b>CIM 90/60L (36 gr)</b> • Productivity: 90 kg/24 h* • Electrical power: 1,0 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • A (Air) or W (Water) condensing** • Net weight: 87 kg	 <b>CIM 90/60L (36 gr)</b> • Production: 90 kg/24 h* • Puissance électrique: 1,0 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Condensation (A) air ou (W) eau** • Poids net: 87 kg	 <b>CIM 90/60L (36 gr)</b> • Producción: 90 kg/24 h* • Potencia eléctrica: 1,0 kW* • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Condensación (A) aire o (W) agua** • Peso neto: 87 kg	3.850,00



\* Valori di lavoro nominali: 15° acqua - 20° aria / Rated work values: 15° water - 20° air / Valeurs nominales de travail : 15° eau - 20° air / Valores nominales de funcionamiento: 15 °C agua - 20 °C aire  
 \*\* Da confermare al momento dell'ordine / To be confirmed at the moment of purchase order / À confirmer au moment de la commande / Confirmar al momento de la orden



	Gas R452A	Gas R452A	Gaz R452A	Gas R452A	€		
	<p><b>CIM 140L (36 gr)</b>                      • Produzione: 140 kg/24 h*                      • Potenza elettrica: 1,7 kW                      • Tensione nominale: V230/1/50Hz                      • Condensazione (A) aria o (W) acqua **                      • Peso netto: 97 kg</p>	<p><b>CIM 140L (36 gr)</b>                      • Productivity: 140 kg/24 h*                      • Electrical power: 1,7 kW                      • Volt Rated: V230/1/50Hz                      • A (Air) or W (Water) condensing **                      • Net weight: 97 kg</p>	<p><b>CIM 140L (36 gr)</b>                      • Production: 140 kg/24 h*                      • Puissance électrique: 1,7 kW                      • Tension nominale: V230/1/50Hz                      • Condensation (A) air ou (W) eau **                      • Poids net: 97 kg</p>	<p><b>CIM 140L (36 gr)</b>                      • Producción: 140 kg/24 h*                      • Potencia eléctrica: 1,7 kW                      • Tensión nominal: V230/1/50Hz                      • Condensación (A) aire o (W) agua **                      • Peso neto: 97 kg</p>	4.800,00		
		<p><b>CIM 165/75 (18 gr)</b>                      • Produzione: 165 kg/24 h*                      • Potenza elettrica: 1,7 kW                      • Tensione nominale: V230/1/50Hz                      • Condensazione (A) aria o (W) acqua **                      • Peso netto: 113 kg</p>	<p><b>CIM 165/75 (18 gr)</b>                      • Productivity: 165 kg/24 h*                      • Electrical power: 1,7 kW                      • Volt Rated: V230/1/50Hz                      • A (Air) or W (Water) condensing **                      • Net weight: 113 kg</p>	<p><b>CIM 165/75 (18 gr)</b>                      • Production: 165 kg/24 h*                      • Puissance électrique: 1,7 kW                      • Tension nominale: V230/1/50Hz                      • Condensation (A) air ou (W) eau **                      • Poids net: 113 kg</p>	<p><b>CIM 165/75 (18 gr)</b>                      • Producción: 165 kg/24 h*                      • Potencia eléctrica: 1,7 kW                      • Tensión nominal: V230/1/50Hz                      • Condensación (A) aire o (W) agua **                      • Peso neto: 113 kg</p>	5.200,00	
			<p><b>CIM 165 (18 gr)</b>                      • Produzione: 165 kg/24 h*                      • Potenza elettrica: 1,7 kW                      • Tensione nominale: V230/1/50Hz                      • Condensazione (A) aria o (W) acqua **                      • Peso netto: 97 kg</p>	<p><b>CIM 165 (18 gr)</b>                      • Productivity: 165 kg/24 h*                      • Electrical power: 1,7 kW                      • Volt Rated: V230/1/50Hz                      • A (Air) or W (Water) condensing **                      • Net weight: 97 kg</p>	<p><b>CIM 165 (18 gr)</b>                      • Production: 165 kg/24 h*                      • Puissance électrique: 1,7 kW                      • Tension nominale: V230/1/50Hz                      • Condensation (A) air ou (W) eau **                      • Poids net: 97 kg</p>	<p><b>CIM 165 (18 gr)</b>                      • Producción: 165 kg/24 h*                      • Potencia eléctrica: 1,7 kW                      • Tensión nominal: V230/1/50Hz                      • Condensación (A) aire o (W) agua **                      • Peso neto: 97 kg</p>	4.900,00
				<p><b>CIM 300 (18 gr)</b>                      • Produzione: 300 kg/24 h*                      • Potenza elettrica: 2,7 kW                      • Tensione nominale: V230/1/50Hz                      • Condensazione (A) aria o (W) acqua **                      • Peso netto: 153 kg</p>	<p><b>CIM 300 (18 gr)</b>                      • Productivity: 300 kg/24 h*                      • Electrical power: 2,7 kW                      • Volt Rated: V230/1/50Hz                      • A (Air) or W (Water) condensing **                      • Net weight: 153 kg</p>	<p><b>CIM 300 (18 gr)</b>                      • Production: 300 kg/24 h*                      • Puissance électrique: 2,7 kW                      • Tension nominale: V230/1/50Hz                      • Condensation (A) air ou (W) eau **                      • Poids net: 153 kg</p>	<p><b>CIM 300 (18 gr)</b>                      • Producción: 300 kg/24 h*                      • Potencia eléctrica: 2,7 kW                      • Tensión nominal: V230/1/50Hz                      • Condensación (A) aire o (W) agua **                      • Peso neto: 153 kg</p>
				<p><b>CIM 280L (36 gr)</b>                      • Produzione: 280 kg/24 h*                      • Potenza elettrica: 2,7 kW                      • Tensione nominale: V230/1/50Hz                      • Condensazione (A) aria o (W) acqua **                      • Peso netto: 153 kg</p>	<p><b>CIM 280L (36 gr)</b>                      • Productivity: 280 kg/24 h*                      • Electrical power: 2,7 kW                      • Volt Rated: V230/1/50Hz                      • A (Air) or W (Water) condensing **                      • Net weight: 153 kg</p>	<p><b>CIM 280L (36 gr)</b>                      • Production: 280 kg/24 h*                      • Puissance électrique: 2,7 kW                      • Tension nominale: V230/1/50Hz                      • Condensation (A) air ou (W) eau **                      • Poids net: 153 kg</p>	<p><b>CIM 280L (36 gr)</b>                      • Producción: 280 kg/24 h*                      • Potencia eléctrica: 2,7 kW                      • Tensión nominal: V230/1/50Hz                      • Condensación (A) aire o (W) agua **                      • Peso neto: 153 kg</p>



\* Valori di lavoro nominali: 15° acqua - 20° aria / Rated work values: 15° water - 20° air / Valeurs nominales de travail : 15° eau - 20° air / Valores nominales de funcionamiento: 15 °C agua - 20 °C aire  
 \*\* Da confermare al momento dell'ordine / To be confirmed at the moment of purchase order / À confirmer au moment de la commande / Confirmar al momento de la orden

**Ghiaccio granulare**

Prodotto ad una temperatura di 0°C, ha un grado di umidità ideale e variabile dal 15% al 25%, ottimale per esporre al pubblico i prodotti freschi mantenendoli perfettamente refrigerati e idratati al giusto grado di umidità. Il colore è brillante, puro, indicato per modellazione, tipicamente consigliato nella preparazione dei banchi in vista (banchi peschierie al dettaglio o nei supermercati) o per esporre i prodotti nel catering. Anche se disposto in strati sottili, offre un'ottima copertura e un mantenimento ottimale della temperatura, oltre che avere una resa estetica ottimale.

L'evaporatore, cuore della produzione, è costituito da un cilindro cavo al cui interno, in un'apposita intercapedine, evapora il gas R452a che ghiaccia l'acqua immessa nel cilindro stesso, e dà un estrusore la cui sommità impedisce l'eccessivo compattamento del ghiaccio.

**Granular ice**

Produced at a temperature of 0°C, it has an ideal humidity level variable between 15% and 25%, optimal for public display of fresh produce, keeping it perfectly chilled and hydrated at the right humidity level. Bright, pure colour, indicated for moulding, typically recommended for display counters (fishmongers and supermarkets) or for displaying products in catering. Its fine layers offer excellent coverage and optimum temperature stability, as well as delivering excellent aesthetic appeal.

The evaporator, the heart of production, is made up of a hollow cylinder, inside which a cavity allows evaporation of the R452a gas, which freezes the water fed into the cylinder, and of an extruder, the top of which prevents the ice being excessively compacted.

**Glace granulaire**

Produite à une température de 0°C, elle présente un degré d'humidité idéal et variable de 15% à 25%, optimal pour exposer à l'intention du public les produits frais en les maintenant parfaitement réfrigérés et hydratés au juste degré d'humidité. La couleur est brillante, pure, indiquée pour le modelage, typiquement conseillée dans la préparation des étalages (étalages de poissonnerie au détail ou dans les supermarchés) ou pour exposer les produits dans le catering. Même si elle est disposée en couches fines, elle offre une excellente couverture et un maintien optimal de la température, joints à un effet esthétique optimal.

L'évaporateur, coeur de la production, est constitué d'un cylindre creux à l'intérieur duquel, dans une poche prévue à cet effet, s'évapore le gaz R452a qui congèle l'eau introduite dans le cylindre, et d'une extrudeuse dont la partie supérieure empêche le tassement excessif de la glace.

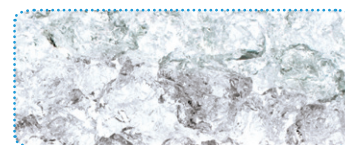
**Hielo granular**


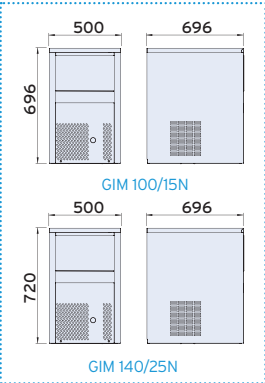

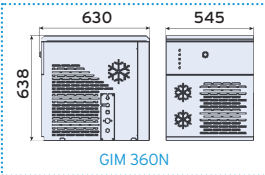

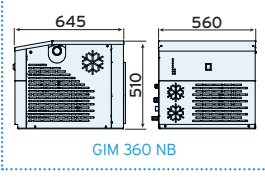
Producido a una temperatura de 0 °C, tiene un grado de humedad ideal que oscila entre el 15 y el 25 %, perfecto para exponer al público productos frescos, manteniéndolos perfectamente refrigerados e hidratados con el correcto grado de humedad. El color es brillante, puro, ideal para la modelación, típicamente recomendado para la preparación de mostradores a la vista (para pescaderías minoristas y en los supermercados) o para exponer productos en servicios de catering. Incluso si se coloca en capas delgadas, ofrece una óptima cobertura y un mantenimiento ideal de la temperatura, además de una calidad estética insuperable.

El evaporador, corazón de la producción, está constituido por un cilindro hueco, en cuyo interior, en una cámara de aislamiento, se evapora el gas R452a que congela el agua inyectada en el cilindro, y por un extrusor cuya parte superior impide la excesiva compactación del hielo.





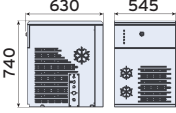



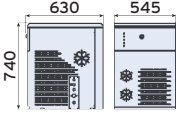



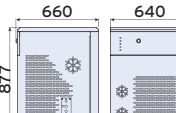







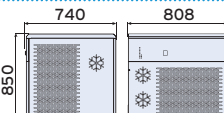



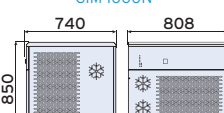



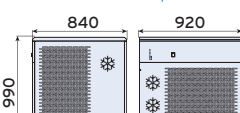





GHIACCIO GRANULARE  
GRANULAR ICE  
GLACE GRANULAIRE  
HIELO GRANULAR



	Gas R452A	Gas R452A	Gaz R452A	Gas R452A	€
	<p><b>GIM 100/15N</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzione: 100 kg/24 h*</li> <li>• Potenza elettrica: 0,6 kW</li> <li>• Tensione nominale: V230/1/50Hz</li> <li>• Condensazione (A) aria o (W) acqua **</li> <li>• Peso netto: 64 kg</li> </ul>	<p><b>GIM 100/15N</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productivity: 100 kg/24 h*</li> <li>• Electrical power: 0,6 kW</li> <li>• Volt Rated: V230/1/50Hz</li> <li>• A (Air) or W (Water) condensing **</li> <li>• Net weight: 64 kg</li> </ul>	<p><b>GIM 100/15N</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production: 100 kg/24 h*</li> <li>• Puissance électrique: 0,6 kW</li> <li>• Tension nominale: V230/1/50Hz</li> <li>• Condensation (A) air ou (W) eau **</li> <li>• Poids net: 64 kg</li> </ul>	<p><b>GIM 100/15N</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción: 100 kg/24 h*</li> <li>• Potencia eléctrica: 0,6 kW</li> <li>• Tensión nominal: V230/1/50Hz</li> <li>• Condensación (A) aire o (W) agua **</li> <li>• Peso neto: 64 kg</li> </ul>	4.200,00
	 <p>GIM 100/15N GIM 140/25N</p>	<p><b>GIM 140/25N</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzione: 140 kg/24 h*</li> <li>• Potenza elettrica: 0,6 kW</li> <li>• Tensione nominale: V230/1/50Hz</li> <li>• Condensazione (A) aria o (W) acqua **</li> <li>• Peso netto: 69 kg</li> </ul>	<p><b>GIM 140/25N</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productivity: 140 kg/24 h*</li> <li>• Electrical power: 0,6 kW</li> <li>• Volt Rated: V230/1/50Hz</li> <li>• A (Air) or W (Water) condensing **</li> <li>• Net weight: 69 kg</li> </ul>	<p><b>GIM 140/25N</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production: 140 kg/24 h*</li> <li>• Puissance électrique: 0,6 kW</li> <li>• Tension nominale: V230/1/50Hz</li> <li>• Condensation (A) air ou (W) eau **</li> <li>• Poids net: 69 kg</li> </ul>	<p><b>GIM 140/25N</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción: 140 kg/24 h*</li> <li>• Potencia eléctrica: 0,6 kW</li> <li>• Tensión nominal: V230/1/50Hz</li> <li>• Condensación (A) aire o (W) agua **</li> <li>• Peso neto: 69 kg</li> </ul>
	<p><b>GIM 360N</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzione: 360 kg/24 h*</li> <li>• Potenza elettrica: 1,09 kW</li> <li>• Tensione nominale: V230/1/50Hz</li> <li>• Condensazione (A) aria</li> <li>• Peso netto: 85 kg</li> </ul>	<p><b>GIM 360N</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productivity: 360 kg/24 h*</li> <li>• Electrical power: 1,09 kW</li> <li>• Volt Rated: V230/1/50Hz</li> <li>• A (Air) condensing</li> <li>• Net weight: 85 kg</li> </ul>	<p><b>GIM 360N</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production: 360 kg/24 h*</li> <li>• Puissance électrique: 1,09 kW</li> <li>• Tension nominale: V230/1/50Hz</li> <li>• Condensation (A) air</li> <li>• Poids net: 85 kg</li> </ul>	<p><b>GIM 360N</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción: 360 kg/24 h*</li> <li>• Potencia eléctrica: 1,09 kW</li> <li>• Tensión nominal: V230/1/50Hz</li> <li>• Condensación (A) aire</li> <li>• Peso neto: 85 kg</li> </ul>	7.100,00
	 <p>GIM 360N</p>	<p>OPTIONAL <b>Condensazione a (W) acqua</b></p>	<p>OPTIONAL <b>W (Water) condensing</b></p>	<p>OPTIONAL <b>Condensation (W) eau</b></p>	<p>OPTIONAL <b>Condensación (W) agua</b></p>
	<p><b>GIM 360 NB</b> <b>Modello sotto banco</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzione: 360 kg/24 h*</li> <li>• Potenza elettrica: 1,09 kW</li> <li>• Tensione nominale: V230/1/50Hz</li> <li>• Kit di collegamento al banco (Tubo + Flangia) NON INCLUSO</li> <li>• Condensazione (A) aria</li> <li>• Peso netto: 85 kg</li> </ul>	<p><b>GIM 360 NB</b> <b>Undercounter model</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productivity: 360 kg/24 h*</li> <li>• Electrical power: 1,09 kW</li> <li>• Volt Rated: V230/1/50Hz</li> <li>• Connecting Kit to the counter (Pipe + flange) NOT INCLUDED</li> <li>• A (Air) condensing</li> <li>• Net weight: 85 kg</li> </ul>	<p><b>GIM 360 NB</b> <b>Modèl sous le comptoir</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production: 360 kg/24 h*</li> <li>• Puissance électrique: 1,09 kW</li> <li>• Tension nominale: V230/1/50Hz</li> <li>• Kit de connexion au comptoir (tuyau + bride) NON INCLUS</li> <li>• Condensation (A) air</li> <li>• Poids net: 85 kg</li> </ul>	<p><b>GIM 360 NB</b> <b>Modelo bajo mesada</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción: 360 kg/24 h*</li> <li>• Potencia eléctrica: 1,09 kW</li> <li>• Tensión nominal: V230/1/50Hz</li> <li>• Kit descarga (interfase + tubo) NO INCLUIDO</li> <li>• Condensación (A) aire</li> <li>• Peso neto: 85 kg</li> </ul>	7.400,00
	 <p>GIM 360 NB</p>	<p>OPTIONAL <b>Kit di collegamento al banco (per GIM 360NB)</b> - Include: Tubo e flangia</p>	<p>OPTIONAL <b>Connecting Kit to the counter (for GIM 360NB)</b> - It Includes Pipe and flange</p>	<p>OPTIONAL <b>Kit de connexion au comptoir (pour GIM 360NB)</b> - Il comprend tuyau et bride</p>	<p>OPTIONAL <b>Kit descarga (para GIM 360NB)</b> - Interfase + tubo</p>

\* Valori di lavoro nominali: 15° acqua - 20° aria / Rated work values: 15° water - 20° air / Valeurs nominales de travail : 15° eau - 20° air / Valores nominales de funcionamiento: 15 °C agua - 20 °C aire  
\*\* Da confermare al momento dell'ordine / To be confirmed at the moment of purchase order / À confirmer au moment de la commande / Confirmar al momento de la orden

	Gas R452A	Gas R452A	Gaz R452A	Gas R452A	€
 <b>GIM 500N</b> • Produzione: 500 kg/24 h* • Potenza elettrica: 1,4 kW • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Condensazione (A) aria o (W) acqua ** • Peso netto: 98 kg	 <b>GIM 500N</b> • Productivity: 500 kg/24 h* • Electrical power: 1,4 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • A (Air) or W (Water) condensing ** • Net weight: 98 kg	 <b>GIM 500N</b> • Production: 500 kg/24 h* • Puissance électrique: 1,4 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Condensation (A) air ou (W) eau ** • Poids net: 98 kg	 <b>GIM 500N</b> • Producción: 500 kg/24 h* • Potencia eléctrica: 1,4 kW • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Condensación (A) aire o (W) agua ** • Peso neto: 98 kg	7.300,00	
 <b>GIM 500NE Split</b> • Produzione: 500 kg/24 h* • Potenza frigorifera richiesta: 1,73 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Potenza elettrica: 0,4 kW • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Peso netto: 65 kg	 <b>GIM 500NE Split</b> • Productivity: 500 kg/24 h* • Refrigerating capacity required: 1,73 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Electrical power: 0,4 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • Net weight: 65 kg	 <b>GIM 500NE Split</b> • Production: 500 kg/24 h* • Capacité frigorifique nécessaire: 1,73 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Puissance électrique: 0,4 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Poids net: 65 kg	 <b>GIM 500NE Split</b> • Producción: 500 kg/24 h* • Capacidad frigorífica necesaria: 1,73 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Potencia eléctrica: 0,4 kW • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Peso neto: 65 kg	6.050,00	
 <b>GIM 750N</b> • Produzione: 750 kg/24 h* • Potenza elettrica: 2,4 kW • Tensione nominale: V400/3/50Hz • Condensazione (A) aria ** • Peso netto: 128 kg	 <b>GIM 750N</b> • Productivity: 750 kg/24 h* • Electrical power: 2,4 kW • Volt Rated: V400/3/50Hz • A (Air) condensing ** • Net weight: 128 kg	 <b>GIM 750N</b> • Production: 750 kg/24 h* • Puissance électrique: 2,4 kW • Tension nominale: V400/3/50Hz • Condensation (A) air** • Poids net: 128 kg	 <b>GIM 750N</b> • Producción: 750 kg/24 h* • Potencia eléctrica: 2,4 kW • Tensión nominal: V400/3/50Hz • Condensación (A) aire** • Peso neto: 128 kg	8.850,00	
 <b>GIM 750NE Split</b> • Produzione: 750 kg/24 h* • Potenza frigorifera richiesta: 3,3 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Potenza elettrica: 0,40 kW • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Peso netto: 85 kg	 <b>GIM 750NE Split</b> • Productivity: 750 kg/24 h* • Refrigerating capacity required: 3,3 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Electrical power: 0,40 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • Net weight: 85 kg	 <b>GIM 750NE Split</b> • Production: 750 kg/24 h* • Capacité frigorifique nécessaire: 3,3 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Puissance électrique: 0,40 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Poids net: 85 kg	 <b>GIM 750NE Split</b> • Producción: 750 kg/24 h* • Capacidad frigorífica necesaria: 3,3 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Potencia eléctrica: 0,40 kW • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Peso neto: 85 kg	6.400,00	
 <b>GIM 1000N</b> • Produzione: 1000 kg/24 h* • Potenza elettrica: 4,4 kW • Tensione nominale: V400/3/50Hz • Condensazione (A) aria ** • Peso netto: 203 kg	 <b>GIM 1000N</b> • Productivity: 1000 kg/24 h* • Electrical power: 4,4 kW • Volt Rated: V400/3/50Hz • A (Air) condensing ** • Net weight: 203 kg	 <b>GIM 1000N</b> • Production: 1000 kg/24 h* • Puissance électrique: 4,4 kW • Tension nominale: V400/3/50Hz • Condensation (A) air ** • Poids net: 203 kg	 <b>GIM 1000N</b> • Producción: 1000 kg/24 h* • Potencia eléctrica: 4,4 kW • Tensión nominal: V400/3/50Hz • Condensación (A) aire ** • Peso neto: 203 kg	13.400,00	
 <b>GIM 1000NE Split</b> • Produzione: 1000 kg/24 h* • Potenza frigorifera richiesta: 6,8 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Potenza elettrica: 0,80 kW • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Peso netto: 140 kg	 <b>GIM 1000NE Split</b> • Productivity: 1000 kg/24 h* • Refrigerating capacity required: 6,8 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Electrical power: 0,80 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • Net weight: 140 kg	 <b>GIM 1000NE Split</b> • Production: 1000 kg/24 h* • Capacité frigorifique nécessaire: 6,8 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Puissance électrique: 0,80 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Poids net: 140 kg	 <b>GIM 1000NE Split</b> • Producción: 1000 kg/24 h* • Capacidad frigorífica necesaria: 6,8 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Potencia eléctrica: 0,80 kW • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Peso neto: 140 kg	10.800,00	
 <b>GIM 1500N</b> • Produzione: 1500 kg/24 h* • Potenza elettrica: 6 kW • Tensione nominale: V400/3/50Hz • Condensazione (A) aria ** • Peso netto: 256 kg	 <b>GIM 1500N</b> • Productivity: 1500 kg/24 h* • Electrical power: 6 kW • Volt Rated: V400/3/50Hz • A (Air) condensing ** • Net weight: 256 kg	 <b>GIM 1500N</b> • Production: 1500 kg/24 h* • Puissance électrique: 6 kW • Tension nominale: V400/3/50Hz • Condensation (A) air** • Poids net: 256 kg	 <b>GIM 1500N</b> • Producción: 1500 kg/24 h* • Potencia eléctrica: 6 kW • Tensión nominal: V400/3/50Hz • Condensación (A) aire** • Peso neto: 256 kg	16.500,00	
 <b>GIM 1500NE Split</b> • Produzione: 1500 kg/24 h* • Potenza frigorifera richiesta: 9,8 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Potenza elettrica: 0,80 kW • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Peso netto: 190 kg	 <b>GIM 1500NE Split</b> • Productivity: 1500 kg/24 h* • Refrigerating capacity required: 9,8 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Electrical power: 0,80 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • Net weight: 190 kg	 <b>GIM 1500NE Split</b> • Production: 1500 kg/24 h* • Capacité frigorifique nécessaire: 9,8 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Puissance électrique: 0,80 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Poids net: 190 kg	 <b>GIM 1500NE Split</b> • Producción: 1500 kg/24 h* • Capacidad frigorífica necesaria: 9,8 kW (EN 12900 -18°C +45°C) • Potencia eléctrica: 0,80 kW • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Peso neto: 190 kg	12.000,00	

\* Valori di lavoro nominali: 15° acqua - 20° aria / Rated work values: 15° water - 20° air / Valeurs nominales de travail: 15° eau - 20° air / Valores nominales de funcionamiento: 15 °C agua - 20 °C aire  
 \*\* Da confermare al momento dell'ordine / To be confirmed at the moment of purchase order / À confirmer au moment de la commande / Confirmar al momento de la orden



#### Ghiaccio in scaglie

Sottoraffreddato fino a -7°C, è tipicamente con un grado di umidità inferiore al 7%, con grande superficie di contatto.

Il colore è bianco, pulito, ha una capacità di raffreddamento rapido degli alimenti ed è particolarmente drenante.

Consigliato per applicazioni in:

- Banchi pescheria (dettaglio o supermercati)
- Trasporto di derrate alimentari
- Processi industriali (panificazione, lavorazione carni, ecc.)
- Ristorazione collettiva
- Settore sanitario

Per la produzione di ghiaccio in scaglie l'evaporatore è costituito da un cilindro verticale fisso, sulla cui superficie l'acqua si ghiaccia istantaneamente. Lo strato di ghiaccio viene, poi, rimosso da un raschiatore.

#### Flake/scale ice

*Chilled to -7°C, its humidity level is typically below 7%, with a large contact surface.*

*White, pure, with a dry texture, fast performing food cooling capacity and easy drainage.*

*Application fields varying from:*

- Fishmongers' counter, supermarkets
- Perishable food transportation
- Industrial processes
- Catering (bread making, meat processing, cooked meat trades ...)
- Pharmaceutical products handling

*For scale ice production, the evaporator is made up of a fixed vertical cylinder, on whose surface the water freezes instantaneously. The layer of ice is then removed by a scraper.*

#### Glace en écaille

Sous-refroidie jusqu'à -7°C elle a typiquement un degré d'humidité inférieur à 7%, avec une grande surface de contact.

Blanche, pure, avec une excellente capacité frigorigène pour un refroidissement rapide des aliments et une grande facilité de drainage.

Nombreuses applications:

- Etals de poissonneries au détail et supermarchés
- Transport de denrées périssables
- Processus industriels
- Restauration collective (panification, transformation viande, plats cuisinés...)
- Produits pharmaceutiques

Pour la production de glace en écailles, l'évaporateur est constitué d'un cylindre vertical fixe, sur la surface duquel l'eau se glace instantanément. La couche de glace est ensuite enlevée par un racloir.

#### Hielo en escama

Enfriado a -7°C, presenta un grado de humedad inferior al 7%, con una gran superficie de contacto.

El color es blanco, puro; tiene una gran capacidad de enfriamiento rápido de los alimentos y es especialmente drenante.

Se utiliza para:

- Presentación de productos sobre los bancos con vista al público (pescaderías venta al detalle en supermercados)
- Transporte de alimentos
- Procesos industriales (panificación, elaboración de carnes, bloqueo en los procesos de cocción, etc.)
- Gastronomía en grandes escalas
- Sector sanitario

El evaporador, núcleo de la producción, está constituido por un cilindro vertical hueco donde se evapora el gas de refrigeración R404a que congela por contacto el agua que se derrama externamente al cilindro. La "capa" de hielo formada se resquebraja con un rascador que gira alrededor del cilindro.

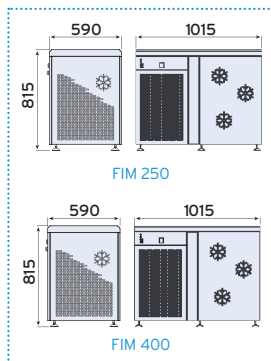


GHIACCIO IN SCAGLIE  
FLAKE/SCALE ICE  
GLACE EN ÉCAILLE  
HIELO EN ESCAMA





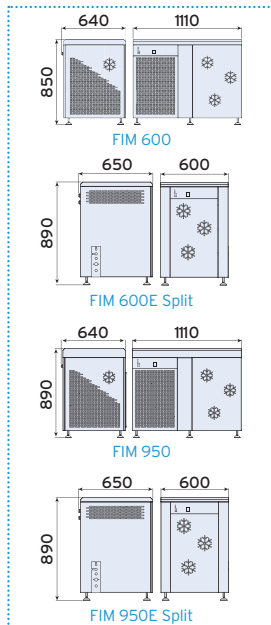
Gas R452A	Gas R452A	Gaz R452A	Gas R452A
<p><b>FIM 250</b> <b>FIM 250 - Non carenata</b> • Produzione: 250 kg/24 h* • Potenza elettrica: 1,09 kW • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Condensazione (A) aria o (W) acqua ** • Peso netto: 170 kg</p>	<p><b>FIM 250</b> <b>FIM 250 - Naked</b> • Productivity: 250 kg/24 h* • Electrical power: 1,09 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • A (Air) or W (Water) condensing ** • Net weight: 170 kg</p>	<p><b>FIM 250</b> <b>FIM 250 - Dénudée</b> • Production: 250 kg/24 h* • Puissance électrique: 1,09 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Condensation (A) air ou (W) eau ** • Poids net: 170 kg</p>	<p><b>FIM 250</b> <b>FIM 250 - Sin recubrimiento</b> • Producción: 250 kg/24 h* • Potencia eléctrica: 1,09 kW • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Condensación (A) aire o (W) agua ** • Peso neto: 170 kg</p>



<p><b>FIM 400</b> <b>FIM 400 - Non carenata</b> • Produzione: 400 kg/24 h* • Potenza elettrica: 1,78 kW • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Condensazione (A) aria o (W) acqua ** • Peso netto: 175 kg</p>	<p><b>FIM 400</b> <b>FIM 400 - Naked</b> • Productivity: 400 kg/24 h* • Electrical power: 1,78 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • A (Air) or W (Water) condensing ** • Net weight: 175 kg</p>	<p><b>FIM 400</b> <b>FIM 400 - Dénudée</b> • Production: 400 kg/24 h* • Puissance électrique: 1,78 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Condensation (A) air ou (W) eau ** • Poids net: 175 kg</p>	<p><b>FIM 400</b> <b>FIM 400 - Sin recubrimiento</b> • Producción: 400 kg/24 h* • Potencia eléctrica: 1,78 kW • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Condensación (A) aire o (W) agua ** • Peso neto: 175 kg</p>
---	---	--	--



<p><b>FIM 600</b> <b>FIM 600 - Non carenata</b> • Produzione: 600 kg/24 h* • Potenza elettrica: 2,5 kW • Tensione nominale: V400/3/50Hz • Condensazione (A) aria ** • Peso netto: 205 kg</p>	<p><b>FIM 600</b> <b>FIM 600- Naked</b> • Productivity: 600 kg/24 h* • Electrical power: 2,5 kW • Volt Rated: V400/3/50Hz • A (Air) condensing ** • Net weight: 205 kg</p>	<p><b>FIM 600</b> <b>FIM 600 - Dénudée</b> • Production: 600 kg/24 h* • Puissance électrique: 2,5 kW • Tension nominale: V400/3/50Hz • Condensation (A) air ** • Poids net: 205 kg</p>	<p><b>FIM 600</b> <b>FIM 600 - Sin recubrimiento</b> • Producción: 600 kg/24 h* • Potencia eléctrica: 2,5 kW • Tensión nominal: V400/3/50Hz • Condensación (A) aire ** • Peso neto: 205 kg</p>
--	--	--	--



<p><b>FIM 600E Split</b> • Produzione: 600 kg/24 h* • Potenza frigorifera richiesta: 2,41 kW (EN 12900 -20°C +45°C) • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Peso netto: 115 kg</p>	<p><b>FIM 600E Split</b> • Productivity: 600 kg/24 h* • Refrigerating capacity required: 2,41 kW (EN 12900 -20°C +45°C) • Electrical power: 0,58 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • Net weight: 115 kg</p>	<p><b>FIM 600E Split</b> • Production: 600 kg/24 h* • Capacité frigorifique nécessaire: 2,41 kW (EN 12900 -20°C +45°C) • Puissance électrique: 0,58 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Poids net: 115 kg</p>	<p><b>FIM 600E Split</b> • Producción: 600 kg/24 h* • Capacidad frigorífica necesaria: 2,41 kW (EN 12900 -20°C +45°C) • Potencia eléctrica: 0,58 kW • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Peso neto: 115 kg</p>
---	--	--	--

<p><b>FIM 950</b> <b>FIM 950 - Non carenata</b> • Produzione: 950 kg/24 h* • Potenza elettrica: 4,30 kW • Tensione nominale: V400/3/50Hz • Condensazione (A) aria ** • Peso netto: 231 kg</p>	<p><b>FIM 950</b> <b>FIM 950 - Naked</b> • Productivity: 950 kg/24 h* • Electrical power: 4,30 kW • Volt Rated: V400/3/50Hz • A (Air) condensing ** • Net weight: 231 kg</p>	<p><b>FIM 950</b> <b>FIM 950 - Dénudée</b> • Production: 950 kg/24 h* • Puissance électrique: 4,30 kW • Tension nominale: V400/3/50Hz • Condensation (A) air ** • Poids net: 231 kg</p>	<p><b>FIM 950</b> <b>FIM 950 - Sin recubrimiento</b> • Producción: 950 kg/24 h* • Potencia eléctrica: 4,30 kW • Tensión nominal: V400/3/50Hz • Condensación (A) aire ** • Peso neto: 231 kg</p>
---	--	---	---

<p><b>FIM 950E Split</b> • Produzione: 950 kg/24 h* • Potenza frigorifera richiesta: 4,89 kW (EN 12900 -20°C +45°C) • Tensione nominale: V230/1/50Hz • Peso netto: 135 kg</p>	<p><b>FIM 950E Split</b> • Productivity: 950 kg/24 h* • Refrigerating capacity required: 4,89 kW (EN 12900 -20°C +45°C) • Electrical power: 0,58 kW • Volt Rated: V230/1/50Hz • Net weight: 135 kg</p>	<p><b>FIM 950E Split</b> • Production: 950 kg/24 h* • Capacité frigorifique nécessaire: 4,89 kW (EN 12900 -20°C +45°C) • Puissance électrique: 0,58 kW • Tension nominale: V230/1/50Hz • Poids net: 135 kg</p>	<p><b>FIM 950E Split</b> • Producción: 950 kg/24 h* • Capacidad frigorífica necesaria: 4,89 kW (EN 12900 -20°C +45°C) • Potencia eléctrica: 0,58 kW • Tensión nominal: V230/1/50Hz • Peso neto: 135 kg</p>
---	--	--	--

€  
10.800,00  
10.200,00

11.500,00  
10.900,00

13.000,00  
12.100,00

9.500,00

14.850,00  
14.000,00

10.900,00


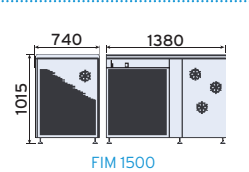
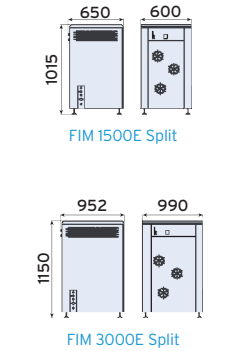
È FORTEMENTE RACCOMANDATA L'INSTALLAZIONE DEL SENSORE (PER IL CONTROLLO DEL LIVELLO DEL GHIACCIO) PER UN CORRETTO E SICURO FUNZIONAMENTO DEI PRODUTTORI GHIACCIO IN SCAGLIE (SERIE FIM). SI PREGA DI CONSULTARE PAGINA 21.

IT IS HIGHLY RECOMMENDED TO INSTALL THE SENSOR (ELECTRIC BARRIER FOR ICE LEVEL DETECTION ) FOR A CORRECT AND SAFE RUNNING OF FLAKE ICE MAKERS (FIM SERIES). PLEASE SEE PAGE 21.

IL EST FORTEMENT RECOMMANDÉ D'INSTALLER LE CAPTEUR (POUR LA DÉTECTION DU NIVEAU DE LA GLACE) POUR LE BON FONCTIONNEMENT DES MACHINES GLACE ÉCAILLE (SÉRIE FIM). VEUILLEZ VOIR LA PAGE 21.

SE RECOMIENDA LA INSTALACIÓN DEL SENSOR NIVEL HIELO PARA UN CORRECTO Y SEGURO FUNCIONAMIENTO DE LA MAQUINA ESCAMA (SERIE FIM). POR FAVOR VER PAG. 21.

\* Valori di lavoro nominali: 15° acqua - 20° aria / Rated work values: 15° water - 20° air / Valeurs nominales de travail: 15° eau - 20° air / Valores nominales de funcionamiento: 15 °C agua - 20 °C aire  
\*\* Da confermare al momento dell'ordine / To be confirmed at the moment of purchase order / À confirmer au moment de la commande / Confirmar al momento de la orden

	Gas R452A	Gas R452A	Gaz R452A	Gas R452A	€
	<p><b>FIM 1500</b> <b>FIM 1500 - Non carenata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzione: 1500 kg/24 h*</li> <li>• Potenza elettrica: 6 kW</li> <li>• Tensione nominale: V400/3/50Hz</li> <li>• Condensazione (A) aria **</li> <li>• Peso netto: 381 kg</li> </ul>	<p><b>FIM 1500</b> <b>FIM 1500 - Naked</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productivity: 1500 kg/24 h*</li> <li>• Electrical power: 6 kW</li> <li>• Volt Rated: V400/3/50Hz</li> <li>• A (Air) condensing **</li> <li>• Net weight: 381 kg</li> </ul>	<p><b>FIM 1500</b> <b>FIM 1500 - Dénudée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production: 1500 kg/24 h*</li> <li>• Puissance électrique: 6 kW</li> <li>• Tension nominale: V400/3/50Hz</li> <li>• Condensation (A) air **</li> <li>• Poids net: 381 kg</li> </ul>	<p><b>FIM 1500</b> <b>FIM 1500 - Sin recubrimiento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción: 1500 kg/24 h*</li> <li>• Potencia eléctrica: 6 kW</li> <li>• Tensión nominal: V400/3/50Hz</li> <li>• Condensación (A) aire **</li> <li>• Peso neto: 381 kg</li> </ul>	17.300,00 16.200,00
		<p><b>FIM 1500E Split</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzione: 1500 kg/24 h*</li> <li>• Potenza frigorifera richiesta: 6,54 kW (EN 12900 -20°C +45°C)</li> <li>• Potenza elettrica: 0,58 kW</li> <li>• Tensione nominale: V230/1/50Hz</li> <li>• Peso netto: 235 kg</li> </ul>	<p><b>FIM 1500E Split</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productivity: 1500 kg/24 h*</li> <li>• Refrigerating capacity required: 6,54 kW (EN 12900 -20°C +45°C)</li> <li>• Electrical power: 0,58 kW</li> <li>• Volt Rated: V230/1/50Hz</li> <li>• Net weight: 235 kg</li> </ul>	<p><b>FIM 1500E Split</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production: 1500 kg/24 h*</li> <li>• Capacité frigorifique nécessaire: 6,54 kW (EN 12900 -20°C +45°C)</li> <li>• Puissance électrique: 0,58 kW</li> <li>• Tension nominale: V230/1/50Hz</li> <li>• Poids net: 235 kg</li> </ul>	<p><b>FIM 1500E Split</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción: 1500 kg/24 h*</li> <li>• Capacidad frigorífica necesaria: 6,54 kW (EN 12900 -20°C +45°C)</li> <li>• Potencia eléctrica: 0,58 kW</li> <li>• Tensión nominal: V230/1/50Hz</li> <li>• Peso neto: 235 kg</li> </ul>
	<p><b>FIM 3000E Split - Non carenata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzione: 3000 kg/24 h*</li> <li>• Potenza frigorifera richiesta: 20,1 kW (EN 12900 -20°C +45°C)</li> <li>• Potenza elettrica: 0,61 kW</li> <li>• Tensione nominale: V230/1/50Hz</li> <li>• Peso netto: 295 kg</li> </ul>	<p><b>FIM 3000E Split - Naked</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productivity: 3000 kg/24 h*</li> <li>• Refrigerating capacity required: 20,1 kW (EN 12900 -20°C +45°C)</li> <li>• Electrical power: 0,61 kW</li> <li>• Volt Rated: V230/1/50Hz</li> <li>• Net weight: 295 kg</li> </ul>	<p><b>FIM 3000E Split - Dénudée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production: 3000 kg/24 h*</li> <li>• Capacité frigorifique nécessaire: 20,1 kW (EN 12900 -20°C +45°C)</li> <li>• Puissance électrique: 0,61 kW</li> <li>• Tension nominale: V230/1/50Hz</li> <li>• Poids net: 295 kg</li> </ul>	<p><b>FIM 3000E Split - Sin recubrimiento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción: 3000 kg/24 h*</li> <li>• Capacidad frigorífica necesaria: 20,1 kW (EN 12900 -20°C +45°C)</li> <li>• Potencia eléctrica: 0,61 kW</li> <li>• Tensión nominal: V230/1/50Hz</li> <li>• Peso neto: 295 kg</li> </ul>	31.310,00

È FORTEMENTE RACCOMANDATA L'INSTALLAZIONE DEL SENSORE (PER IL CONTROLLO DEL LIVELLO DEL GHIACCIO) PER UN CORRETTO E SICURO FUNZIONAMENTO DEI PRODUTTORI GHIACCIO IN SCAGLIE (SERIE FIM). SI PREGA DI CONSULTARE PAGINA 21.

IT IS HIGHLY RECOMMENDED TO INSTALL THE SENSOR (ELECTRIC BARRIER FOR ICE LEVEL DETECTION) FOR A CORRECT AND SAFE RUNNING OF FLAKE ICE MAKERS (FIM SERIES). PLEASE SEE PAGE 21.

IL EST FORTEMENT RECOMMANDÉ D'INSTALLER LE CAPTEUR (POUR LA DÉTECTION DU NIVEAU DE LA GLACE) POUR LE BON FONCTIONNEMENT DES MACHINES GLACE ÉCAILLE (SÉRIE FIM). VEUILLEZ VOIR LA PAGE 21.

SE RECOMIENDA LA INSTALACIÓN DEL SENSOR NIVEL HIELO PARA UN CORRECTO Y SEGURO FUNCIONAMIENTO DE LA MAQUINA ESCAMA (SERIE FIM). POR FAVOR VER PAG. 21.

\* Valori di lavoro nominali: 15° acqua - 20° aria / Rated work values: 15° water - 20° air / Valeurs nominales de travail: 15° eau - 20° air / Valores nominales de funcionamiento: 15 °C agua - 20 °C aire

\*\* Da confermare al momento dell'ordine / To be confirmed at the moment of purchase order / À confirmer au moment de la commande / Confirmar al momento de la orden



Gas CO<sub>2</sub> R744

Gas CO<sub>2</sub> R744

Gas CO<sub>2</sub> R744

Gas CO<sub>2</sub> R744



€



**FIM 500E-CO<sub>2</sub>**

- Produzione: 500 kg/24 h\*
- Potenza frigorifera richiesta: 2,7 kW (EN 12900 -20°C +45°C)
- Potenza elettrica: 0,58 kW
- Tensione nominale: V230/1/50Hz
- Condensazione (A) aria \*\*
- Peso netto: 115 kg

**FIM 500E-CO<sub>2</sub>**

- Productivity: 500 kg/24 h\*
- Refrigerating capacity required: 2,7 kW (EN 12900 -20°C +45°C)
- Electrical power: 0,58 kW
- Volt Rated: V230/1/50Hz
- A (Air) condensing \*\*
- Net weight: 115 kg

**FIM 500E-CO<sub>2</sub>**

- Production: 500 kg/24 h\*
- Capacité frigorifique nécessaire: 2,7 kW (EN 12900 -20°C +45°C)
- Puissance électrique: 0,58 kW
- Tension nominale: V230/1/50Hz
- Condensation (A) air \*\*
- Poids net: 115 kg

**FIM 500E-CO<sub>2</sub>**

- Producción: 500 kg/24 h\*
- Capacidad frigorífica necesaria: 2,7 kW (EN 12900 -20°C +45°C)
- Potencia eléctrica: 0,58 kW
- Tensión nominal: V230/1/50Hz
- Condensación (A) aire \*\*
- Peso neto: 115 kg

9.000,00

**FIM 800E-CO<sub>2</sub>**

- Produzione: 800 kg/24 h\*
- Potenza frigorifera richiesta: 4,9 kW (EN 12900 -20°C +45°C)
- Potenza elettrica: 0,58 kW
- Tensione nominale: V230/1/50Hz
- Condensazione (A) aria \*\*
- Peso netto: 135 kg

**FIM 800E-CO<sub>2</sub>**

- Productivity: 800 kg/24 h\*
- Refrigerating capacity required: 4,9 kW (EN 12900 -20°C +45°C)
- Electrical power: 0,58 kW
- Volt Rated: V230/1/50Hz
- A (Air) condensing \*\*
- Net weight: 135 kg

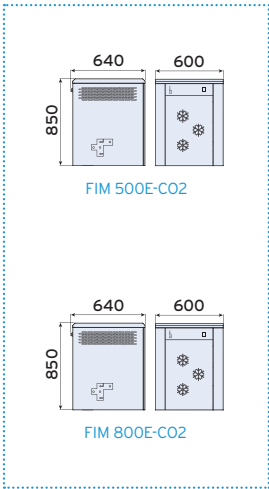
**FIM 800E-CO<sub>2</sub>**

- Production: 800 kg/24 h\*
- Capacité frigorifique nécessaire: 4,9 kW (EN 12900 -20°C +45°C)
- Puissance électrique: 0,58 kW
- Tension nominale: V230/1/50Hz
- Condensation (A) air \*\*
- Poids net: 135 kg

**FIM 800E-CO<sub>2</sub>**

- Producción: 800 kg/24 h\*
- Capacidad frigorífica necesaria: 4,9 kW (EN 12900 -20°C +45°C)
- Potencia eléctrica: 0,58 kW
- Tensión nominal: V230/1/50Hz
- Condensación (A) aire \*\*
- Peso neto: 135 kg

10.000,00



È FORTEMENTE RACCOMANDATA L'INSTALLAZIONE DEL SENSORE (PER IL CONTROLLO DEL LIVELLO DEL GHIACCIO) PER UN CORRETTO E SICURO FUNZIONAMENTO DEI PRODUTTORI GHIACCIO IN SCAGLIE (SERIE FIM). SI PREGA DI CONSULTARE PAGINA 21.

IT IS HIGHLY RECOMMENDED TO INSTALL THE SENSOR (ELECTRIC BARRIER FOR ICE LEVEL DETECTION) FOR A CORRECT AND SAFE RUNNING OF FLAKE ICE MAKERS (FIM SERIES). PLEASE SEE PAGE 21.

IL EST FORTEMENT RECOMMANDÉ D'INSTALLER LE CAPTEUR (POUR LA DÉTECTION DU NIVEAU DE LA GLACE) POUR LE BON FONCTIONNEMENT DES MACHINES GLACE ÉCAILLE (SÉRIE FIM). VEUILLEZ VOIR LA PAGE 21.

SE RECOMIENDA LA INSTALACIÓN DEL SENSOR NIVEL HIELO PARA UN CORRECTO Y SEGURO FUNCIONAMIENTO DE LA MAQUINA ESCAMA (SERIE FIM). POR FAVOR VER PAG. 21.

\* Valori di lavoro nominali: 15° acqua - 20° aria / Rated work values: 15° water - 20° air / Valeurs nominales de travail : 15° eau - 20° air / Valores nominales de funcionamiento: 15 °C agua - 20 °C aire  
\*\* Da confermare al momento dell'ordine / To be confirmed at the moment of purchase order / À confirmer au moment de la commande / Confirmar al momento de la orden



**Unità Motocondensante**

- Carenata e silenziata
- Raffreddamento ad aria
- Equipaggiata con pressostato - regolatore pressostatico per ventola condensatore

**Moto-condensing unit**

- Streamlined and low noise level
- Air-cooled
- Equipped with Pressure - switch for controlling the evaporator fan

**Unités de condensation**

- Carénée et insonorisée
- Refroidissement à air
- Equipée avec Pressostat - pour contrôler le ventilateur sur l'évaporateur

**Unidad moto-condensante**

- Carenada y silenciada
- Refrigerado por aire
- Equipado con Presostato - para control ventilador del evaporador



**PICCOLO**

- Per GIM 500N
- Potenza assorbita 1,84 kW
  - Potenza frigorifera 2,55 kW
  - V 230/1/50 Hz



**PICCOLO**

- For GIM 500N
- Power input 1,84 kW
  - Cooling capacity 2,55 kW
  - V 230/1/50 Hz



**PICCOLO**

- Pour GIM 500N
- Puissance absorbée 1,84 kW
  - Puissance réfrigérante 2,55 kW
  - V 230/1/50 Hz



**PICCOLO**

- Por GIM 500N
- Potencia absorbida 1,84 kW
  - Capacidad frigorífica 2,55 kW
  - V 230/1/50 Hz

€

4.150,00

**MEDIO**

- Per FIM 600, GIM 750N
- Potenza assorbita 2,2 kW
  - Potenza frigorifera 3,36 kW
  - V 400/3/50 Hz

**MEDIO**

- For FIM 600, GIM 750N
- Power input 2,2 kW
  - Cooling capacity 3,36 kW
  - V 400/3/50 Hz

**MEDIO**

- Pour FIM 600, GIM 750N
- Puissance absorbée 2,2 kW
  - Puissance réfrigérante 3,36 kW
  - V 400/3/50 Hz

**MEDIO**

- Por FIM 600, GIM 750N
- Potencia absorbida 2,2 kW
  - Capacidad frigorífica 3,36 kW
  - V 400/3/50 Hz

5.000,00

**GRANDE**

- Per FIM 950, GIM 1000N
- Potenza assorbita 4,95 kW
  - Potenza frigorifera 6,88 kW
  - V 400/3/50 Hz

**GRANDE**

- For FIM 950, GIM 1000N
- Power input 4,95 kW
  - Cooling capacity 6,88 kW
  - V 400/3/50 Hz

**GRANDE**

- Pour FIM 950, GIM 1000N
- Puissance absorbée 4,95 kW
  - Puissance réfrigérante 6,88 kW
  - V 400/3/50 Hz

**GRANDE**

- Por FIM 950, GIM 1000N
- Potencia absorbida 4,95 kW
  - Capacidad frigorífica 6,88 kW
  - V 400/3/50 Hz

6.200,00

**SUPER**

- Per FIM 1500, GIM 1500N
- Potenza assorbita 9,5 kW
  - Potenza frigorifera 11,6 kW
  - V 400/3/50 Hz

**SUPER**

- For FIM 1500, GIM 1500N
- Power input 9,5 kW
  - Cooling capacity 11,6 kW
  - V 400/3/50 Hz

**SUPER**

- Pour FIM 1500, GIM 1500N
- Puissance absorbée 9,5 kW
  - Puissance réfrigérante 11,6 kW
  - V 400/3/50 Hz

**SUPER**

- Por FIM 1500, GIM 1500N
- Potencia absorbida 9,5 kW
  - Capacidad frigorífica 11,6 kW
  - V 400/3/50 Hz

12.500,00

**MEGA**

- Per FIM 3000
- Potenza assorbita 11,38 kW
  - Potenza frigorifera 18 kW
  - V 400/3/50 Hz

**MEGA**

- For FIM 3000
- Power input 11,38 kW
  - Cooling capacity 18 kW
  - V 400/3/50 Hz




**MEGA**

- Pour FIM 3000
- Puissance absorbée 11,38 kW
  - Puissance réfrigérante 18 kW
  - V 400/3/50 Hz

**MEGA**

- Por FIM 3000
- Potencia absorbida 11,38 kW
  - Capacidad frigorífica 18 kW
  - V 400/3/50 Hz

17.000,00

					€		
	Contenitore coibentato per ghiaccio LIFO <b>BH 180</b> Capacità: 180 kg <b>BH 250</b> Capacità: 250 kg <b>BH 400</b> Capacità: 400 kg	<i>LIFO Ice storage bins</i>  <b>BH 180</b> <i>Capacity: 180 kg</i> <b>BH 250</b> <i>Capacity: 250 kg</i> <b>BH 400</b> <i>Capacity: 400 kg</i>	Cabine de stockage LIFO  <b>BH 180</b> Capacité: 180 kg <b>BH 250</b> Capacité: 250 kg <b>BH 400</b> Capacité: 400 kg	Almacenamiento tipo LIFO <b>BH 180</b> Capacidad: 180 kg <b>BH 250</b> Capacidad: 250 kg <b>BH 400</b> Capacidad: 400 kg	2.000,00   2.700,00  3.100,00		
		Contenitore coibentato per ghiaccio FIFO <b>BL 550</b> Capacità: 550 kg <b>BL 810</b> Capacità: 810 kg	<i>FIFO (lower door) Ice storage bins</i> <b>BL 550</b> <i>Capacity: 550 kg</i> <b>BL 810</b> <i>Capacity: 810 kg</i>	Cabine de stockage FIFO  <b>BL 550</b> Capacité: 550 kg <b>BL 810</b> Capacité: 810 kg	Almacenamiento tipo FIFO <b>BL 550</b> Capacidad: 550 kg <b>BL 810</b> Capacidad: 810 kg	8.700,00  9.500,00	
			Contenitore coibentato per ghiaccio LIFO (porta superiore) o FIFO (trolley) <b>BC 320 (1)</b> Capacità: 320 kg <b>BC 610 (2)</b> Capacità: 610 kg	<i>LIFO (upper door) or FIFO (trolley)</i>  <b>BC 320 (1)</b> <i>Capacity: 320 kg</i> <b>BC 610 (2)</b> <i>Capacity: 610 kg</i>	LIFO (upper door) or FIFO (trolley)  <b>BC 320 (1)</b> Capacité: 320 kg <b>BC 610 (2)</b> Capacité: 610 kg	Almacenamiento tipo LIFO (ventana superior) o FIFO (carro). <b>BC 320 (1)</b> Capacidad: 320 kg <b>BC 610 (2)</b> Capacidad: 610 kg	11.000,00  17.000,00

(1) In dotazione nr 1 / included nr. 1 / Inclus nr. 1 / Incluido nro. 1  
 (2) In dotazione nr 2 / included nr. 2 / Inclus nr. 2 / Incluido nro. 2

ICE MAKER	BH 180	BH 250	BH 400	BL 550	BL 810	BC 320	BC 610
CIM 300	-	-	•	-	-	-	-
GIM 360N	•	•	•	•	•	•	•
GIM 500N	•	•	•	•	•	•	•
GIM 750N	•	-	•	•	•	•	•
GIM 1000N	-	-	-	•	•	•	•
GIM 1500N	-	-	-	•	•	•	•
GIM 500NE	•	•	•	•	•	•	•
GIM 750NE	•	-	•	•	•	•	•
GIM 1000NE	-	-	-	•	•	•	•
GIM 1500NE	-	-	-	•	•	•	•
FIM 250	-	-	•	•	•	•	•
FIM 400	-	-	•	•	•	•	•
FIM 600	-	-	•	•	•	•	•
FIM 950	-	-	•	•	•	•	•
FIM 1500	-	-	-	-	•	-	•
FIM 600E	-	-	•	•	•	•	•
FIM 950E	-	-	•	•	•	•	•
FIM 1500E	-	-	•	•	•	•	•



€



**TROLLEY 300**  
 • 300 litri (150 kg)  
 • Vasca non coibentata  
 • Materiale plastico con coperchio e montata su ruote  
 • Dimensione: 700 x 1000 x 750 h mm  
 • Non utilizzabile per Tavolo ICE1

**TROLLEY 300**  
 • 300 litres (150 kg)  
 • Non insulated  
 • Reinforced plastic trolley with lid and self-braking wheels  
 • Dimensions: 700 x 1000 x 750 h mm  
 • Not for use on ICE1 Table

**TROLLEY 300**  
 • 300 litres (150 kg)  
 • Non isolé  
 • Chariot en plastique renforcée sur roues avec couvercle  
 • Encombrement: 700 x 1000 x 750 h mm  
 • Non utilisable pour Table ICE1

**TROLLEY 300**  
 • 300 litros de capacidad (150 kg)  
 • Construido en plástico reforzado (no aislado), con tapa y ruedas autofrenantes  
 • Dimensiones: 700 x 1000 x 750 h mm  
 • No adecuado para Banco ICE1

880,00



**TROLLEY CART 73S**  
 • 73 kg  
 • Carrello coibentato in materiale plastico, montato su ruote con coperchio scorrevole  
 • Dimensione: 636 x 1088 x 898 h mm

**TROLLEY CART 73S**  
 • 73 kg  
 • Reinforced insulated poly trolley with slide-back lid  
 • Dimensions: 636 x 1088 x 898 h mm

**TROLLEY CART 73S**  
 • 73 kg  
 • Chariot en plastique renforcée sur roues avec couvercle glissant  
 • Encombrement: 636 x 1088 x 898 h mm

**TROLLEY CART 73S**  
 • 73 kg  
 • Construido en plástico reforzado (aislado), con tapa apertura deslizable y ruedas autofrenantes  
 • Dimensiones: 636 x 1088 x 898 h mm

2.000,00



**CONTENITORE**  
 • Set nr. 6 contenitori per TROLLEY CART 73S  
 • Capacità contenitore: 16 kg cad.

**BUCKET/PAIL**  
 • Set of nr. 6 pails for TROLLEY CART 73S  
 • Pail capacity: 16 kg ea

**RÉCIPIENT**  
 • Kit 6 récipients plastique pour TROLLEY CART 73S  
 • Capacité: 16 kg chacun

**BALDE**  
 • Set de nr. 6 baldes para TROLLEY CART 73S  
 • Capacidad: 16 kg c/u

1.000,00



**ASTA ROMPIGHIACCIO**  
 • Materiale plastico alta densità

**PADDLE**  
 • High density ice breaker

**FRAISE**  
 • Fraise en plastique haute densité

**ROMPE-HIELO**  
 • Bastón para rotura hielo

235,00

**PALA**  
 • Pala in materiale plastico

**SHOVEL**  
 • Poly shovel

**PELLE**  
 • Plastique haute densité

**PALA**  
 • Pala de grandes dimensiones

275,00

**PALETTA**  
 • Paletta in materiale plastico ad alta densità

**SCOOP**  
 • Heavy duty poly construction

**PETITE PELLE**  
 • Dimension contenue plastique haute densité

**PALITA**  
 • Palita pequeña

115,00

					€
	<b>SENSORE</b> Sensore per controllo livello del ghiaccio con regolazione	<b>SENSOR</b> <i>Ice level sensor with adjustment</i>	<b>CAPTEUR</b> Capteur pour detection niveau de glace avec réglage	<b>SENSOR</b> <i>Sensor para control de nivel de hielo (con ajuste)</i>	440,00
	<b>FOTOCELLULA CAPACITIVO</b>	<b>PHOTOCCELL CAPACITIVE</b>	<b>PHOTOCCELLULE CAPACITIF</b>	<b>FOTOCÉLULA CAPACITIVO</b>	660,00
<p>È fortemente raccomandata l'installazione del sensore per il controllo del livello del ghiaccio per un corretto e sicuro funzionamento dei produttori ghiaccio in scaglie (serie FIM) <i>It is highly recommended to install the electric barrier sensor for a correct and safe running of flake ice makers (FIM series).</i> Il est fortement recommandé d'installer du capteur pour la détection du niveau de la glace pour le bon fonctionnement des Flake Ice Makers (FIM series). <i>Se recomienda la instalacion del sensor nivel hielo para un correcto y seguro funcionamiento de la maquina escama (serie FIM).</i></p>					
	<b>FILTRO INGRESSO H<sub>2</sub>O</b> Filtro a cartuccia per acqua 90 micron	<b>H<sub>2</sub>O INLET FILTER</b> <i>Water supply cartridge filter for impurities up to 90 micron</i>	<b>FILTRE INTRÉE H<sub>2</sub>O</b> Filtre à impuretés de dimension de 90 micron.	<b>FILTRO INGRESO H<sub>2</sub>O</b> <i>Cartucho para impurezas de 90 micrones</i>	230,00
	<b>DOSATORE</b> Dosatore di sali polifosfati per prevenire deposito di calcare.	<b>DISPENSER</b> <i>Powder dosing unit of polyphosphate salts to prevent scale build-up/limestone.</i>	<b>DOSEUR</b> Doseur sel polyphosphate qui previenne dépôt calcaire.	<b>DOSIFICADOR</b> <i>Dosificador de sales polifosfatadas para prevenir acumulación de calcio ("sarro").</i>	280,00
	<b>SALI</b> Sali polifosfati per prevenire deposito di calcare.	<b>SALTS</b> <i>Polyphosphate salts to prevent scale build-up/limestone.</i>	<b>SELS</b> Sel polyphosphate qui previenne dépôt calcaire.	<b>SAL</b> <i>Sales polifosfatadas para prevenir acumulación de calcio ("sarro").</i>	145,00
	<b>CONTROLLO REMOTO ON-OFF (PER FIM)</b> Lunghezza cavo standard 10 m. (non ordinabile per il mod. FIM 3000)	<b>REMOTE ON/OFF SWITCH (FOR FIM)</b> <i>10 m standard connecting cable. (not available for the mod. FIM 3000)</i>	<b>ACCÈS ON/OFF À DISTANCE (POUR FIM)</b> Longuer cable branchement 10 mt (Pas disponible pour le mod. FIM 3000).	<b>ON/OFF REMOTO (PARA FIM)</b> <i>Longitud cable standard 10 m. (no disponible para el mod. FIM 3000)</i>	560,00
	<b>CONTROLLO REMOTO CON PANNELLO LCD E TIMER SETTIMANALE (PER FIM)</b> Lunghezza cavo standard 10 m. (di serie nel mod. FIM 3000)	<b>REMOTE CONTROL WITH LCD PANEL AND WEEKLY TIMER (FOR FIM)</b> <i>10 m standard connecting cable. (already supplied on the mod. FIM 3000)</i>	<b>TÉLÉCOMMANDE À ECRAN LCD ET MINUTERIE HEBDOMADAIRE (POUR FIM)</b> Longuer cable branchement 10 mt. (de série dans le mod. FIM 3000)	<b>CONTROL REMOTO CON PANEL LCD Y TIMER SEMANAL (PARA FIM)</b> <i>Longitud cable standard 10 m. (de serie en el mod. FIM 3000)</i>	1.550,00

					€
	<b>CONTROLLO REMOTO ON-OFF (PER GIM-N)</b> Lunghezza cavo standard 10 m. (non disponibile per GIM 100/15N - GIM 140/25N)	<b>REMOTE ON/OFF SWITCH (FOR GIM-N)</b> 10 m standard connecting cable. (not available for GIM 100/15N - GIM 140/25N)	<b>ACCÈS ON/OFF À DISTANCE (POUR GIM-N)</b> Longuer cable branchement 10 mt (non disponible pour GIM 100/15N - GIM 140/25N)	<b>ON/OFF REMOTO (PARA GIM-N)</b> Longitud cable standard 10 m (no disponible para GIM 100/15N - GIM 140/25N)	560,00
	<b>CONTROLLO REMOTO CON TIMER SETTIMANALE (PER GIM-N)</b> Lunghezza cavo standard 10 m. (non disponibile per GIM 100/15N - GIM 140/25N)	<b>REMOTE CONTROL WITH WEEKLY TIMER (FOR GIM-N)</b> 10 m standard connecting cable. (not available for GIM 100/15N - GIM 140/25N)	<b>TÉLÉCOMMANDE AVEC MINUTERIE HEBDOMADAIRE (POUR GIM-N)</b> Longuer cable branchement 10 mt (non disponible pour GIM 100/15N - GIM 140/25N)	<b>COMANDOS REMOTOS CON TIMER SEMANAL (PARA GIM-N)</b> Longitud cable standard 10 m (no disponible para GIM 100/15N - GIM 140/25N)	1.550,00
	<b>VALVOLA KVP (FIM SPLIT)</b>  KVP 15 KVP 22 KVP 28	<b>KVP VALVE (FIM SPLIT)</b>  KVP 15 KVP 22 KVP 28	<b>VALVE KVP (FIM SPLIT)</b>  KVP 15 KVP 22 KVP 28	<b>VÁLVULA KVP (FIM SPLIT)</b>  KVP 15 KVP 22 KVP 28	550,00 820,00 1.280,00
	<b>SALAMOIA</b> Dosatore salamoia per aumento spessore scaglia (serie FIM) (i tubi di collegamento ed il serbatoio della salamoia non sono inclusi)	<b>BRINE</b> Brine dispenser for increasing the flake thickness (FIM series) (joining tubes and brine tank not included)	<b>SAUMURE</b> Doseur saumure pour augmenter l'épaisseur du écailles (série FIM) (Les tubes de raccord et le réservoir de saumure ne sont pas inclus.)	<b>SALMUERA</b> Dosificador salmuera para aumento espesor escama (línea FIM) (Las tuberías de conexión y el reservorio de salmuera no incluidos)	790,00
	<b>INVERTER/VELOCITÀ</b> Per aumento spessore scaglia (possibile decremento produttività)	<b>INVERTER/SPEED</b> For increasing flake thickness (possible decrease of productivity)	<b>INVERTER/VITESSE</b> Pour augmenter l'épaisseur des écailles (possibilité de diminution de la productivité)	<b>INVERTER/VELOCIDAD</b> Para aumento espesor escama (posible disminución de la productividad)	1.270,00
	<b>TAVOLO</b> Cavalletto tubolare in acciaio inox.  Rif. ICE 1: 815x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 710x900x890h (interno/internal/interne/interno) <b>GIM 360N - GIM 500N - GIM 750N - GIM 1000N</b>  Rif. ICE 2: 925x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 820x900x890h (interno/internal/interne/interno) <b>GIM 1500N</b>  Rif. ICE 3: 1260x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 1130x820x890h (interno/internal/interne/interno) <b>FIM 250 - FIM 400 - FIM 600 - FIM 950</b>  Rif. ICE 4: 1410x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 1310x900x890h (interno/internal/interne/interno) <b>FIM 1500</b>	<b>TABLE</b> Stainless steel table.  Rif. ICE 1: 815x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 710x900x890h (interno/internal/interne/interno) <b>GIM 360N - GIM 500N - GIM 750N - GIM 1000N</b>  Rif. ICE 2: 925x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 820x900x890h (interno/internal/interne/interno) <b>GIM 1500N</b>  Rif. ICE 3: 1260x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 1130x820x890h (interno/internal/interne/interno) <b>FIM 250 - FIM 400 - FIM 600 - FIM 950</b>  Rif. ICE 4: 1410x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 1310x900x890h (interno/internal/interne/interno) <b>FIM 1500</b>	<b>TABLE</b> Etal en acier inoxydable.  Rif. ICE 1: 815x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 710x900x890h (interno/internal/interne/interno) <b>GIM 360N - GIM 500N - GIM 750N - GIM 1000N</b>  Rif. ICE 2: 925x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 820x900x890h (interno/internal/interne/interno) <b>GIM 1500N</b>  Rif. ICE 3: 1260x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 1130x820x890h (interno/internal/interne/interno) <b>FIM 250 - FIM 400 - FIM 600 - FIM 950</b>  Rif. ICE 4: 1410x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 1310x900x890h (interno/internal/interne/interno) <b>FIM 1500</b>	<b>BANCO</b> Construido en acero inox.  Rif. ICE 1: 815x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 710x900x890h (interno/internal/interne/interno) <b>GIM 360N - GIM 500N - GIM 750N - GIM 1000N</b>  Rif. ICE 2: 925x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 820x900x890h (interno/internal/interne/interno) <b>GIM 1500N</b>  Rif. ICE 3: 1260x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 1130x820x890h (interno/internal/interne/interno) <b>FIM 250 - FIM 400 - FIM 600 - FIM 950</b>  Rif. ICE 4: 1410x900x970h (esterno/external/externe/externo) / 1310x900x890h (interno/internal/interne/interno) <b>FIM 1500</b>	990,00 1.100,00 1.380,00 1.600,00

					€
	<b>DISTRIBUTORE SINGOLO FIM, GIM-N</b> Dispositivo per distribuzione omogenea ghiaccio fissato su base macchina. Materiale inox.	<b>SINGLE DISTRIBUTOR FIM, GIM-N</b> <i>Device for homogeneous ice distribution fixed to machine base. Stainless steel material.</i>	<b>DISTRIBUTEUR SIMPLE FIM, GIM-N</b> Dispositif de distribution homogène de la glace fixé sur la base de la machine. Matériau inox.	<b>DISTRIBUIDOR INDIVIDUAL FIM, GIM-N</b> Dispositivo para la distribución homogénea del hielo fijado en la base de la máquina. Material inoxidable.	330,00
	<b>DISTRIBUTORE DOPPIO GIM-N</b> Dispositivo per distribuzione omogenea ghiaccio fissato su base macchina. Materiale inox.	<b>DOUBLE DISTRIBUTOR GIM-N</b> <i>Device for homogeneous ice distribution fixed to machine base. Stainless steel material.</i>	<b>DISTRIBUTEUR DOUBLE GIM-N</b> Dispositif de distribution homogène de la glace fixé sur la base de la machine. Matériau inox.	<b>DISTRIBUIDOR DOBLE GIM-N</b> Dispositivo para la distribución homogénea del hielo fijado en la base de la máquina. Material inoxidable.	500,00
	Convogliatori verticali in acciaio inox  <b>Per GIM-N</b> <b>KIT CANALE 500 G</b> • Dimensioni esterne: Ø 115 x 500 h mm <b>KIT CANALE 1000 G</b> • Dimensioni esterne: Ø 115 x 1000 h mm <b>KIT CANALE 2000 G</b> • Dimensioni esterne: Ø 115 x 2000 h mm  <b>Per FIM 250...1500</b> <b>KIT CANALE 500 F</b> • Dimensioni esterne: 475 x 425 x 500 h mm <b>KIT CANALE 1000 F</b> • Dimensioni esterne: 475 x 425 x 1000 h mm <b>KIT CANALE 1500 F</b> • Dimensioni esterne: 475 x 425 x 1500 h mm <b>KIT CANALE 2000 F</b> • Dimensioni esterne: 475 x 425 x 2000 h mm  <b>Per FIM 3000</b> <b>KIT CANALE 500 D</b> • Dimensioni esterne: 595 x 595 x 500 h mm <b>KIT CANALE 1000 D</b> • Dimensioni esterne: 595 x 595 x 1000 h mm <b>KIT CANALE 1500 D</b> • Dimensioni esterne: 595 x 595 x 1500 h mm <b>KIT CANALE 2000 D</b> • Dimensioni esterne: 595 x 595 x 2000 h mm	Stainless steel modular ice chute  <b>For GIM-N</b> <b>CHANNEL 500 G</b> • External dimensions: Ø 115 x 500 h mm <b>CHANNEL 1000 G</b> • External dimensions: Ø 115 x 1000 h mm <b>CHANNEL 2000 G</b> • External dimensions: Ø 115 x 2000 h mm  <b>For FIM 250...1500</b> <b>CHANNEL 500 F</b> • External dimensions: 475 x 425 x 500 h mm <b>CHANNEL 1000 F</b> • External dimensions: 475 x 425 x 1000 h mm <b>CHANNEL 1500 F</b> • External dimensions: 475 x 425 x 1500 h mm <b>CHANNEL 2000 F</b> • External dimensions: 475 x 425 x 2000 h mm  <b>For FIM 3000</b> <b>CHANNEL 500 D</b> • External dimensions: 595 x 595 x 500 h mm <b>CHANNEL 1000 D</b> • External dimensions: 595 x 595 x 1000 h mm <b>CHANNEL 1500 D</b> • External dimensions: 595 x 595 x 1500 h mm <b>CHANNEL 2000 D</b> • External dimensions: 595 x 595 x 2000 h mm	Goulottes modulaires vertical  <b>Pour GIM-N</b> <b>Chute 500 G</b> • Dimensions extérieures: Ø 115 x 500 h mm <b>Chute 1000 G</b> • Dimensions extérieures: Ø 115 x 1000 h mm <b>Chute 2000 G</b> • Dimensions extérieures: Ø 115 x 2000 h mm  <b>Pour FIM 250...1500</b> <b>Chute 500 F</b> • Dimensions extérieures: 475 x 425 x 500 h mm <b>Chute 1000 F</b> • Dimensions extérieures: 475 x 425 x 1000 h mm <b>Chute 1500 F</b> • Dimensions extérieures: 475 x 425 x 1500 h mm <b>Chute 2000 F</b> • Dimensions extérieures: 475 x 425 x 2000 h mm  <b>Pour FIM 3000</b> <b>Chute 500 D</b> • Dimensions extérieures: 595 x 595 x 500 h mm <b>Chute 1000 D</b> • Dimensions extérieures: 595 x 595 x 1000 h mm <b>Chute 1500 D</b> • Dimensions extérieures: 595 x 595 x 1500 h mm <b>Chute 2000 D</b> • Dimensions extérieures: 595 x 595 x 2000 h mm	Canales de descarga modulares construidos en acero inox <b>Para GIM-N</b> <b>CANAL 500 G</b> • Dimensiones externas: Ø 115 x 500 h mm <b>CANAL 1000 G</b> • Dimensiones externas: Ø 115 x 1000 h mm <b>CANAL 2000 G</b> • Dimensiones externas: Ø 115 x 2000 h mm  <b>Para FIM 250...1500</b> <b>CANAL 500 F</b> • Dimensiones externas: 475 x 425 x 500 h mm <b>CANAL 1000 F</b> • Dimensiones externas: 475 x 425 x 1000 h mm <b>CANAL 1500 F</b> • Dimensiones externas: 475 x 425 x 1500 h mm <b>CANAL 2000 F</b> • Dimensiones externas: 475 x 425 x 2000 h mm  <b>Para FIM 3000</b> <b>CANAL 500 D</b> • Dimensiones externas: 595 x 595 x 500 h mm <b>CANAL 1000 D</b> • Dimensiones externas: 595 x 595 x 1000 h mm <b>CANAL 1500 D</b> • Dimensiones externas: 595 x 595 x 1500 h mm <b>CANAL 2000 D</b> • Dimensiones externas: 595 x 595 x 2000 h mm	400,00 500,00 790,00  1.320,00 1.430,00 1.540,00 1.650,00  1.320,00 1.430,00 1.650,00 1.870,00

A photograph of the PH-Metro NemoSy device, a compact industrial pH monitoring system. It features a stainless steel body with a central brass valve assembly and a white control unit on top. Two grey hoses are connected to the side. The background is a light blue gradient with floating water bubbles.

## PH-METRO NEMOSY®

### Il sistema pH-metro a tutela della qualità dell'acqua o del ghiaccio utilizzato nel comparto alimentare.

Minerva Omega Group introduce un nuovo sistema per monitorare e valutare in modo attivo la qualità dell'acqua usata nel settore alimentare attraverso un'analisi costante, 24 ore su 24. La trasmissione dati avviene attraverso il gateway NeMoSy® (dispositivo connesso ad internet, che permette l'invio dei dati alla piattaforma web, tramite connessione sicura crittografata).

In estrema pratica si può parlare di un piccolo laboratorio di analisi indipendente che può essere collegato ad una singola macchina, come ad esempio un fabbricatore di ghiaccio, ad una serie di macchine collegate tra loro, o ad un ingresso di rete idraulica e che trasmette il valore di pH per determinare il grado di aggressività dell'acqua che può variare i suoi parametri diventando più acida e poco mineralizzata, o più alcalina, dura e ricca di calcare.

#### Il pH-metro NeMoSy®

Utilizzato all'interno del sistema NeMoSy®, il pH-metro è la soluzione tecnica ideale per monitorare in modo attivo e continuativo la variazione dei valori di pH in un processo produttivo. Ad esempio è possibile verificare l'efficienza di un impianto di addolcimento dell'acqua.

Il pH-metro, costituito da una sonda ed una centralina o trasmettitore, agisce come un controllore attivo perché monitora e registra costantemente sulla piattaforma NeMoSy® i valori del pH ed invia un allarme per mail o SMS al controllo centralizzato nel caso rilevi valori fuori standard.

#### I vantaggi del pH-metro

- Costo modesto
- Monitoraggio 24 ore su 24
- Gestione centralizzata
- Sistema Plug&Play: nessuna operazione di configurazione richiesta
- Contribuisce alla diminuzione dei costi di manutenzione e al prolungamento della durata delle macchine

#### Perché la qualità dell'acqua è importante

Che si parli di acqua di processo, cioè l'acqua potabile necessaria alla produzione, o di acqua destinata alla fabbricazione di ghiaccio ad uso alimentare o conservativo del cibo, l'importanza dei valori definiti dall'Organizzazione Mondiale della Sanità è una questione imprescindibile per non uscire dalla legislazione in materia secondo i principi del sistema HACCP.

#### Potere incrostante e corrosivo monitorato dal pH.

A parte i valori stabiliti e ammessi dalla legge, che stabiliscono un range del pH tra il 6,5 - 8,5, non si devono sottovalutare i problemi e i danni provocati da un'eccessiva durezza dell'acqua che possono compromettere i macchinari per la produzione con un notevole aumento dei costi di gestione e di manutenzione. In tal senso il sistema pH-metro NeMoSy® si può considerare uno strumento indispensabile per una moderna gestione centralizzata di una catena produttiva, come ad esempio un'industria ittica, o dei punti vendita della GDO.

**Per prezzi e ulteriori informazioni, rivolgersi al nostro Ufficio Commerciale.**

### PH-meter system for the safeguard of water and ice quality in the food sector.

Minerva Omega Group introduces a new system for monitoring and assessing water quality in the food sector through constant, 24-hour analysis. Data is sent through a NeMoSy® gateway (connected to the internet, enabling data to be sent to the web platform on a secure encrypted connection).

Put simply, it is a little standalone analysis laboratory that can be connected to an individual machine, such as an ice maker, a series of connected machines, or a piping inlet, which transmits the pH value to determine whether the water corrosivity is more acid and less mineralised or more alkaline, harder and richer in calcium.

#### NeMoSy® pH-meter

Used within the NeMoSy® system, the pH-meter is the ideal technical solution for actively and continuously monitoring changes in pH in a production process. For example, it can check the efficiency of a water softening plant.

The pH-meter, made up of a probe and a of control unit or transmitter, acts as an active controller because it constantly monitors and records pH values on the NeMoSy® platform and sends an alarm by e-mail or text message to the centralised control if it detects non-standard values.

#### Advantages of the pH-meter

- Moderate cost
- 24-hour monitoring
- Centralised management
- Plug&Play system: no set-up required
- Helps reduce maintenance costs and prolong machine lifespan

#### Why water quality is important

Whether analysing process water, i.e. the drinking water required for production, or ice-making water for food use or storage, the values set by the World Health Organization must be complied with to stay within legal HACCP system guidelines.

#### Scale-forming and corrosive power monitored by pH-meter

Aside from the established, legal values, which set a pH range between 6.5 and 8.5, the problems and damage caused by excessive water hardness are not to be underestimated. Production machinery can be compromised, resulting in considerably higher running and maintenance costs. As such, the NeMoSy® pH-meter system can be considered a vital tool for managing a modern centralised production chain, such as a fishery, or large-scale retail outlets.

**For prices and further information, please contact our Export department.**







## NE MOSY® (NEXUS MONITORING SYSTEM)

Il sistema **NeMoSy® (Nexus Monitoring System)** permette di acquisire, trasmettere, analizzare e consultare dati.

I fabbricanti di ghiaccio Ice-Teck® possono prevedere su richiesta tale tecnologia.

### Gli obiettivi

L'acquisizione dei dati di telemetria insieme all'archiviazione dei documenti, permette ai diversi stakeholder (Energy Manager, Plant Manager, Technical Manager, End-User...) di:

- Ridurre drasticamente i costi per la **gestione della manutenzione**.
- Manutene quando realmente necessario, **manutenzione predittiva**.
- Archiviare i **rapporti**, e i **costi sostenuti, di Manutenzione**.
- **Risolvere un fermo macchina** a distanza.
- Controllare con precisione i **consumi energetici** di ogni singola macchina.
- **Geo-localizzare le macchine**.
- **Archiviare documenti** (Dich. CE, Manuali, Depliant, Liste ricambi...).
- Ricevere **allarmi tramite email o sms**, al verificarsi di determinate condizioni.

### I vantaggi di NeMoSy®

- Basso costo.
- Prolungamento della vita dei macchinari.
- Gestione macchine centralizzata.
- Accesso ai dati differenziato in base alle credenziali di accesso.
- Sistema Plug&Play: Nessuna operazione di configurazione richiesta.

### Dati rilevati dal NeMoSy® nei produttori di ghiaccio:

Corrente istantanea, potenza assorbita, temp. acqua, temp. ambiente, produzione ghiaccio, ore, ecc.

**Per prezzi e ulteriori informazioni, rivolgersi al nostro Ufficio Commerciale.**

**NeMoSy® system (Nexus Monitoring System)** allows to detect, transmit, analyse and check data.

*Ice-Teck® ice makers can be equipped on request with this system.*

### Objectives:

*Telemetry data acquisition, along with documents archiving, allows the different stakeholders (Energy manager, Plant manager, technical manager, End Users...) to:*

- *drastically reduce the **maintenance costs**.*
- *proceed with **maintenance works** only when It's necessary (predictive maintenance).*
- *retain a **record of maintenance costs and reports**.*
- ***check and solve machine** downtimes remotely.*
- *monitor accurately the **energy consumptions** of every single machine.*
- ***geolocate the machines**.*
- ***save digitally and archive documents** (CE certifications, Instruction manuals, information leaflets, list of replacement parts...).*
- *receive **alert notifications through e-mail or SMS**, on the upon the occurrence of certain conditions.*

### NeMoSy® advantages:

- *Low priced.*
- *Longer machine life.*
- *Centralised management of machines.*
- *Differentiated data access depending on log-in information.*
- *Plug&Play System. No configuration needed.*

### Data detected by NeMoSy® on ice-makers:

*instant current, absorbed current, water temperature, air temperature, Ice production, hours in use, hours worked exc.*

**For prices and further information, please contact our Export Department.**



L'istituto KIWA CERMET ha certificato il nostro SISTEMA di QUALITÀ AZIENDALE conforme alle norme

**UNI EN ISO 9001:2015** per le tipologie di prodotti e servizi:

“Progettazione, sviluppo, fabbricazione e commercializzazione di macchine per la lavorazione degli alimenti ed il loro confezionamento e conservazione”

La certificazione conferma il livello della qualità globale dell'Azienda e costituisce per noi una forte motivazione ad un continuo miglioramento, con particolare riferimento alla soddisfazione del cliente. Minerva Omega group s.r.l. ha sempre investito, nello sviluppo di nuovi prodotti, nel miglioramento del servizio, nelle risorse umane, nelle attrezzature di produzione, nel sistema informativo.

Minerva Omega group s.r.l. è un'azienda che guarda al futuro, e il Sistema di Certificazione garantirà l'applicazione armonica delle strategie, fornendoci gli strumenti organizzativi più idonei.

*The certifying body KIWA CERMET has certified our COMPANY QUALITY SYSTEM to be in conformity with standard  
**UNI EN ISO 9001:2015** for the following types of products and services:*

*“Design, development, manufacture and marketing of machines for food processing, packaging and preservation”*

*This certification testifies to the Company's level of global quality and represents for us a strong motivation toward continuous improvement, in particular on the customer satisfaction Minerva Omega group s.r.l. has always invested in the development of new products, improvement of service, human resources, manufacturing equipment and information systems.*

*Minerva Omega group s.r.l. is a company with its sights set on the future and the Certification System will provide us.*

I dati del presente listino non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso;  
le immagini sono indicative e possono rappresentare configurazioni di macchine simili.

*Specifications and other features are subject to change without notice;  
the pictures must be considered as indicative and they can take a configuration/dimension from a similar machine.*



# Ice-Tek®

  
MADE IN ITALY  
Since 1945

**Minerva Omega group s.r.l.**  
Via del Vetraio, 36 - 40138 Bologna - Italy  
Tel. +39 051 530.174 - Fax +39 051 535.327  
laminerva@laminerva.it - info@ice-tek.it



[www.ice-tek.it](http://www.ice-tek.it)  
[www.minervaomegagroup.com](http://www.minervaomegagroup.com)

 **la Minerva®**  
di Chiodini Mario  
food service equipment

 **OMEGA®**  
FOODTECH



 **GAM®**  
international

 **ARTEX**  
Food Processing Equipment



 **CQG**



 **ARSA®**

