

Ice for Life.

ITV

ICE MAKERS
MAQUINAS PRODUCTORAS DE HIELO



INDUSTRIAL FLAKERS MACHINE
MAQUINA DE HIELO EN ESCAMAS

GAMA SCALA/SCALA RANGE



“SIMPLEMENTE LA MEJOR MAQUINA DE HIELO EN ESCAMAS SCALA”

“SIMPLY BEST FLAKER MACHINE”

“C’EST TOUT SIMPLEMENT, LA MEILLEUR MACHINE A GLACE EN ESCAMES QUE VOUS POUVEZ TROUVER SUR LE MARCHE”

“GANZ EINFACH, DIE BESTE EISSCHNEIDMASCHINE KÖNNEN.”

MAQUINA DE HIELO EN ESCAMAS SCALA

ITV ha desarrollado la nueva gama de maquinas SCALA pensando en usted, y las múltiples aplicaciones de este tipo de hielo. De la industria a la hostelería, con cualquier configuración: máquina compacta, grupo remoto o conectadas a central de frío.

Adquiriendo una maquina scala se beneficia del soporte del mejor equipo de expertos en hielo:

-NUESTRA PRIORIDAD ES USTED-

Una maquina diseñada para que el agua de fabricación sea 100% hielo.

Scala una maquina diseñada por los mejores y de la mano de los mejores proveedores. Filtros, presostatos, válvulas, dosificador de sal, los componentes de la SCALA nos garantizan un funcionamiento perfecto así como un mantenimiento fácil.

Nuestra maquina scala consiste en un evaporador cilíndrico vertical, fabricado en acero, con un laberinto interno para la circulación del refrigerante. El cual se encuentra aislado para evitar pérdidas de rendimiento de la máquina.

La cara interior está niquelada, y lleva una camisa externa de acero inoxidable.

Centrado en la parte interna del evaporador, hay un eje al que va conectado un motorreductor, situado en la parte superior.

Al eje van acoplados dos piezas fundamentales:

- Una bandeja situada en la parte superior, que distribuirá el agua por la cara interna del evaporador.
- Un brazo con husillo que gira loco, y que sera el encargado de ir cortando, realmente: aprisionar y romper, la fina capa de hielo que se ha formado en el evaporador.

SCALA SCALED ICE MACHINES

All the machines of SCALA models have been designed to be adapted to several installations. From the Industrial to the hotels area and through all possible configurations (Complete unit or distance unit)

Once you have one SCALA machine, be sure to have a warranty of the best technician and expert on this machine who will be at your entire disposal.

- YOU ARE OUR PRIORITY -

The SCALA machine has been created thinking of most aspect such as security, high production and economy.

Our SCALA machines have been designed to save all the water form evaporation.

Once the water contacts the evaporator it freezes, the rest of water that doesn't have the time to freeze is rescued into a bucket and not thrown into the ice been so all the stored ice remain very dry.

We have added to this machine a salted water dosimeter and an adjustable water entry:

This first one gives to the ice a better quality, higher strength, a bigger edge and a superior dehydration. The second point gives us the possibility to reach a advanced performance and optimize the production of the machine.

All the electrical components of the SCALA are protected by a easy access security box which makes the functioning of the machine much easier.

All the components we have used for the SCALA machine are prime quality. This model has been designed by the best engineers and built by the best technicians of our factory.

All together with our suppliers are giving you one of the most fantastic machine as for its production, its performance and its very easy maintenance.



INA DE HIELO EN ESCAMAS QUE PUEDA ENCONTAR.”
MONEY CAN BUY.”

MEILLEURE MACHINE À GLAÇON EN ÉCAILLES QUE
HÉ.”

CHUPPEN MASCHINE, DIE AUF DEM MARKT FINDEN

MACHINE A ECAILLES SCALA

Toutes les machines de la gamme SCALA ont été conçues pour s'adapter aux installations les plus variées. De l'industrie à l'hôtellerie et sous toutes les configurations possibles. (Machines avec groupe incorporé ou à distance).

En acquérant une machine à glace SCALA nous vous garantissons le support d'une équipe d'experts qui seront à votre disposition.

- VOUS ETES NOTRE PRIORITE -

Nous avons créé notre machine SCALA en prenant compte de tous les aspects possibles aussi bien au niveau de la sécurité, la production, l'économie.

Nos machines sont conçues pour que toute l'eau que nous évaporons et transformons en glace ,c'est à dire, lorsque l'eau entre en contact avec l'évaporateur, il ne reste aucun résidu d'eau ce qui améliore les conditions de stockage dans le bac pour que la glace reste toujours très sèche.

Nous avons ajouté à cette machine un doseur d'eau salée et une entrée d'eau réglable : le premier donne à la qualité de la glace une meilleure teneur, un plus gros gabarit et une plus grande déshydratation, le second nous permet d'optimiser la production et le rendement de la machine.

Tous les composants électriques sont protégés par un caisson de sécurité et d'accès facile ce qui optimise le fonctionnement de la machine SCALA.

Nous avons utilisé les meilleurs composants tels que : Pressostats, Filtres, Electrovanne, Moteurs Etc... Cette machine a été réalisée par les meilleurs ingénieurs et fabriquée par les meilleurs techniciens et de concert avec les meilleurs fournisseurs. De ce fait, tous ensemble, nous vous garantissons une machine qui fonctionne parfaitement et une maintenance très aisée.

La grande superficie de contact de la glace de la SCALA maintient les produits frais et humides pendant de longues périodes de temps.

La forme de la glace , fine, sèche et souple refroidit efficacement et sans abîmer les produits lors de leur stockage.

SCALA

Alle unsere Maschinen der SCALA-Serie sind entworfen worden, um sich an die verschiedensten Anwendungen anzupassen: von der Industrie bis zum Hotelgewerbe.

Wenn Sie zudem eine SCALA Maschine erwerben, kommen Sie in den Genuss jeglicher Unterstützung einer Gruppe von Experten für Eis,

-UNSERE PRIORITÄT SIND SIE-

Unsere Maschine ist entworfen worden, damit das Wasser für die Herstellung vollkommen in Eis umgewandelt wird, Dies verhindert, dass wir im Lager Eis vorfinden, welches die Qualität verschlechtert.

Die besten Komponenten, Druckmesser, Filter, Ventile...

Eine Maschine, die von den Besten entworfen wurde, unterstützt von den besten Lieferanten, die uns eine exzellente Funktionsweise und eine einfache Wartung garantieren.

Ein Salzdosierer und eine Wasserpumpe mit einem Regler, dieses System sichert uns eine grö_ere Eisproduktion sowie eine bessere Qualität.

Die elektrischen Leitungen mit ihrem Sicherheitsschaltkasten schützen die Komponenten mit einfachem Zugang, Dies optimisiert die Funktionsweise der Scala-Maschine.



100% HIELO

100% CALIDAD

100% FIABILIDAD



CARACTERISTICAS

- * Maquinas Compactas.
- * Grupo de condensación con cuadro eléctrico de regulación y potencia.
- * Presostatos HP.
- * Valvula de expansión y termostato de separador de líquido.
- * Motor reductor de acción directa.
- * Bomba sumergida.
- * Dosificador de sal.
- * Seguridad de falta de agua.
- * Intercambiador de calor.
- * Bancada de acero Inoxidable de la unidad.
- * Aislamiento de poliuretano expandido.

CARACTERISTICAS DE HIELO

- * Temperatura -5°/-10°C
- * Espesor 2mm.
- * Temperatura de evaporación -22°C.

LA MAQUINA

- * Sistema de paro electrónico.
- * Árbol central fijado al moto reductor.
- * Fresa rotativa helicoidal ajustada a una presión de 0.2/0.3mm. respecto al evaporador. lo que permite la producción de la escama.
- * Bandeja deflectora de hielo lo que impide que el agua de producción caiga sobre la cámara de la máquina o el silo de almacenaje.

CHARACTERISTICS

- * Condenser Group with Electrical, Power Control Panel.
- * High pressure Pressostats.
- * Expansion electric valve and liquid separator Thermostat.
- * Powerful speed reducer.
- * Immerse Pump.
- * Salt water distributor.
- * Water income failure Security System.
- * Heat exchanger.
- * Stainless Steel Bedplate.
- * Isolated Polyurethane Storage Bin.

ICE CHARACTERISTICS

- * Ice flakes production between -5°C and -10°C.
- * Ice flakes thickness between 1.5 and 2.5 mm depending on the salt distributor.
- * Evaporation temperature: -22.4°C

THE MACHINE

- * Electronic Stop System
- * Central reamer fixed to the speed reducer.
- * Adjusted Auger 0.2/0.3mm. from the evaporator inner face allowing ice flake production.

CARACTERISTIQUES

- * Groupe de condensation avec caisson électrique de réglage et puissance.
- * Pressostat haute pression.
- * Electrovanne d'expansion et thermostat de séparation des liquides.
- * Moteur réducteur d'action directe.
- * Pompe submergée.
- * Doseur de sel.
- * Système de sécurité pour manque d'eau.
- * Inter changeur de chaleur.
- * Banc de soutien en acier inoxydable.
- * Isolation en Polyuréthane dilaté.

CARACTERISTIQUES DE LA GLACE

- * Température de la glace lors de la sortie de l'évaporateur entre: -5°C et -10°C.
- * Epaisseur de la glace dépend du dosage de sel que nous lui apportons : entre 1.5 et 2.5 mm.
- * Température d'évaporation : -22.4°C.

LA MACHINE

- * Sys tème d'arrêt Electronoque.
- * Arbre central fixé au moteur réducteur.
- * Vis sans fin ajustée à 0.2/0.3mm. de la paroi de l'évaporateur ce qui permet la production de l'écaille.



E L H I E L O S C A L A

Soft, seco, subcongelado 100% hielo, con 0% de contenido en agua.

Enfriar alimentos con hielo en escamas auténtico impide la descomposición. alarga la vida de los productos frescos mejor que cualquier sistema de refrigeración conocido.

La gran superficie de contacto de la escama SCALA mantiene los productos frescos, húmedos y refrigerados durante largos periodos de tiempo.



EIGENSCHAFTEN

Alle Maschinen

- * Elektronisches Haltesystem
- * Zentraler Achsenbaum am Motorreduktor fixiert
- * Rotierende Fräse auf einen Druck von 0,2 / 0,3 mm eingestellt (in bezug auf den Verdampfer). Dies erlaubt die Schuppenherstellung.
- * Deflektierende Eisschale, dies verhindert, dass das Herstellungswasser auf die Speicherkammer oder auf das Speichersilo fällt

Kompakte Maschinen

- * Kondensator mit elektrischem Schaltkasten (Regler und Leistungskraft)
- * Presostate Hochdruck
- * Ausdehnungsventil und Thermostat für Flüssigkeitstrenner
- * Motorreduktor (direkte Wirkung)
- * Unterwasserpumpe/Salzdosierer
- * Sicherheitsvorkehrung für Wassermangel
- * Wärmeaustauscher
- * Bank aus nicht rostendem Stahl
- * Isolierung aus ausgedehntem Poliurethan

EISEIGENSCHAFTEN

- * Eistemperatur: -5°C / -10°C
- * Dicke: 2 mm
- * Verdampfungstemperatur: -22,4 °C

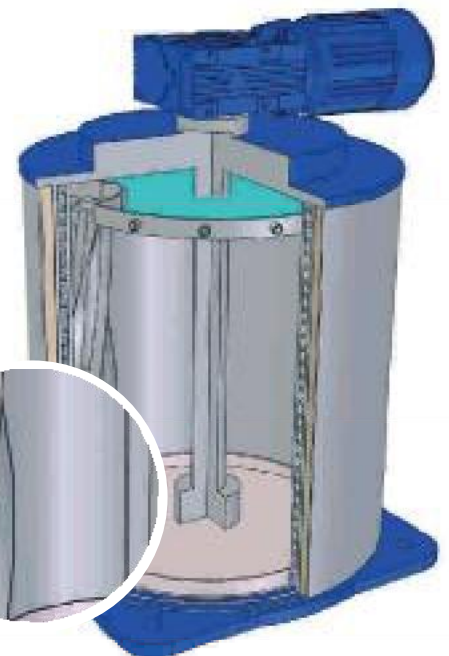
Rotierende Fräse auf einen Druck von 0,2/0,3mm. eingestellt (in bezug auf den Verdampfer). Dies erlaubt die Schuppenherstellung.

APLICACIONES:

- Puertos y Lonjas de pescado.
- Industria transformación pesquera.
- Mercados de pescado.
- Distribuidores y mayoristas de pescado.
- Distribuidores de marisco.
- Supermercados e Hipermercados.
- Charcuterías y Carnicerías.
- Empresas cárnicas.
- Pastelerías.
- Queserías.
- Transformación de aves.
- Industria química y farmacéutica.
- Empresas textil.
- Construcción.
- Fabricas de Embutidos (el hielo Scala no forma pelotas).

APPLICATIONS:

- Sea ports.
- Sea Fishery Industry.
- Sea Fishery Distribution.
- Supermarkets and Hypermarkets
- Meat Processors: Butcher's Shop
- Cheese Factories and Dairies.
- Chemistry Industry.
- Architecture Building.
- Textile Industry.
- Research Laboratories.



VENTAJAS DE NUESTRA MAQUINA

ADVANTAGE OF OUR MACHINE

AVANTAGES DE NOTRE MACHINE

VORTEILE UNSERES EISES

- Enfriamiento rápido de los productos.
- Económica producción, nuestra máquina escala tiene producción continua no necesitando ciclo de despegue lo que le permite un ahorro del 30% de energía.
- Además de evitar el consumo de agua en este proceso.
- El hielo SCALA proporciona la máxima superficie de contacto del producto a enfriar.
- Máquina silenciosa y de fácil mantenimiento.
- Disponible también para conectar a centrales de frío, reduciendo los consumos y amortizando instalaciones existentes.

Enfriar alimentos con hielo en escamas impide la descomposición y alarga la vida de los productos frescos mejor que cualquier sistema de refrigeración conocido.

La gran superficie de contacto de la escama SCALA mantiene los productos frescos, húmedos y refrigerados durante largos periodos de tiempo. La forma del hielo, fina, seca y soft enfría eficientemente y sin daños los delicados productos que enfría al almacenarlos.

- Very quick cooling of the products covered by SCALA ice.
- Production economy. Due to the continuous functioning of our SCALA machine, we avoid the cycles energy curves. Around 30% is saved thanks to this system.
- We use 100% of all the incoming water to make Ice , there is no waste of water.
- The SCALA Ice maximize the contact with the product it has to cover.
- Very silent machine and of easy maintenance.
- We also are producing the SCALA for central cooling unit , this way we permit an important reduction on consumption of the machine and also to repay existing installations.

The Ice of the SCALA machine is very flexible and dry: 100% ice and 0% water.

To cool the food with our authentic SCALA ice will prevent decay and increase the life of the products.

The SCALA ice , due to its shape and its property, will maintain the temperature much better than any other product up to now. Thanks to the salt dosimeter, the shape of the ice varied from small sea queens to big scales, it then provides you with the most adaptable ice for any kind of product requirements.

- Refroidissement très rapide des produits que la glace recouvre.
- Economie de production, notre machine fonctionne en mode continue. ce qui évite les courbes de production dues aux cycles . On gagne environ 30% d'économie d'énergie.
- 100% de l'entrée d'eau est utilisée pour la fabrication de la glace, il n'y a pas de perte dans ce processus.
- La glace de la SCALA maximise le contact avec la superficie du produit.
- Machine silencieuse et de maintenance facile.
- La SCALA est aussi disponible pour connexion directe aux centrales de froid ce qui permet de réduire la consommation et d'amortir les pré-installations existantes.

Notre glace est : Souple, sèche d'une teneur de 100 glace 0% eau.

Refroidir les aliments avec notre glace en écailles authentiques , évite la décomposition et augmente la longévité du produit.

Maintenir au froid beaucoup mieux que n'importe quel produit de Réfrigération jusqu'à ce jour.

La grande superficie de contact de la glace de la SCALA maintient les produits frais et humides pendant de longues périodes de temps. La forme de la glace , fine, sèche et souple refroidit efficacement et sans abîmer les produits lors de leur stockage.

- Schnelle Abkühlung der Produkte
- Ökonomische Produktion: unsere SCALA Maschine hat eine ständige Produktion, sie braucht keinen Ablösezyklus, dies erlaubt eine wichtige Ersparnis. Au_erdem verhindert das den Wasserverbrauch in diesem Prozess.
- Das SCALA Eis verschafft die maximale Oberfläche bei dem abzukühlenden Produkt.
- Geräuscharme Maschine mit einfacher Wartung.
- Auch verfügbar zum Anschluss an Kältezentralen Reduzierung des Verbrauchs und Amortisierung der existierenden Einrichtungen.
- Unser Eis: Softeis, Trockeneis, halb eingefroren 100% iges Eis ohne Wasser.

Lebensmittelkühlung mit Schuppeneis, verhindert den Auseinanderfall verlängert die Haltbarkeit frischer Produkte, besser als andere bekannte Kühlsysteme.

Die grosse Kontaktoberfläche der Schuppe von SCALA hält die Produkte frisch, feucht und gekühlt (für lange Zeit)

Die Eisform dünn, trocken und soft kühlt die sensiblen Produkte bei der Lagerung effektiv und ohne Beschädigung.

SCALA COMPACT UNITS 0.4Tm / 50Tm



modelo model	prod. 24h.	compresor compressor compresseur	watios watts	dimensiones (mm.) sin embalar (*) net dimensions (mm.) (*) dimensions (mm.) non emballé (*)			peso neto net weight poids net
	Kgs.	H.P.		x	y	z	
S 400	400	2	1600	1100	720	700	180 Kg.
S 1000	1000	4	3400	1320	870	1060	315 Kg.
S 2000	2000	10	7500	1620	1150	1060	470 Kg.
S 3000	3000	12	10500	1620	1500	1060	590 Kg.
S 5000	5000	25	20Km	2100	1250	1850	800 Kg.
S 10T	10000	50	39Km	2100	1800	1850	1200 Kg.
S 15T	15000	75	75Km	3700	2100	2200	1500 Kg.

AGUA DULCE - FRESH WATER
 PRODUCCIONES EN CONDICIONES ÓPTIMAS: TEMPERATURA AGUA 15°, TEMPERATURA AMBIENTE 20°.
 PRODUCTION FIGURES AT 20°C AIR AND 15°C WATER . R-404 . VOLTAJE 380/III/50Hz.
 TEMPERATURA DEL HIELO -5°/-10° ESPESOR 2mm. / ICE TEMPERATURE -5°/-10° ICE THICKNESS 2mm.
 1 LITRO DE AGUA=1KG. DE HIELO.
 1 LITER OF WATER=1KG. OF ICE.
 CARACTERÍSTICAS UNIDAD CONDENSADORA: CONSULTAR SEGÚN MODELOS.
 CHARACTERISTICS CONDENSING UNIT: CONSULT ACCORDING TO MODELS.
 PRODUCCIÓN HASTA 15Tm. OTRAS PRODUCCIONES HASTA 50Tm. CONSULTAR.
 PRODUCTION UP TO 15Tm. PLEASE CONTACT US IF YOU REQUIRE PRICES FOR UNITS UP TO 50Tm.
 (*) ORIENTATIVAS APROXIMADAMENTE.



SCALA SPLIT UNITS

modelo model	prod. 24h. production 24h.	potencia power	requerimientos frigoríficos con temperatura de evaporación	dimensiones (mm.) sin embalar (*) net dimensions (mm.) (*) dimensions (mm.) non emballé (*)			peso neto net weight poids net
	Kgs.	W	A -22C° Kcal/h.	x	y	z	
S 1000	1000	184	4730	1050	870	850	210 Kg.
S 2000	2000	245	9460	1050	1060	850	330 Kg.
S 3000	3000	368	14190	1050	1300	850	400 Kg.
S 5000	5000	368	23500	1850	1250	1150	650 Kg.
S 10T	10000	552	47000	1850	1800	1150	1200 Kg.
S15T	15000	736	70500	2700	2100	1800	1500 Kg.
S 20T	20000	920	94000	2700	2100	1800	1500 Kg.

INCLUIMOS / INCLUDED:

- GENERADOR HIELO/ PRODUCTION UNIT
- BOMBA DE AGUA/WATER PUMP
- DOSIFICADOR SAL TILL 3000Kg./SALT DOSING TILL 3000Kg.
- CUADRO ELECTRICO DEL GENERADOR (NO POTENCIA)
CONTROL PANEL (NOT MACHINE POWER INPUT)
- BANCADA ACERO INOXIDABLE/BASE INOX.
- VALVULA EXPANSION/EXPANSION VALVE
- VISOR DE LIQUIDO/SIGHT GLASS
- VALVULA SOLENOIDE DE LIQUIDO/LIQUID SOLENOID VALVE

AGUA DULCE - FRESH WATER / PRODUCCIONES EN CONDICIONES ÓPTIMAS: TEMPERATURA AGUA 15°, TEMPERATURA AMBIENTE 20°.
 PRODUCTION FIGURES AT 20°C AIR AND 15°C WATER . R-404 . VOLTAJE 380/III/50Hz.
 PARA UNIDADES DE MAS DE 20Tm. CONSULTAR / PLEASE CONTACT US IF YOU REQUIERE UNITS OF MORE THAN 20Tm. PRODUCTION.



ICE MAKERS
MAQUINAS PRODUCTORAS DE HIELO



Ice for Life.

APLICACIONES / APPLICATIONS / ANWENDUNGEN



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

The corporate mission of ITV is to achieve and maintain an optimum satisfaction of our customers through a policy of quality based on the continuous improvement of our processes in order to offer the best quality in our products and service.

La politique de qualité de notre société ITV est basée, fondamentalement, sur la satisfaction de nos clients qui passe par le biais de la plus haute rigueur sur la fabrication de nos produits et notre savoir-faire en terme de service. Tout ceci se rattache naturellement à l'amélioration continue de nos processus de production.

