

THE FOOD INDUSTRY LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

THE IMPORTANCE OF ICE FOR THE FOOD INDUSTRY LA IMPORTANCIA DEL HIELO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



MEAT INDUSTRY
INDUSTRIA CÁRNICA

During meat processing, ice maintains a constant temperature at low and hygienic levels. Without the use of ice, the temperature increase caused by the speed and friction of the mixer would adversely affect its colour and lead to bacteriological formation.

Durante el procesamiento de la carne, el hielo mantiene la temperatura constante a niveles bajos e higiénicos. Sin el uso de hielo, la temperatura causada por la velocidad y la fricción del mezclador afectaría negativamente a su color y daría lugar a formaciones bacteriológicas.



**DAIRY, CHEESE, FRUITS
AND VEGETABLES**
LÁCTEOS, QUESO, FRUTAS
Y VERDURAS

Ice maintains the ideal temperature for a longer shelf life of the products and guarantees humidity at the levels required to prolong freshness, while keeping their aesthetic and organoleptic properties unchanged.

El hielo mantiene la temperatura perfecta necesaria para una mayor vida útil y garantiza la humedad a los niveles necesarios para prolongar la frescura, manteniendo inalteradas sus características estéticas y organolépticas.



BAKERY
PANADERÍA Y
PASTELERÍA

During dough preparation it is important to control the temperature of the production area, raw materials and the type of dough. Ice cools the dough and counteracts the temperature increase of the other ingredients, while maintaining the correct water content.

Durante la elaboración de la masa es importante controlar la temperatura de la zona de producción, las materias primas y el tipo de masa, por ello el hielo permite refrigerar la masa y contrarrestar la temperatura de los demás ingredientes, manteniendo el correcto contenido de agua.



PRE-COOKED FOOD
LOS ALIMENTOS
PRECOCINADOS

During the processing and packaging of pre-cooked food, ice is used to quickly lower the temperature of the products after the cooking process. This saves time and energy compared to using refrigerators.

Durante el procesamiento y envasado de los alimentos precocinados, el hielo se emplea para bajar rápidamente la temperatura de los productos después del proceso de cocción. Esto supone un ahorro de tiempo y energía en comparación con los refrigeradores.



SCALA RANGE - GAMA SCALA

TRANSPORT, MAINTAIN AND PRESENT THE FOOD IN THE BEST CONDITIONS

TRANSPORTA, CONSERVA Y PRESENTA LOS ALIMENTOS EN LAS MEJORES CONDICIONES

The SCALA series produces cold and dry flat flakes. Flake thickness may be adjusted between 1.5 mm and 3 mm.

La serie SCALA produce escamas planas muy frías y secas. El espesor puede regularse entre 1.5 y 3 mm.

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

Funcionamiento basado en un cilindro estático sin juntas giratorias (helical reamer) y con una fresa que despega el hielo sin tensiones ni esfuerzos.

The most efficient evaporator of the market, less energy consumption and higher ice production.

El evaporador más eficiente del mercado, menor gasto energético y mayor producción de hielo.

Electronic stop system / electrical control panel / drive direct gear motor / magnetic drive pump / low water safety device.

Sistema de paro electrónico / cuadro eléctrico de regulación / motorreductor de ataque directo / bomba de arrastre magnético / seguridad ante falta de agua.

Controllers to detect: low water level, temperature rise due to motor overload or full vat.

Controles para detectar: falta de nivel de agua, aumento de temperatura por sobreesfuerzo en el motorreductor o por llenado de almacén.

Stainless steel soleplate.

Bancada de acero inoxidable.



	REFRIGERATION REFRIGERACIÓN	PRODUCTION PRODUCCIÓN kg/24h	CV	W	PHASE FASE	DIMENSIONS DIMENSIONES	NET WEIGHT PESO NETO kg
SCALA 400	AIR AIRE	400	1 3/4	2200	III	1100 x 700 x 760	160
SCALA 600	AIR AIRE	600	2	3300	I - III	1250 x 750 x 835	210
SCALA 1T	AIR AIRE	1000	4	5500	III	1350 x 1050 x 1000	390
SCALA 1,5T	AIR AIRE	1500	3 + 3	8250	III	1405 x 1645 x 1447	490
SCALA 2T	AIR AIRE	2000	4 + 4	11000	III	1404 x 1613 x 1600	513
SCALA 3T	AIR AIRE	3000	15	16500	III	2600 x 1150 x 1300	660
SCALA 5T	AIR AIRE	5000	30	27500	III	3705 x 1150 x 1300	1500
SCALA 10T	AIR AIRE	10000	45	55000	III	5575 x 1920 x 1300	1950

C02 and NH3 models also available.
Modelos también disponibles en C02 y NH3.



ITV ICE MAKERS, S.L.
POL. IND. SECTOR 13, AVDA. DELS HOSTALERS, 2
46394 RIBARROJA DE TURIA, VALENCIA, SPAIN
PHONE: +34 96 166 75 75 | FAX: +34 96 166 81 00
info@itv.es | www.itv.es



SERVICE
SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA
service@itv.es
Skype: ITV.Service
+34 961 667 639
8:00AM | 7:00PM



Subject to certain limitations
and exclusions. Only spare parts.
Sujeto a limitaciones y exclusiones.
Solo piezas de repuesto.



9000
9001
14000

