

# THE FOOD INDUSTRY L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



## THE IMPORTANCE OF ICE FOR THE FOOD INDUSTRY L'IMPORTANCE DE LA GLACE POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



**MEAT INDUSTRY**  
INDUSTRIE DE LA VIANDE

**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.**

Pendant la transformation de la viande, la glace maintient la température constante à un niveau bas et hygiénique. Sans l'utilisation de la glace, la température provoquée par la vitesse et la friction du mélangeur affecterait sa couleur et entraînerait la formation de bactéries.



**DAIRY, CHEESE, FRUITS  
AND VEGETABLES**  
PRODUITS LAITIERS,  
FROMAGE, FRUITS ET LÉGUMES

**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.**

La glace maintient la température idéale requise pour une conservation plus longue et garantit l'humidité aux niveaux nécessaires pour prolonger la fraîcheur, tout en conservant ses caractéristiques esthétiques et organoleptiques.



**BAKERY**  
BOULANGERIE  
ET PÂTISSERIE

**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.**

Lors de la préparation de la pâte, il est important de contrôler la température de la zone de production, des matières premières et du type de pâte. La glace permet donc de refroidir la pâte et de contrebalancer la température des autres ingrédients, en maintenant une teneur en eau correcte.



**PRE-COOKED FOOD**  
ALIMENTS PRÊTS À  
CONSOMMER

**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.**

Lors de la transformation et de l'emballage des aliments précuits, la glace est utilisée pour faire baisser rapidement la température des produits après la cuisson. Cela permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux réfrigérateurs.



# SCALA RANGE - GAMME SCALA

## TRANSPORT, MAINTAIN AND PRESENT THE FOOD IN THE BEST CONDITIONS

TRANSPORTER, CONSERVER ET PRÉSENTER LES ALIMENTS DANS LES MEILLEURES CONDITIONS

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

La série SCALA produit de la glace en écaille plate très froide et sèche. L'épaisseur peut être réglée entre 1,5 et 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.**

Fonctionnement basé sur un cylindre statique sans joints tournants (alésoir hélicoïdal) et avec une fraise qui enlève la glace sans contrainte ni déformation.

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

L'évaporateur le plus efficace du marché entraînant moins de dépenses énergétiques et plus de production de glace.

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

Système d'arrêt électronique / panneau de commande électrique / moteur-réducteur à engrenages à entraînement direct / pompe à entraînement magnétique / système de sécurité en cas de manque d'eau.

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

Commandes pour détecter ce qui suit : niveau d'eau faible, augmentation de la température due à une surcharge du moteur-réducteur ou au remplissage du réservoir.

**Stainless steel soleplate.**

Base en acier inoxydable.



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

C02 and NH3 models also available.  
Modèles également disponibles en C02 et 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.**  
Sous réserve de limitations et d'exclusions.  
Pièces de rechange uniquement.



9000  
9001  
14000

