

# IQN RANGE | GAMA IQN

IQN 240 | IQN 300 | IQN 500

 **NATURAL**  
REFRIGERANT



NUGGET ICE



IQN 240 R290



IQN 300 R290



IQN 500 R290



## NUGGET ICE. THE NEW TREND IN COCKTAIL

Ice Queen N machines produce nugget ice, perfect for combinations, as it gently mixes the flavors of the drink without watering it down.

Its moisture content (10%) and its compact texture allows it to keep drinks cold longer. Its main feature is its shape, halfway between a cube and crushed ice, although normally chopped. It is hard inside and soft on the outside and its use has been extended to cool, for example, fruit juices or yogurts at food exhibitions.

The Ice Queen N range has a high-efficiency evaporator, which reduces energy consumption and produces more ice. In addition, it has a self-diagnosis system with LED signaling to indicate the operation of the machine and warn of possible failures in order to be able to respond as quickly as possible.

The body is made of AISI 304 stainless steel and it has an on and off button for ease of use.

This is the new trend in hospitality. A crunchy ice that does not detract from the flavor of the drink and that can be enjoyed in any leisure environment, as well as in the most select places.

## HIELO NUGGET. LA NUEVA TENDENCIA EN COCTELERÍA

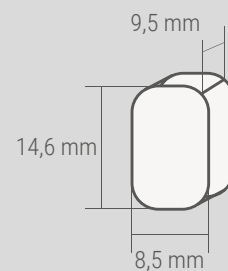
Las máquinas Ice Queen N producen hielo nugget, perfecto para combinados, ya que mezcla suavemente los sabores de la bebida sin aguarla.

Su grado de humedad (10%) y su textura compacta le permite mantener las bebidas frías más tiempo. Su principal característica es la forma, a medio camino entre el cubito y el hielo triturado, aunque de troceado regular. Es duro en su interior y suave por fuera, y el uso se ha extendido para enfriar, por ejemplo, los zumos de frutas o los yogures en exposiciones de alimentos.

La gama Ice Queen N tiene un evaporador de alta eficiencia que permite reducir el consumo de energía y obtener una mayor producción de hielo. Además, cuenta con un sistema de auto diagnóstico con señalización de leds para indicar el funcionamiento de la máquina y alertar de posibles averías, con el objetivo de poder dar una respuesta lo más rápido posible.

La carrocería es de acero inoxidable AISI 304 y dispone de un botón de encendido y apagado para mayor comodidad del usuario.

Se trata de la nueva tendencia en hostelería. Un hielo crujiente que no resta sabor a la bebida y que se puede disfrutar en cualquier ambiente de ocio, así como en los locales más selectos.



**90% DRY 90% SECO**  
(+/- 2%)

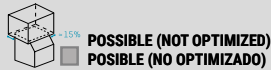


	R290 IQN 240	R290 IQN 300	R290 IQN 500
	AIR AIRE	AIR AIRE	AIR AIRE
REF:	10570UN	10501UN	10505UN
DIMENSIONS (WxDxH) DIMENSIONES (LxPxA)	715 x 700 x 1044* With feet/con patas +105/155	559 x 622 x 712	559 x 622 x 712
(1) PRODUCTION 24H (1) PRODUCCIÓN 24H	240 Kg.	330 Kg.	490 Kg.
STORAGE ALMACÉN	40	MODULAR	MODULAR
COMPRESSOR COMPRESOR	-	1 1/4 CV	-
(2) MAX. POWER INPUT (2) POT. MÁX. ABSORBIDA	1000 W / I	1320 W / I	1590 W / I
NET WEIGHT PESO NETO	-	84 Kg.	97 Kg.

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



## COMBINATIONS WITH BINS | COMBINACIONES CON DEPÓSITOS



BINS | DEPÓSITOS

Nº MÁQUINAS	S80		S130		S160		S220		S350		S400		S500	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
IQ N/F 300/500			Ref: 19575		Ref: 19563		Ref: 19502		Ref: 19512		Ref: 19522		Ref: 19532	
Nº MÁQUINAS	SCS150		SCS300		SCD400		SCD600		SCD800					
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2				
IQ N/F 300/500	Ref: 19651		Ref: 19650		Ref: 19540		Ref: 19541		Ref: 19542					