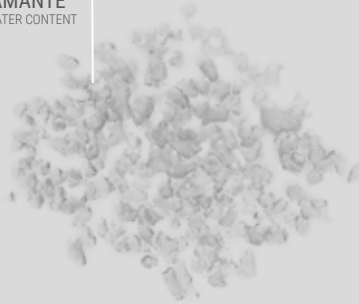


ICE QUEEN RANGE | GAMA ICE QUEEN

50C | 85C | 135C | 150 | 200 | 300F | 400 | 550 | G550 | G550S+RCU15 | G850S | G850 CO₂ | 1100* | G1100 | G1100S+RCU30

DIAMOND ICE
 HIELO DIAMANTE
 20% RESIDUAL WATER CONTENT



GRANULAR ICE
 HIELO GRANULAR
 25% RESIDUAL WATER CONTENT



IQ 50C



IQ 80C



IQ 135C



IQ 150C



IQ 200C



IQ 300F



IQ 400



IQ 550



IQ 1100



G IQ 550 SPLIT



G IQ 850 SPLIT



G IQ 850 CO₂ SPLIT



G IQ 1100 SPLIT

GRANULAR ICE IN THE FISH MARKET, THE SPA OR THE COCKTAIL SHAKER!

The ICE QUEEN series produces ice diced or granular ice, while benefiting from its vertical cylindrical evaporator and high resistance spindle. In addition to its traditional uses in the food and health sectors, granular ice has been keenly incorporated into other activities such as spas and therapeutic treatments.

ICE QUEEN machines can produce two types of ice:

DIAMOND ICE OR DRY GRANULAR ICE, models IQ50C and IQ85C, specially designed for cocktails. The ideal type of ice for the latest trend in international hospitality: cocktails!

WET GRANULAR ICE, produced by all of the other machines in the ICE QUEEN range. This ice has a higher percentage of moisture, which means it is perfect for supermarkets, for transporting fish, fruit or vegetables, and for industrial applications in the food sector.

The oversized condenser in both versions (air-cooled and water-cooled) is well-suited to hot climates. The ice production system is simple, reliable, and with no electronics, as well as being prepared for hard water areas and difficult operating conditions.

The easily detachable body is made entirely from stainless steel AISI 304. The ICE QUEEN machine comes complete with a water filter, scoop and ice distributor "in situ". Both versions are manufactured with 220V/50Hz and 220V/60Hz and three phase 380V.

The ICE QUEEN machines allow you to regulate the moisture content depending on the different applications and uses allocated to the ice which it produces, or according to user's own preferences.

(*) The working conditions of the machines are for water with a hardness of between 15°F and 40°F. For water outside these parameters and especially in the case of hard water with a high lime content, filters or descaling systems are required.



HIELO GRANULAR EN LA PESCADERÍA, EL SPA O LA COCTELERA

La serie ICE QUEEN produce hielo troceado o granular, valiéndose de un evaporador cilíndrico vertical y husillo de alta resistencia. A los usos tradicionales de este hielo en los sectores de la alimentación y sanitario se han incorporado con fuerza otras actividades como los spa, tratamientos terapéuticos y laboratorios.

El hielo que puede obtenerse de estas máquinas es de dos tipos:

DIAMOND ICE O HIELO GRANULAR SECO, modelos IQ50C e IQ85C, especialmente diseñado para coctelería. El hielo más idóneo para la nueva tendencia en la hostelería internacional: ¡el cocktail!

HIELO GRANULAR HÚMEDO, producido por las máquinas del resto de la gama ICE QUEEN. Tiene un porcentaje mayor de humedad siendo perfecto para supermercados, transporte de pescado, fruta y verdura, así como aplicaciones industriales en el sector de la alimentación.

A mayor producción mayor tamaño del hielo. El condensador sobre-dimensionado es óptimo para climas calientes en las dos versiones (refrigeración por aire o por agua). El sistema de fabricación de hielo es sencillo, fiable y sin electrónica, preparado para zonas de agua calcárea y condiciones difíciles de trabajo.

La carrocería es toda de acero inoxidable AISI 304 fácilmente desmontable. En las dos versiones se fabrica a 220V/50Hz. y 220V/60Hz. y trifásica 380V.

Las máquinas ICE QUEEN permiten regular el grado de humedad del hielo según las distintas aplicaciones y usos al que destine la producción, y a gusto de las preferencias del usuario.

(*) Las condiciones de trabajo de las máquinas son para agua con un grado de dureza comprendido entre 15°F y 40°F. En caso de aguas fuera de estos parámetros y especialmente en el caso de aguas duras con un alto contenido en cal, se requiere al uso de filtros o sistemas de descalcificación.



AXIAL SYSTEM
SISTEMA AXIAL

	ICE QUEEN 50C	ICE QUEEN 85C	ICE QUEEN 135C	ICE QUEEN 150	ICE QUEEN 200
	AIR AIRE	AIR AIRE	AIR AIRE	AIR AIRE	AIR AIRE
DIMENSIONS (WxDxH) DIMENSIONS (LxPxX)	465 x 595 x 784*	465 x 595 x 784*	515 x 550 x 1.355*	515 x 550 x 486	515 x 550 x 575
(1) PRODUCTION 24H (1) PRODUCCIÓN 24H	74 Kg.	94 Kg.	164 Kg.	164 Kg.	211 Kg.
STORAGE ALMACÉN	20 Kg.	20 Kg.	64 Kg.	MODULAR	MODULAR
COMPRESSOR COMPRESOR	1/4 CV	1/4 CV	1/3 CV	1/3 CV	12 CV
(2) MAX. POWER INP. (2) POT. MÁX. ABS.	423 W / I	470 W / I	650 W / I	650 W / I	780 W / I
NET WEIGHT PESO NETO	55 Kg.	58 Kg.	75 Kg.	55 Kg.	52 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. *WITH EXTRA FEET +105/155mm FOR 50C AND 85C MODELS. +80mm FOR IQ135C MODEL.
(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 15°C TEMPERATURA AGUA. (2) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 15°C TEMPERATURA AGUA SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES. *CON PATAS +105/155mm PARA LOS MODELOS IQ50C Y 85C. +80mm PARA EL MODELO IQ 135C.

	ICE QUEEN 300F	ICE QUEEN 400 ⁽³⁾	ICE QUEEN 550 ⁽⁴⁾	GENERATOR IQ 550 SPLIT ⁽⁵⁾	G IQ 550 SPLIT + RCU15	
	AIR AIRE	AIR AIRE	WATER AGUA	AIR AIRE	AIR AIRE	RCU15
DIMENSIONS (WxDxH) DIMENSIONS (LxPxX)	559 x 622 x 712	675 x 550 x 660	675 x 550 x 800	525 x 410 x 815	525 x 410 x 815	1.108 x 574 x 690
(1) PRODUCTION 24H (1) PRODUCCIÓN 24H	310 Kg.	390 Kg.	395 Kg.	565 Kg.	565 Kg.	-
STORAGE ALMACÉN	MODULAR	MODULAR	MODULAR	MODULAR	MODULAR	-
COMPRESSOR COMPRESOR	1 CV	1 3/8 CV	1 1/2 CV	NO	NO	1/2 CV
(2) MAX. POWER INP. (2) POT. MÁX. ABS.	1260 W / I	1300 W / I-III	1850 W / I-III	600 W / I-III	600 W / III	800 W / III
NET WEIGHT PESO NETO	84 Kg.	82 Kg.	105 Kg.	70 Kg.	70 Kg.	73 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. (3) SINGLE PHASE 220V OPTIONAL (A-REF-9033/W-REF-9034) (4) SINGLE PHASE 220V OPTIONAL (A-REF-9067/W-REF-9068). (5) REQUIREMENTS: EVAPORATION TEMP. -15°, 2675W. 2300 F/h. WITHOUT REFRIGERATOR SYSTEM. TO CONNECT WITH COOLING EQUIPMENT. (1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 15°C TEMPERATURA AGUA. (2) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 15°C TEMPERATURA AGUA SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES. (3) OPCIONAL MONOFÁSICA 220 V (A-REF-9033/W-REF-9034) (4) OPCIONAL MONOFÁSICA 220 V (A-REF-9067/W-REF-9068). (5) REQUERIMIENTOS: TEMP. EVAPORACIÓN -15°, 2675W. 2300 F/h. SIN EQUIPO FRIGORÍFICO. PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO.



	GENERATOR IQ 850 SPLIT ⁽⁶⁾	GENERATOR IQ 850 CO ₂ SPLIT ⁽⁷⁾	ICE QUEEN 11000	GENERATOR IQ 1100 SPLIT ⁽⁸⁾	G IQ 1100 SPLIT + RCU30	
	AIR AIRE	AIR AIRE	AIR AIRE	WATER AGUA	AIR AIRE	RCU30
DIMENSIONS (WxDxH) DIMENSIONS (LxPxX)	525 x 410 x 815	525 x 410 x 815	1335 x 610 x 815	790 x 505 x 815	790 x 505 x 815	1108 x 574 x 815
(1) PRODUCTION 24H (1) PRODUCCIÓN 24H	850 Kg.	850 Kg.	1125 Kg.	1130 Kg.	1121 Kg.	1121 Kg.
STORAGE ALMACÉN	MODULAR	MODULAR	MODULAR	MODULAR	MODULAR	-
COMPRESSOR COMPRESOR	NO	NO	2 x 1/2 CV	NO	NO	4 CV
(2) MAX. POWER INP. (2) POT. MÁX. ABS.	600 W / I	600 W / I	3700 W / III	1200 W / III	1200 W / III	2395 W / III
NET WEIGHT PESO NETO	88 Kg.	88 Kg.	210 Kg.	140 Kg.	140 Kg.	131 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. (6) REFRIGERATION REQUIREMENTS 3400W/EVAPORATING TEMPERATURE -23°C/ TO CONNECT WITH COOLING EQUIPMENT. (7) REFRIGERATION REQUIREMENT 3400 W/EVAPORATING TEMPERATURE -24°C / TO CONNECT WITH COOLING EQUIPMENT. (8) REQUIREMENTS: EVAPORATION TEMP. -15°, 5350W. 4600 F/h. WITHOUT REFRIGERATOR SYSTEM. TO CONNECT WITH COOLING EQUIPMENT (1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 15°C TEMPERATURA AGUA. (2) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE > 15°C TEMPERATURA AGUA SEGÚN NORMAS PARA LA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA). EL CONSUMO DISMINUYE EN TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES. (6) REQUERIMIENTOS FRIGORÍFICO 3400W/TEMP. EVAPORACIÓN -23°C/ PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO. (7) REQUERIMIENTO FRIGORÍFICO 3400 W/TEMPERATURA EVAPORACIÓN -24°C/ PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO. (8) REQUERIMIENTOS: TEMP. EVAPORACIÓN -15°, 5350W. 4600 F/h. SIN EQUIPO FRIGORÍFICO. PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO



COMBINATIONS WITH BINS | COMBINACIONES CON DEPÓSITOS

Nº MÁQUINAS	SCS150		SCS300		SCD400		SCD600		SCD800		
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	
ICE QUEEN 150		Ref:19651									
ICE QUEEN 200		Ref:19651		Ref:19650			Ref:19540				
IQ 300 N/F		Ref:19651		Ref:19650			Ref:19540			Ref:19542	
ICEQUEEN 400		Ref:19651		Ref:19650			Ref:19540			Ref:1942	
(*) ICE QUEEN 550		Ref:19651		Ref:19650			Ref:19540			Ref:19542	
ICE QUEEN 1100						Ref:19540		Ref:19541		Ref:19542	
G ICE QUEEN 550			Ref:19651			Ref:19650			Ref:19540		Ref:19542
G ICE QUEEN 850 CO2			Ref:19651			Ref:19650			Ref:19540		Ref:19542
G ICE QUEEN 1100						Ref:19540		Ref:19541		Ref:19542	

Nº MÁQUINAS	S80		S130		S160		S220		S350		S400		S500	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
ICE QUEEN 150		Ref:19161		Ref:19575		Ref:19563		Ref:19502			Ref:19512			
ICE QUEEN 200		Ref:19161		Ref:19575		Ref:19563		Ref:19502			Ref:19512			
IQ 300 N/F				Ref:19575				Ref:19502		Ref:19512				Ref:19532
ICE QUEEN 400				Ref:19575				Ref:19502		Ref:19512		Ref:19523		Ref:19532
(*) ICE QUEEN 550				Ref:19575				Ref:19502		Ref:19512		Ref:19523		Ref:19532
ICE QUEEN 1100														Ref:19535
G ICE QUEEN 550				Ref:19575				Ref:19502			Ref:19512			Ref:19532
G ICE QUEEN 850 CO2				Ref:19575				Ref:19502			Ref:19512			Ref:19532
G ICE QUEEN 1100								Ref:19518		Ref:19529				Ref:19535

