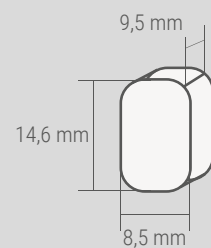


# IQN RANGE | GAMA IQN

IQN 300 | IQN 500



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



# 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.

	IQN 300	IQN 500
<b>DIMENSIONS (WxDxH)</b> DIMENSIONS (LxPxX)	559 x 622 x 712	559 x 622 x 712
<b>AIR CONDENSATION</b> CONDENSACIÓN AIRE	AIR AIRE	AIR AIRE
<b>(1) PRODUCTION 24H</b> (1) PRODUCCIÓN 24H	310 Kg.	521 Kg.
<b>STORAGE</b> ALMACÉN	MODULAR	MODULAR
<b>COMPRESSOR</b> COMPRESOR	1 CV	1 CV
<b>(2) MAX. POWER INPUT</b> (2) POT. MÁX. ABSORBIDA	1450 W / I	1260 W / I
<b>NET WEIGHT</b> PESO NETO	84 Kg.	84 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.



## FIND THE BIN THAT FITS YOUR ICE MACHINE / COMBINACIÓN FABRICADORES HIELO MODULARES+SILOS

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

