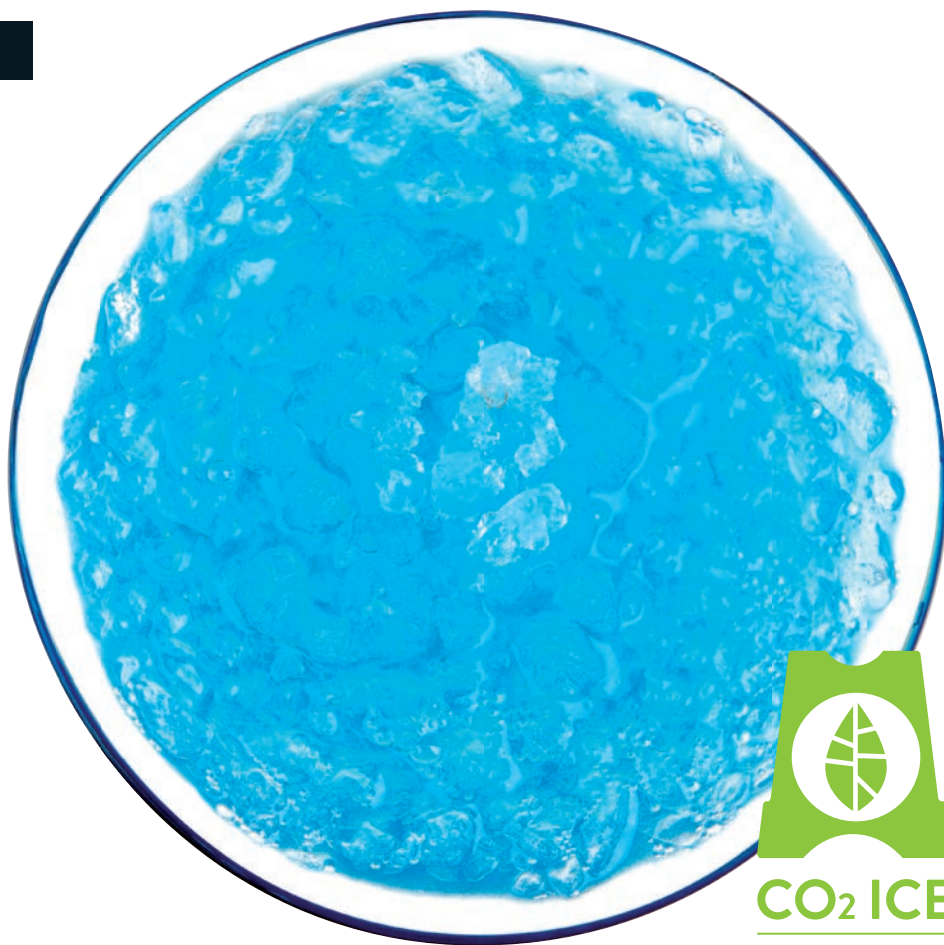




**ICE MAKERS**  
MÁQUINAS  
PRODUCTORAS  
DE HIELO



## ICE QUEEN RANGE | GAMA ICE QUEEN



ICE QUEEN 50C ICE QUEEN 85C ICE QUEEN 135C

ICE QUEEN 150

ICE QUEEN 200

ICE QUEEN 400

ICE QUEEN 550

ICE QUEEN 1100

GENERATOR IQ550

GENERATOR IQ850 CO2

GENERATOR IQ1100

ITV's ICE QUEEN range of flakers produce granular ice with a vertical cylindrical evaporator and heavy duty auger mechanism. The gear-box, the bearing, and motor protection device have been designed in a totally different way to provide full reliability and guarantee your full satisfaction.

Standard features are its 100% stainless steel body and its oversize condenser (air or water cooled) which is ideal for hot countries. Its simple, electronics-free design makes it ideal for areas with calcareous water and the toughest working conditions. The water content of the ice flakes can be adjusted to suit every customer's requirement.

There is a full range of ITV storage bins to choose. The ICE QUEEN flaker comes complete with water filter, scoop and bin ice distributor. It is available in 220v/50Hz, 220v/60Hz, 115v/60Hz and triphase 380v and can be air or water cooled.



DRY ICE | HIELO SECO | PERLES OU GLAÇONS - ICE QUEEN 50C/85C

La serie ICE QUEEN produce el hielo troceado o granular, también llamado escamas, con un sistema de evaporador cilíndrico vertical y husillo de alta resistencia. El nuevo diseño del motorreductor, cojinete y sistemas de protección proporcionan una gran fiabilidad y garantizan la satisfacción total.

El condensador sobre-dimensionado es óptimo para climas calientes en ambas versiones (refrigeración por aire o por agua). El sistema de fabricación de hielo es sencillo, fiable y sin electrónica, diseñado para zonas de agua calcáreas y condiciones difíciles de trabajo. Se puede regular el contenido de agua de la escama según las necesidades de cada cliente, esto quiere decir que el hielo puede ser mas o menos seco o humedo.

La carrocería es toda de acero inoxidable AISI 304 fácilmente desmontable. Existe una extensa gama de silos de almacenamiento de hielo ITV. La máquina ICE QUEEN viene completa con filtro de agua, pala y distribuidor de hielo en el silo. En ambas versiones (refrigeración por aire o por agua) se fabrica a 220v/50Hz y 220v/60Hz, 115v/60Hz y trifásica 380v.



Le série ICE QUEEN produit de la glace en morceaux ou granulaire, appelée aussi à pailletes, grâce à un système d'évaporateur cylindrique vertical et une vis sans fin de haute résistance. La nouvelle conception du moteur-réducteur, du coussinet et des systèmes de protection garantissent une grande fiabilité et une satisfaction totale.

Le condensateur surdimensionné est optimum pour des climats chauds dans les deux versions (réfrigération par air ou par eau). Le système de fabrication de glace est simple, fiable et sans électronique, conçu pour des zones avec de l'eau calcaire et des conditions de travail difficiles. Le contenu d'eau de la glace peut être réglé suivant les besoins de chaque client.

La carrosserie est entièrement en acier inoxydable AISI 304, facilement démontable. Il y a une ample gamme de bacs de stockage de glace marque ITV. La machine ICE QUEEN inclut une filtre à eau, une pelle et un distributeur de glace dans le bac. La machine est disponible en 220v/50Hz, 220v/60Hz, 115v/60Hz et triphasé 380v et réfrigérée par air ou par eau.



ICE FLAKERS | HIELO TROCEADO | GLACE À PAILLETTE

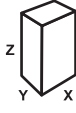


## DRY ICE | DIAMOND ICE | HIELO SECO | PERLES OU GLAÇONS

### FEATURES

### CARACTERÍSTICAS

### CARACTÉRISTIQUES

|               | PRODUCTION 24H.<br>PRODUCCIÓN 24H.<br>PRODUCTION 24H. |                                         | (1) STORAGE<br>ALMACÉN<br>STOCKAGE | COMPRESSOR<br>COMPRESOR<br>COMPRESSEUR | (2) ABS | NET DIMENSIONS mm.(*)<br>DIMENSIONES mm.<br>SIN EMBALAR (*)<br>DIMENSIONS mm.<br>NON EMBALLÉ (*) |     |  | NET WEIGHT<br>PESO NETO<br>POIDS NET |
|---------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|               | AIR COOLED<br>COND. AIRE<br>COND. AIR                 | WATER COOLED<br>COND. AGUA<br>COND. EAU |                                    |                                        |         | X                                                                                                | Z   |                                                                                      |                                      |
| ICE QUEEN 50C | 45Kg.                                                 | 50Kg.                                   | 20                                 | 1/4                                    | 505     | 465                                                                                              | 790 | 595                                                                                  | 55Kg.                                |
| ICE QUEEN 85C | 85Kg.                                                 | 88Kg.                                   | 20                                 | 1/4                                    | 533     | 465                                                                                              | 790 | 595                                                                                  | 58Kg.                                |



## GRANULAR ICE | HIELO GRANULADO | GLACE À PAILLETTE

|                 |         |         |         |         |      |      |      |     |        |
|-----------------|---------|---------|---------|---------|------|------|------|-----|--------|
| ICE QUEEN 135C  | 135Kg.  | 139Kg.  | 60      | 3/8     | 640  | 515  | 1355 | 550 | 75Kg.  |
| ICE QUEEN 150   | 140Kg.  | 145Kg.  | MODULAR | 3/8     | 650  | 515  | 486  | 550 | 49Kg.  |
| ICE QUEEN 200   | 220Kg.  | 225Kg.  | MODULAR | 1/2     | 780  | 515  | 575  | 550 | 52Kg.  |
| ICE QUEEN 400*  | 390Kg.  | 395Kg.  | MODULAR | 1 3/8   | 1300 | 675  | 660  | 550 | 82Kg.  |
| ICE QUEEN 550*  | 565Kg.  | 570Kg.  | MODULAR | 1 1/2   | 1850 | 675  | 800  | 550 | 105Kg. |
| ICE QUEEN 1100* | 1125Kg. | 1130Kg. | MODULAR | 2x1 1/2 | 3700 | 1335 | 815  | 610 | 210Kg. |

## GENERATORS GENERADORES GÉNÉRATEURS

|                     |         |   |         |    |      |     |     |     |        |
|---------------------|---------|---|---------|----|------|-----|-----|-----|--------|
| GENERATOR IQ550*    | 565Kg.  | - | MODULAR | NO | 600  | 525 | 815 | 410 | 70Kg.  |
| GENERATOR IQ850 C02 | 850Kg.  | - | MODULAR | NO | 600  | 525 | 815 | 410 | 88Kg.  |
| GENERATOR IQ1100*   | 1121Kg. | - | MODULAR | NO | 1200 | 790 | 815 | 505 | 140Kg. |

(1) CAPACIDAD NOMINAL DEL DEPÓSITO (2) CONSUMOS MÁXIMOS OBTENIDOS A TEMPERATURAS AMBIENTE 43°C. SEGÚN NORMAS PARA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA)  
ALL MODELS ARE FINISHED IN STAINLESS STEEL. WATER INLET IS 3/4"-28mm. REFRIGERANT R.404A | TODOS LOS MODELOS ACABADOS EN ACERO INOXIDABLE. ENTRADA DE AGUA 3/4"-28mm. REFRIGERANTE R.404A. LA CARROSSERIE EST ENTIEREMENT EN  
ACIER INOXIDABLE. ARRIVÉE D'EAU 3/4"-28mm. RÉFRIGÉRANT R.404A (\*) TRIPHASE 380V., TRIFÁSICA 380V., TRI PHASE 380V.  
IQ50C REFRIGERANT R.134A, REFRIGÉRANTE R.134A, RÉFRIGÉRANT R.134A / IQ50C, IQ85C, WITH LEGS + 105-155mm. | CON PATAS + 105-155mm. | PIEDS AMOVIBLES (+ 105-155mm.)  
IQ135C, WITH LEGS + 80mm. | CON PATAS + 80mm. | PIEDS AMOVIBLES (80mm.).

### MARGARITA BLUE

**Creation:** Cocktail shaker **Type of Glass:** Cocktail glass

**Ingredients:**  
1/4 lemon juice, 1/4 blue curaçao, 2/4 white tequila  
**Decoration:** a crown of salt

### ABUNDANT AMOUNT OF ICE QUEEN CRUSHED ICE

**Preparation:**  
• Coat the edge of the glass with lemon and then crown the glass with salt  
• Pour the ingredients into the cocktail shaker  
• Shake for 15s  
• Serve the cocktail in the glass

Enjoy ITV cocktails responsibly



**breTécnica**

Bretécnica - Equipamentos para Indústria Alimentar, Ltda.  
Tels.: 21 925 93 05/06 - Fax: 21 925 93 07  
geral@bretécnica.com www.bretécnica.com



AXIAL SYSTEM  
SISTEMA AXIAL  
SYSTÈME AXIAL