

# ICE QUEEN

## 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:

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

**HIELO GRANULAR**, 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.

Gracias al nuevo refrigerante R290, la gama de máquinas mejora notablemente el rendimiento en el consumo de energía (14%) y agua (10%). Además, aumenta un 5% su capacidad de producción.

(\*) Las condiciones de trabajo de las máquinas son para aguas 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.

## GELO GRANULAR NA PEIXARIA, NO SPA OU NO SHAKER

A série ICE QUEEN produz gelo triturado ou granular, valendo-se de um evaporador cilíndrico vertical e de um eixo de alta resistência. Tradicionalmente utilizado nos setores alimentar e sanitário, nos últimos tempos este gelo foi introduzido com força noutras atividades, tais como SPA, tratamentos terapêuticos e laboratórios.

O gelo obtido através destas máquinas é de dois tipos:

**GELO DIAMOND**, modelos IQ50C e IQ85C, especialmente concebidos para o setor dos cocktails. O gelo ideal para a nova tendência na hotelaria internacional o cocktail.

**GELO GRANULAR**, produzido pelas máquinas da restante gama ICE QUEEN. Apresenta uma maior percentagem de humidade, sendo idóneo para supermercados, para o transporte de peixe, frutas e hortaliças, assim como para aplicações industriais no setor alimentar.

O condensador sobredimensionado é excelente para climas quentes nas duas versões (refrigeração a ar e a água). O sistema de fabrico de gelo é simples, fiável e sem eletrónica, preparado para zonas de água calcária e para condições adversas de trabalho.

A estrutura externa é totalmente em aço inoxidável AISI 304 e é facilmente removível. Nas duas versões esta gama foi fabricada com a seguinte voltagem: 220V/50Hz. e 220V/60Hz. e trifásica 380V.

As máquinas ICE QUEEN permitem regular o grau de humidade do gelo de acordo com as várias aplicações e usos a que a produção se destinar, bem como às preferências do utilizador.

Graças ao novo refrigerante R290, a gama de máquinas melhora significativamente o desempenho no consumo de energia (14%) e água (10%). Além disso, aumenta a sua capacidade de produção em 5%.

(\*) As nossas máquinas estão preparadas para trabalharem com águas com um grau de dureza compreendido entre os 15°F e os 40°F. Em casos de águas fora destes parâmetros, especialmente em casos de águas muito calcárias, aconselhamos a utilização de filtros ou sistema anti-calcário, utilizando filtros mecânicos de partículas superiores a 5 micras.



# ICE QUEEN

50C | 85C | 160C | 150 | 200 | 400\* | 550\* | 550S | 550S+RCU15 | 850S | 850 CO2 | 1100\* | 1100 | 1100S+RCU30



**HIELO DIAMOND**  
GELO DIAMOND



**HIELO GRANULAR**  
GELO GRANULAR



**NATURAL**  
REFRIGERANT



R290

## ICE QUEEN 50C

465 x 595 x 784

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.



R290

## ICE QUEEN 85C

465 x 595 x 784

CON PATAS COM PÉS +105/155mm.

DIMENSIONES (mm)  
(LxPxA)



	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
CONDENSACIÓN CONDENSAÇÃO				
REF:	10220U	10221U	9133U	9134U
<b>(1) PRODUCCIÓN 24H</b> (1) PRODUÇÃO 24H	55 Kg.	58 Kg.	94 Kg.	88 Kg.
<b>ALMACÉN</b> ARMAZÉM	20 Kg.		20 Kg.	
<b>COMPRESOR</b> COMPRESSOR	1/4 CV		1/4 CV	
<b>(2) POT. MÁX. ABSORBIDA</b> (1) POT. MÁX. ABSORVIDA	423 W / I	505 W / I	470 W / I	533 W / I
<b>PESO NETO</b> PESO LIQUIDO	55 Kg.		58 Kg.	
<b>PRECIO P.V.P.</b> PREÇO P.V.P.				

R290: SOLO REFERENCIAS ACABADAS EN "U".

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 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.



SISTEMA AXIAL  
SISTEMA AXIAL



**PUEDA AUMENTAR LA PRODUCCIÓN DE HIELO DE ESTAS MÁQUINAS CON UNA ENFRIADORA DE AGUA**  
**PODE AUMENTAR A PRODUÇÃO DE GELO DESTAS MÁQUINAS COM UM REFRIGERADOR DE ÁGUA.**

**PAG. 80**

R290



## ICE QUEEN 160C

515 x 550 x 1355

CON PATAS COM PÉS +80mm.



R290



## ICE QUEEN 150

515 x 550 x 486



AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
9061U	9062U	9063U	9064
164 Kg.	139 Kg.	164 Kg.	145 Kg.
64 Kg.		MODULAR	
1/3 CV	3/8 CV	1/3 CV	3/8 CV
650 W / I	640 W / I	650 W / I	650 W / I
75 Kg.		55 Kg.	45 Kg.

R290: APENAS REFERÊNCIAS TERMINADAS EM "U".

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

# ICE QUEEN

50C | 85C | 160C | 150 | 200 | 400\*| 550\*| 550S | 550S+RCU15 | 850S | 850 CO2 | 1100\*| 1100 | 1100S+RCU30



**HIELO GRANULAR**  
GELO GRANULAR



**NATURAL**  
REFRIGERANT



## ICE QUEEN 200

515 x 550 x 575

DIMENSIONES (mm)  
(LxPxA)



<b>CONDENSACIÓN</b> CONDENSAÇÃO	AIRE* AR	AGUA ÁGUA
REF:	9031U	9032
<b>(1) PRODUCCIÓN 24H</b> (1) PRODUÇÃO 24H	211 Kg.	225 Kg.
<b>ALMACÉN</b> ARMAZÉM	MODULAR	
<b>COMPRESOR</b> COMPRESSOR	1 CV	
<b>(2) POT. MÁX. ABSORBIDA</b> (1) POT. MÁX. ABSORVIDA	780 W / I	
<b>PESO NETO</b> PESO LIQUIDO	52 Kg.	
<b>PRECIO P.V.P.</b> PREÇO P.V.P		

R290: SOLO REFERENCIAS ACABADAS EN "U".

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 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.

\*DISPONIBLE REFRIGERACIÓN POR AGUA MODELOS ICE QUEEN ANTERIORES CON GAS R452. CONSULTE A NUESTRO EQUIPO COMERCIAL.



**PUEDA AUMENTAR LA PRODUCCIÓN DE HIELO DE ESTAS MÁQUINAS CON UNA ENFRIADORA DE AGUA**  
**PODE AUMENTAR A PRODUÇÃO DE GELO DESTAS MÁQUINAS COM UM REFRIGERADOR DE ÁGUA.**

**PAG. 80**



## ICE QUEEN 400

675 x 550 x 660



SINGLE PHASE 220V OPTIONAL (A-REF:9033/W-REF:9034)  
MONOFÁSICA 220 V OPCIONAL (A-REF:9033/W-REF:9034)



## ICE QUEEN 550

675 x 550 x 800



SINGLE PHASE 220V OPTIONAL (A-REF:9067/W-REF:9068)  
OPCIONAL MONOFÁSICA 220 V (A-REF:9067/W-REF:9068)

AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AGUA ÁGUA
9131	9132	9078	9079
390 Kg.	395 Kg.	620 Kg.	570 Kg.
MODULAR		MODULAR	
1 3/8 CV		-	
1300 W / III		1850 W / I	
82 Kg.		105 Kg.	

R290: APENAS REFERÊNCIAS TERMINADAS EM "U".

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.

\* O ARREFECIMENTO POR ÁGUA ESTÁ DISPONÍVEL PARA OS MODELOS ICE QUEEN ACIMA MENCIONADOS COM GÁS R452. PERGUNTE À NOSSA EQUIPA DE VENDAS.

# ICE QUEEN

50C | 85C | 160C | 150 | 200 | 400\* | 550\* | 550S | 550S+RCU15 | 850S | 850 CO2 | 1100\* | 1100 | 1100S+RCU30



HIELO GRANULAR  
GELO GRANULAR

## UNIDAD CONDENSADORA RCU15

1108 x 574 x 690



### IQ 550 SPLIT

525 x 410 x 815



### IQ 550 SPLIT

525 x 410 x 815



### IQ850 SPLIT

525 x 410 x 815



\*REQUERIMIENTOS: TEMP. EVAPORACIÓN -15°, 2675W. 2300 F/h. SIN EQUIPO FRIGORÍFICO. PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO. \*REQUISITOS: TEMP. DE EVAPORAÇÃO -15°, 2675W. 2300 F/h. SEM EQUIPAMENTO FRIGORÍFICO. PARA LIGAR À CENTRAL FRIGORÍFICA.

\*REQUERIMIENTOS FRIGORÍFICO 3400W/ TEMP. EVAPORACIÓN -23°C/ PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO. \*REQUISITOS 3400 W/TEMP. DE EVAPORAÇÃO -23°C/ PARA LIGAR À CENTRAL.

	AIRE AR	AIRE AR	RCU15	AIRE AR
<b>CONDENSACIÓN</b> CONDENSAÇÃO				
REF:	9141	9141	10604	10305
<b>(1) PRODUCCIÓN 24H</b> (1) PRODUÇÃO 24H	565 Kg.	565 Kg.	-	850 Kg.
<b>ALMACÉN</b> ARMAZÉM	MODULAR	MODULAR	-	MODULAR
<b>COMPRESOR</b> COMPRESSOR	NO	NO	1/2 CV	NO
<b>(2) POT. MÁX. ABSORBIDA</b> (1) POT. MÁX. ABSORVIDA	600 W / III	600 W / III	800 W / III	600 W / I
<b>PESO NETO</b> PESO LIQUIDO	70 Kg.	70 Kg.	73 Kg.	88 Kg.
<b>PRECIO P.V.P.</b> PREÇO P.V.P.				

(1) PRODUCCIÓN A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE Y 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.



**PUEDA AUMENTAR LA PRODUCCIÓN DE HIELO DE ESTAS MÁQUINAS CON UNA ENFRIADORA DE AGUA**  
**PODE AUMENTAR A PRODUÇÃO DE GELO DESTAS MÁQUINAS COM UM REFRIGERADOR DE ÁGUA.**

**PAG. 80**

**UNIDAD CONDENSADORA RCU30**

1108 x 574 x 815



CO2 ICE



**IQ850 CO<sub>2</sub> SPLIT**

525 x 410 x 815



REQUERIMIENTOS FRIGORÍFICOS 3400 W / TEMP. EVAPORACIÓN -24°C / PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO. \*REQUISITOS 3400 W/TEMP. DE EVAPORAÇÃO -24°C/ PARA LIGAR À CENTRAL FRIGORÍFICA



**ICE QUEEN 1100**

1335 x 610 x 815



**IQ1100 SPLIT**

790 x 505 x 815



\*REQUERIMIENTOS: TEMP. EVAPORACIÓN -15°, 5350W. 4600 F/h. SIN EQUIPO FRIGORÍFICO. PARA CONECTAR A CENTRAL DE FRÍO. \*REQUISITOS: TEMP. DE EVAPORAÇÃO -15°, 5350W. 4600 F/h. SEM EQUIPAMENTO FRIGORÍFICO. PARA LIGAR À CENTRAL FRIGORÍFICA



**IQ 1100 SPLIT**

790 x 505 x 815



AIRE AR	AIRE AR	AGUA ÁGUA	AIRE AR	AIRE AR	RCU30
10304	9065	9066	9145	9145	10603
850 Kg.	1125 Kg.	1130 Kg.	1121 Kg.	1121 Kg.	-
MODULAR	MODULAR		MODULAR	MODULAR	-
NO	2 x 1/2 CV		NO	NO	4 CV
600 W / I	3700 W / III		1200 W / III	1200 W / III	2395 W / III
88 Kg.	210 Kg.		140 Kg.	140 Kg.	131 Kg.

(1) PRODUÇÃO MÁXIMA A 20°C TEMPERATURA AMBIENTE E 15°C TEMPERATURA ÁGUA (2) POTÊNCIA ABSORVIDA EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA AMBIENTE DE 43°C, SEGUNDO NORMAS PARA A CLASSIFICAÇÃO CLIMÁTICA CLASSE T (TROPICALIZADA). O CONSUMO DIMINUI COM TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES.