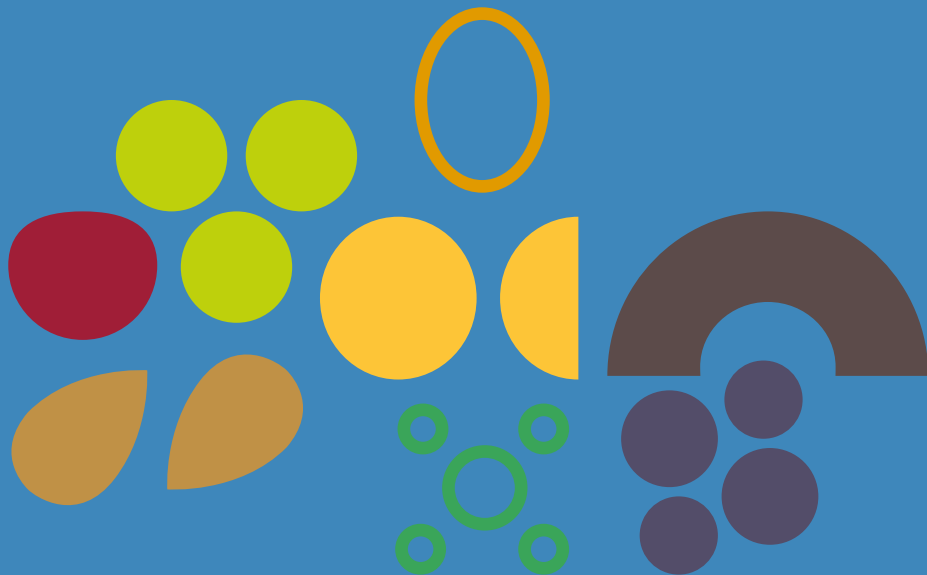


ICEMATIC

BE COLD WITH STYLE



CATALOGUE

GLACE

MACHINES À GLAÇONS



CHERRY GLAÇON PLEIN

HO.RE.CA.



GRAPE GLACE EN NUGGETS

HO.RE.CA.



MARACUJA GLAÇON MODULAIRE

HO.RE.CA.



COCO GLAÇON CREUX

HO.RE.CA.



BERRIES GLACE GRANULAIRE

HO.RE.CA.
ALIMENTAIRE
INDUSTRIEL
HOSPITALIER



ALMOND GLACE EN ÉCAILLES

HO.RE.CA.
ALIMENTAIRE
INDUSTRIEL

BACS DE STOCKAGE



MANGO

Les bacs de stockage Icematic, avec un design simple et essentiel, préservent longtemps la glace en assurant une grande facilité d'utilisation.

DISPENSER



TROPICAL

Vertical ou sur-table, glaçon plein ou glace en nugget, les distributeurs de glace sont particulièrement utilisés dans les cantines d'entreprise, restaurants self-service et hôtels.

ICEMATIC, SPÉCIALISTES DE LA GLACE

Expérience, compétence et dévouement depuis 1963.

Notre long parcours dans le secteur de la réfrigération professionnelle nous a portés à construire des machines pour la production de glace efficaces, fonctionnelles et durables dans le temps, afin de simplifier l'activité de nos clients dans le secteur de l'Horeca et pas seulement.

Grâce à sa polyvalence et fonctionnalité, la glace produite par les machines Icematic est utilisée pour la préparation des cocktails, mais également dans le secteur de l'industrie alimentaire, de la cosmétique, dans les centres du bien-être et dans les structures médicales, et garantit toujours les meilleurs standards de qualité.



La qualité d'Icematic commence de la matière première : l'acier, qui est travaillé et assemblé selon les meilleures techniques de Lean Production, prend un nouveau départ grâce à l'application des systèmes mécaniques et technologiques pour la production de glace et du froid les plus avancés.

L'un de nos principaux objectifs est de porter une valeur ajoutée à nos produits au moyen de l'innovation en étudiant les besoins de nos clients. Nous gérons en Italie toutes les étapes de conception et d'élaboration, outre celles de production et ingénierie : depuis 1995 notre usine est certifiée selon le Système Qualité ISO 9001.

Notre engagement est constant, pour anticiper et satisfaire les exigences les plus sophistiquées de notre clientèle avec des produits innovants, fiables, sûrs et durables.

NOTRE VALEUR AJOUTÉE



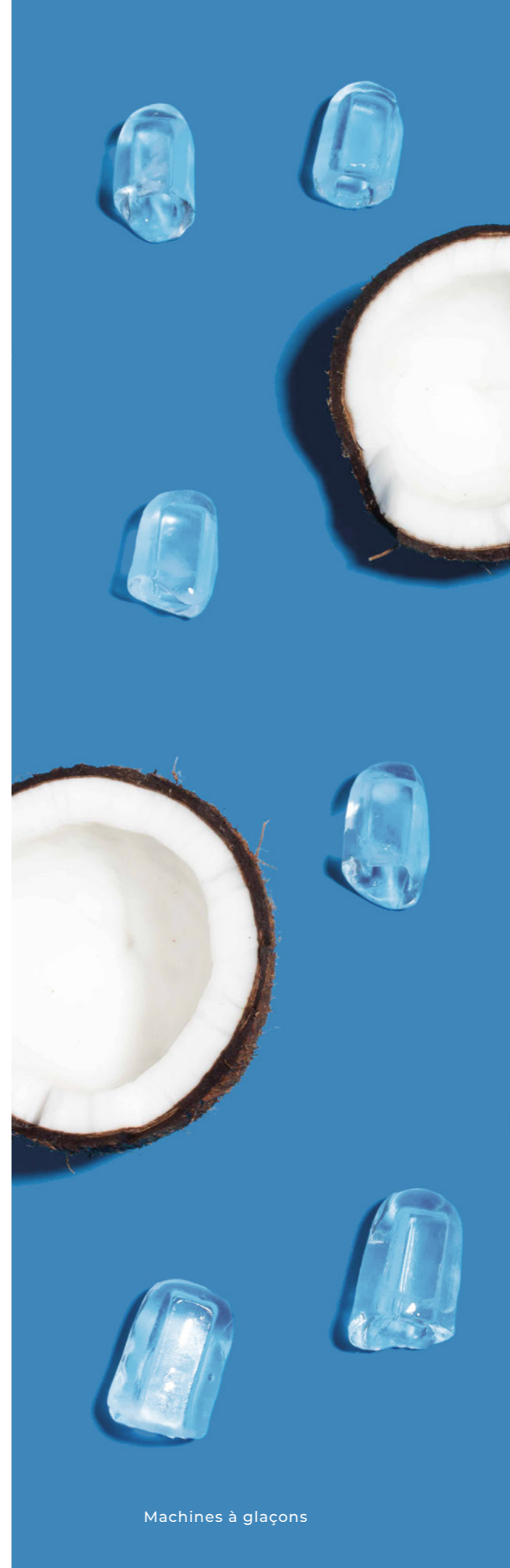
Rainbow Technology® (Optionnel)

L'évaporateur est le cœur battant du groupe frigorifique et le dispositif qui permet la formation de la glace. Icematic a développé dans ses laboratoires un système de protection additionnel d'une grande efficacité. La Rainbow technologie® est un traitement nano technologique breveté qui protège à 100% les évaporateurs des agents agressifs, comme par exemple ceux contenus dans les eaux dures et dans les solvants chimiques qui sont souvent utilisés inopportunément pour le nettoyage des machines. De plus, une vitrification très fine de la surface de l'évaporateur permet un détachement parfait de la glace et une dispersion presque nulle des métaux lourds dans la glace. Enfin, la formation du calcaire est considérablement réduite. Durée de vie et sécurité alimentaire totales. Le système Rainbow technologie est disponible sur demande sur toutes les machines des séries : C, K, M.



Kit Ozone (Optionnel)

Les glaçons ne sont pas toujours considérés comme un aliment mais ils le sont à part entière. C'est pourquoi notre défi est de donner aux consommateurs la sécurité d'ingérer des glaçons toujours propres et sûrs pour la santé. Dans la perspective d'une grande attention à la désinfection totale de nos appareils, Icematic a été l'une des premières entreprises à proposer l'utilisation de l'ozone. Aujourd'hui plus que jamais, ce système représente la meilleure solution pour garantir une réduction efficace de la prolifération de bactéries, de germes et de virus sur les produits alimentaires. Le système de désinfection à l'ozone permet également de réduire jusqu'à 50% la nécessité d'entretien de la part d'un technicien et de nettoyage avec une forte réduction des coûts de maintenance et permet d'allonger considérablement la durée de vie de la machine. Icematic se distingue par le brevet d'un système de gestion du cycle à ozone programmable.



Gaz 100% naturel

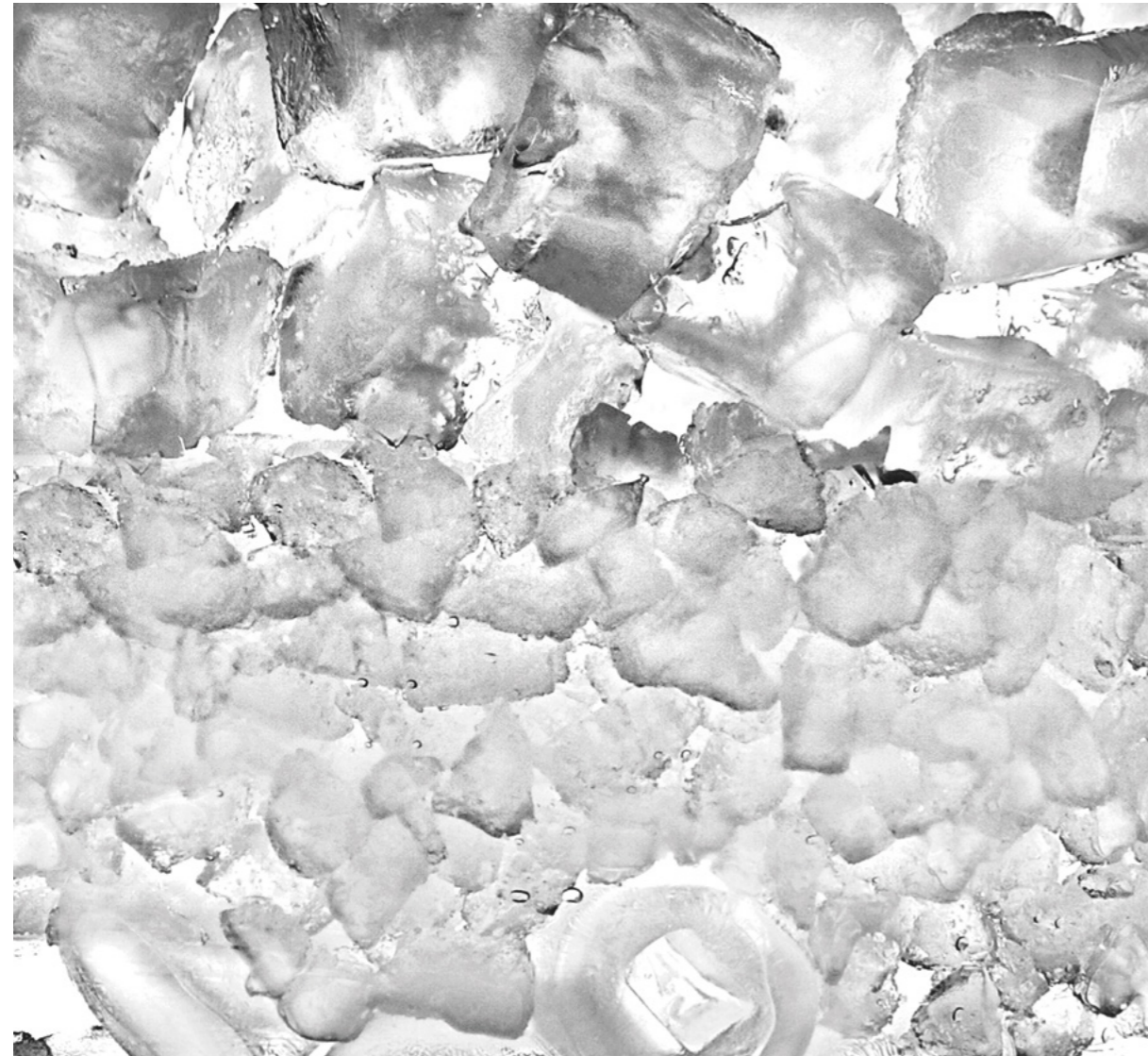
L'engagement d'Icematic pour la protection de l'environnement a permis de concevoir des machines écologiques avec gaz réfrigérant naturel R 290 qui garantissent une moindre consommation, une meilleure efficacité et le respect maximal de l'environnement. En l'absence de CFC et HCFC, l'impact sur l'environnement est drastiquement réduit.



Traitement SCT

Safe coating treatment

Tous les évaporateurs des séries Icematic C et K ont été modifiés de façon révolutionnaire grâce au traitement SCT qui a remplacé le nickelage utilisé dans toutes les machines à glaçons. Des études montrent que le nickelage traditionnel a tendance à diffuser des métaux lourds dans le temps, même si cette diffusion reste dans les limites légales. Le système SCT permet d'obtenir des valeurs jusqu'à 20 fois inférieures à celles encadrées par la réglementation en vigueur et 10 fois inférieures aux nickelages traditionnels.



APP MY ICE

Disponible pour les modèles

CHERRY
COCO
MARACUJA
BERRIES



Une simple touche

La nouvelle APP My Ice permet d'obtenir le contrôle complet de chaque machine à portée de main par Bluetooth ou Wi-Fi.

Icematic est fière de vous présenter le système breveté pour la production programmable de la glace, avec cette APP innovante.

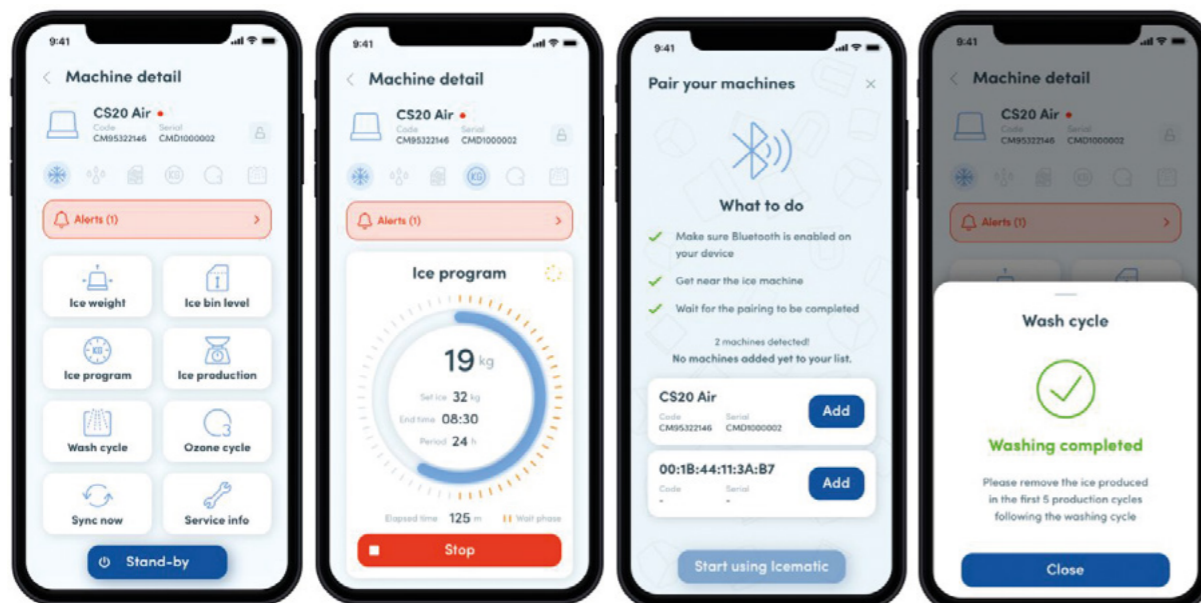
Aujourd'hui, vous pourrez lancer des cycles de production d'une quantité de glace définie et programmée, en sélectionnant également l'heure où elle doit être disponible et prête à l'utilisation et en évitant ainsi le risque de prolifération bactérienne.

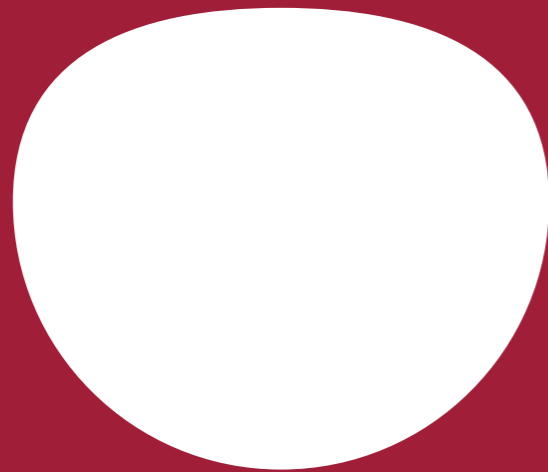
En outre, il est possible de contrôler l'état actuel de la machine et régler la capacité du bac de stockage facilement à distance, sans besoin de toucher ou ouvrir la machine. Ces avantages sont une grande

valeur ajoutée pour l'optimisation de la production, la minimisation des gaspillages et la garantie de toujours fournir de la glace fraîchement préparée.

Dans l'application, vous pourrez suivre et activer les cycles de lavage et de désinfection à l'ozone, en assurant une hygiène optimale de votre machine à glaçons. Il s'agit du premier et seul outil innovant qui aidera également le Service Après-Vente dans l'identification et la résolution rapide des problématiques possibles, rendue encore plus immédiate grâce au contrôle à distance.

Gérer la glace grâce à une simple touche de votre SmartPhone n'a jamais été aussi simple.





SÉRIE
CHERRY



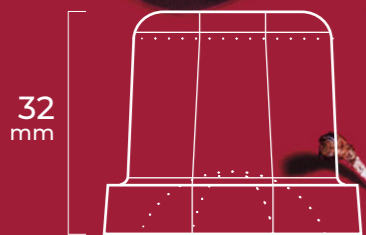
GLAÇON PLEIN

HO.RE.CA.

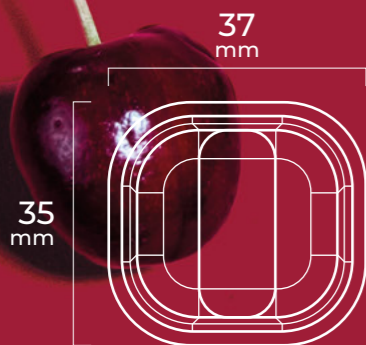
MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

CHERRY

Poids spécifique 20 g



Poids spécifique 20 g



CHERRY



TRANSPARENCE

Un glaçon plein et structuré, avec une surface arrondie pour un refroidissement prolongé des boissons. Sa transparence particulière est appréciée en chaque contexte d'utilisation.

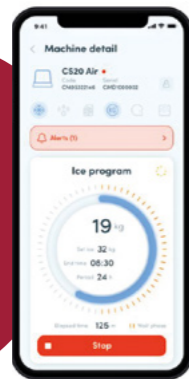
Compact et transparent, ce glaçon est extrêmement élégant et efficace pour plusieurs exigences: seaux à glace, cocktails, apéritifs et whisky on the rocks.

Le système de gestion électronique de la série Cherry permet l'accès complet à toutes les fonctions et au réglage des paramètres de service de la machine, grâce à une simple touche du panneau touch capacitif.

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

CHERRY

APP
MY ICE
INCLUDE



Les machines de la série Cherry assurent une grande capacité de production malgré leurs dimensions réduites. Ces appareils sont caractérisés par un design essentiel, pour les positionner facilement dans tout contexte.

- GRANDE CAPACITÉ DU RÉSERVOIR INCORPORÉ
- ACIER INOX
- ACCÈS FACILE POUR LE NETTOYAGE INTÉRIEUR ET L'ENTRETIEN
- CÂBLE AVEC PRISE SHUKO
- PANNEAU TOUCH CAPACITIF, STAND-BY ET RÉINITIALISATION

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

CHERRY



Machines à glaçons pleins à fonctionnement entièrement électronique, qui respecte les paramètres anti-pollution les plus stricts en utilisant le gaz naturel Propane (R290). Économie d'énergie jusqu'à 25% par rapport aux anciens modèles.

- SYSTÈME DE VENTILATION FRONTALE (À EXCEPTION DE C28/C28-F)
- ACCÈS INTERNE USB POUR VISUALISER LES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT
- LAVAGE AUTOMATIQUE

- CAPTEUR ÉLECTRONIQUE DE L'ÉVAPORATEUR
- CAPTEUR ÉLECTRONIQUE DU RÉSERVOIR ET DU CONDENSATEUR

La gamme Cherry-F à fonctionnement entièrement électronique est disponible avec gaz R134a.

CHERRY

C 46
C 46 F



Dimensions (LXPXH):
500 x 540 x 690 mm

Glace kg/24h:
46 (A) | 41 (W)
41 (A) | 43 (W)

Capacité de stockage: 15 kg

CHERRY

C 54
C 54 F



Dimensions (LXPXH):
500 x 580 x 800 mm

Glace kg/24h:
54 (A) | 54 (W)
52 (A) | 54 (W)

Capacité de stockage: 22 kg

CHERRY

C 28
C 28 F



Dimensions (LXPXH):
340 x 480 x 600 mm

Glace kg/24h:
28 (A) | 27 (W)
23 (A) | 21 (W)

Capacité de stockage: 6,5 kg

CHERRY

C 28+
C 28+ F



Dimensions (LXPXH):
400 x 480 x 600 mm

Glace kg/24h:
28 (A) | 28 (W)
25 (A) | 23 (W)

Capacité de stockage: 7 kg

CHERRY

C 38
C 38 F



Dimensions (LXPXH):
400 x 540 x 690 mm

Glace kg/24h:
38 (A) | 36 (W)
36 (A) | 36 (W)

Capacité de stockage: 11,5 kg

CHERRY

C 70
C 70 F



Dimensions (LXPXH):
700 x 580 x 995 mm

Glace kg/24h:
70 (A) | 75 (W)
72 (A) | 70 (W)

Capacité de stockage: 42 kg

CHERRY

C 90
C 90 F



Dimensions (LXPXH):
700 x 580 x 995 mm

Glace kg/24h:
86 (A) | 88 (W)
89 (A) | 89 (W)

Capacité de stockage: 42 kg

ACCESSOIRES & OPTIONS

SÉRIE

CHERRY



Rainbow Technology

Nanotechnologie brevetée pour renforcer et protéger l'évaporateur contre les agents agressifs et l'accumulation du calcaire.



Désinfection à l'Ozone

Pour la désinfection sûre et profonde de votre machine à glaçon. Cycle programmable.



Kit pieds

Pour adapter la machine à la hauteur idéale dans le contexte d'installation.



Kit pompe de vidange

Pompe de vidange extérieure et optionnelle, adaptable à toutes les machines de la gamme.



Kit nettoyage

Kit de nettoyage qui inclut une bouteille en plastique pour doser correctement l'acide citrique et un paquet d'acide citrique de 1 kg. Très utile pour effectuer un nettoyage efficace.



Kit de filtre à impuretés

Filtre externe spécial pour éviter le dépôt de impuretés à l'intérieur de la machine à glaçons.



SÉRIE
COCO



GLAÇON CREUX

HO.RE.CA.

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

COCO



MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

COCO



VERSATILITÉ

Un glaçon creux, avec une vaste surface pour une fraîcheur immédiate des boissons.

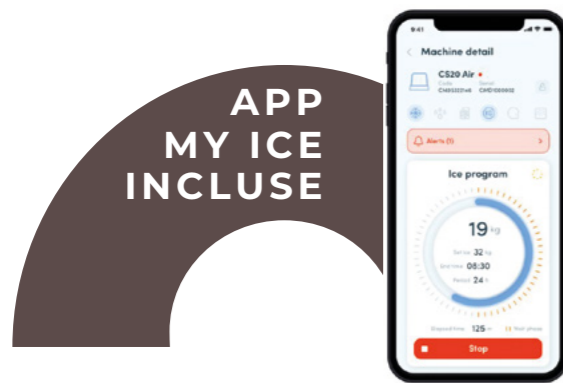
Une forme simple et essentielle, pour garantir une extrême flexibilité d'utilisation.

Soft drinks, cocktails, cafés et/ou autres préparations qui doivent être rapidement rafraîchies feront du glaçon creux de la série Coco un allié parfait.

La technologie à palettes assure l'installation et le fonctionnement parfait de la machine également en présence de calcaire ou d'impuretés dans l'eau. La série Coco est la plus polyvalente pour toutes les typologies d'installation.

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

COCO



Un design moderne: la construction de la machine est en acier inoxydable avec angles arrondis.

La technologie à palettes avec un évaporateur à tiges est le seul système qui garantisse le parfait fonctionnement de la machine malgré la présence du calcaire ou des impuretés de l'eau.

- GRANDE CAPACITÉ DE RÉSERVOIR INCORPORÉ
- PANNEAU TOUCH CAPACITIF, STAND-BY ET RÉINITIALISATION
- LAVAGE AUTOMATIQUE
- FILTRE FRONTAL EXTRACTIBLE ET NETTOYABLE
- ENTRÉE ET SORTIE FRONTALES DE L'AIR
- CÂBLE AVEC PRISE SHUKO



MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

COCO

🌿 Nouvelle gamme de machines à glaçons creux à fonctionnement entièrement électronique, qui respecte les paramètres anti-pollution les plus stricts en utilisant le gaz naturel Propane (R290).

- CONSTRUCTION EN ACIER INOX
- CÂBLE AVEC PRISE SCHUKO
- ACCÈS INTERNE USB POUR VISUALISER LES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT
- CAPTEUR ÉLECTRONIQUE DU RÉSERVOIR ET DU CONDENSATEUR

- VIDANGES D'EAU SURÉLEVÉES AVEC POSSIBILITÉ DE SORTIE LATÉRALE

La gamme Coco-F, à fonctionnement entièrement électronique, est disponible avec gaz R 134a.

COCO
K 30 🌿
K 30 F



Dimensions (LXPXH):
400 x 545 x 690 mm
Glace kg/24h:
28 (A) | 27 (W) 🌿
30 (A) | 27 (W)
Capacité de stockage: 10 kg

COCO
K 36 🌿
K 36 F



Dimensions (LXPXH):
450 x 545 x 690 mm
Glace kg/24h:
36 (A) | 36 (W) 🌿
37 (A) | 35 (W)
Capacité de stockage: 12 kg

COCO
K 23 NANO 🌿
K 23 NANO F



Dimensions (LXPXH):
340 x 545 x 620 mm
Glace kg/24h:
23 (A) | 23 (W) 🌿
21 (A) | 19 (W)
Capacité de stockage: 5 kg

COCO
K 23 🌿
K 23 F



Dimensions (LXPXH):
340 x 545 x 690 mm
Glace kg/24h:
23 (A) | 23 (W) 🌿
21 (A) | 19 (W)
Capacité de stockage: 7 kg

COCO
K 25 🌿
K 25 F



Dimensions (LXPXH):
400 x 545 x 690 mm
Glace kg/24h:
25 (A) | 24 (W) 🌿
25 (A) | 23 (W)
Capacité de stockage: 10 kg

COCO
K 45 🌿
K 45 F



Dimensions (LXPXH):
500 x 600 x 693 mm
Glace kg/24h:
45 (A) | 46 (W) 🌿
45 (A) | 46 (W)
Capacité de stockage: 16 kg

COCO
K 50 🌿
K 50 F




Dimensions (LXPXH):
500 x 585 x 956 mm
Glace kg/24h:
50 (A) | 50 (W) 🌿
50 (A) | 48 (W)
Capacité de stockage: 21 kg

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE COCO


COCO
K 62 
K 62 F



Dimensions (LXPXH):
600 x 585 x 956 mm
Glace kg/24h:
62 (A) | 66 (W) 
60 (A) | 58 (W)
Capacité de stockage: 28 kg

COCO
K 80 
K 80 F



Dimensions (LXPXH):
700 x 585 x 956 mm
Glace kg/24h:
80 (A) | 81 (W) 
80 (A) | 81 (W)
Capacité de stockage: 36 kg


COCO
K 95 
K 95 F



Dimensions (LXPXH):
800 x 585 x 956 mm
Glace kg/24h:
96 (A) | 105 (W) 
92 (A) | 90 (W)
Capacité de stockage: 40 kg

COCO
K 150 
K 150 F



Dimensions (LXPXH):
920 x 650 x 1280 mm
Glace kg/24h:
150 (A) | 151 (W) 
150 (A) | 142 (W)
Capacité de stockage: 67 kg

ACCESSOIRES & OPTIONS

SÉRIE

COCO



Rainbow Technology

Nanotechnologie brevetée pour renforcer et protéger l'évaporateur contre les agents agressifs et l'accumulation du calcaire.



Désinfection à l'Ozone

Pour la désinfection sûre et profonde de votre machine à glaçon. Cycle programmable.



Kit pieds

Pour adapter la machine à la hauteur idéale dans le contexte d'installation.



Kit pompe de vidange

Pompe de vidange extérieure et optionnelle, adaptable à toutes les machines de la gamme.



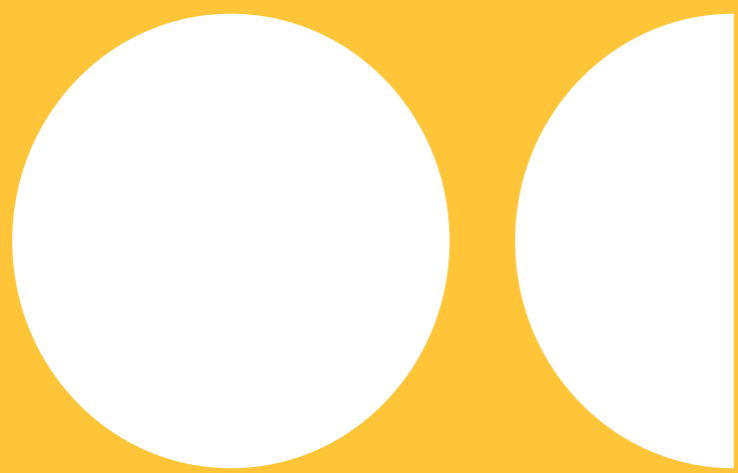
Kit nettoyage

Kit de nettoyage qui inclut une bouteille en plastique pour doser correctement l'acide citrique et un paquet d'acide citrique de 1 kg. Très utile pour effectuer un nettoyage efficace.



Kit de filtre à impuretés

Filtre externe spécial pour éviter le dépôt de impuretés à l'intérieur de la machine à glaçons.



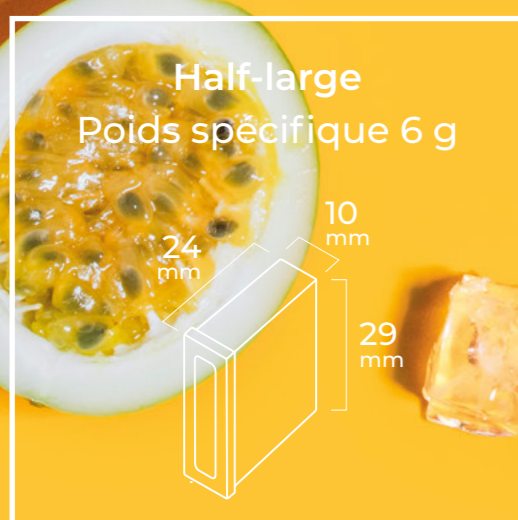
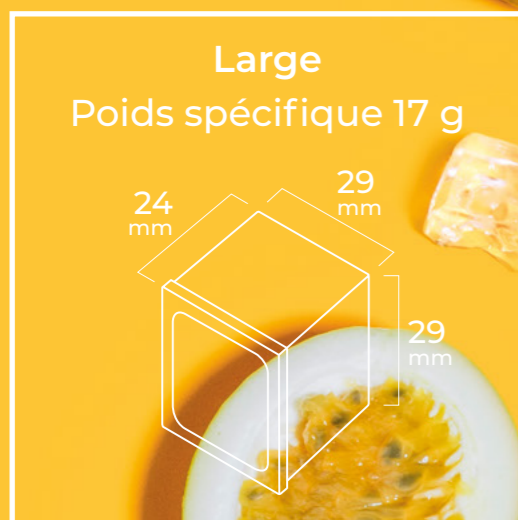
SÉRIE
MARACUJA



GLAÇON MODULAIRE

HO.RE.CA.

MARACUJA



MARACUJA



MODULARITÉ

Un glaçon plein et rectangulaire, disponible en trois différentes dimensions, DICE, HALF-LARGE e LARGE. Il est parfait pour refroidir rapidement les boissons.

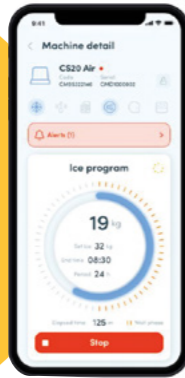
La grande productivité des machines à glaçons modulaires Maracuja avec évaporateur vertical, combinée avec les bacs de stockage Icematic, est l'idéal pour toutes les activités avec une haute consommation de glaçons.

Ces glaçons sont un choix optimal pour plusieurs secteurs d'application: les grands bars, les discothèques, les hôtels & resorts, les restaurants et fast-food.

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

MARACUJA

APP
MY ICE
INCLUDE



Nouvelle gamme des machines à glaçons pleins modulaires avec évaporateur vertical et un design linéaire et innovant. La série Maracuja est caractérisée par une haute fiabilité et une facilité d'utilisation particulière. La structure est entièrement en acier inox et facile à inspecter. Un jet uniforme et continu de l'eau la distribue sur une surface réfrigérée, spécialement conçue pour obtenir une production élevée de glaçons.

- GRANDE CAPACITÉ DE PRODUCTION ET COMPATIBILITÉ AVEC LES BACS DE STOCKAGE ICEMATIC
- ACIER INOX
- PANNEAU TOUCH CAPACITIF, STAND-BY ET RÉINITIALISATION
- LAVAGE AUTOMATIQUE
- ACCÈS LATÉRAL USB POUR VISUALISER LES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT
- FILTRE LATÉRAL EXTRACTIBLE ET NETTOYABLE



MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

MARACUJA

Les machines de la série Maracuja utilisent la technologie la plus avancée pour assurer l'impact environnemental minimal, et également les standards de sécurité les plus élevés.

Les modèles proposés sont écologiques, en utilisant le gaz naturel Propane (R290).

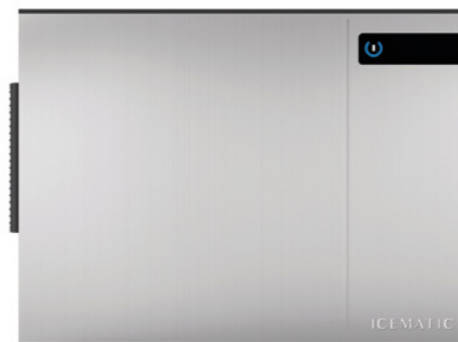


La nouvelle gamme des machines à glaçons, à fonctionnement entièrement électronique, respecte les paramètres anti-pollution les plus stricts.

La gamme Maracuja-F est disponible avec gaz R452a.

MARACUJA

M 205
M 205 F



Dimensions (LXPXH):

760 x 620 x 575 mm

Glace kg/24h:

220 (A) | 210 (W)

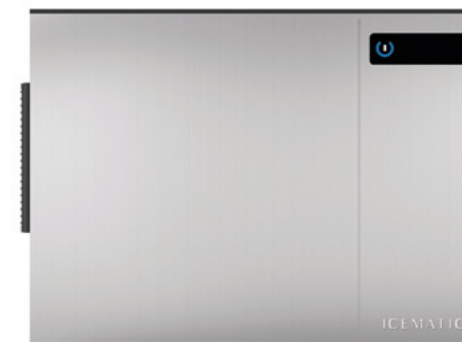
240 (A) | 215 (W)

Capacité de stockage:

pages 88-89

MARACUJA

M 305
M 305 F



Dimensions (LXPXH):

760 x 620 x 575 mm

Glace kg/24h:

300 (A) | 270 (W)

300 (A) | 265 (W)

Capacité de stockage:

pages 88-89

MARACUJA

M 145
M 145 F



Dimensions (LXPXH):

560 x 620 x 575 mm

Glace kg/24h:

145 (A) | 133 (W)

143 (A) | 129 (W)

Capacité de stockage:

pages 88-89

MARACUJA

M 195
M 195 F



Dimensions (LXPXH):

560 x 620 x 660 mm

Glace kg/24h:

212 (A) | 205 (W)

212 (A) | 205 (W)

Capacité de stockage:

pages 88-89

MARACUJA

M 405
M 405 F



Dimensions (LXPXH):

760 x 620 x 725 mm

Glace kg/24h:

400 (A)

430 (A) | 352 (W)

Capacité de stockage:

pages 88-89

MARACUJA

M 505 F



Dimensions (LXPXH):

760 x 620 x 725 mm

Glace kg/24h:

460 (A) | 415 (W)

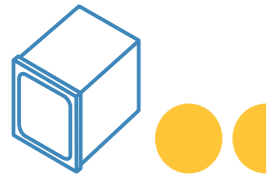
Capacité de stockage:

pages 88-89

ACCESSOIRES & OPTIONS

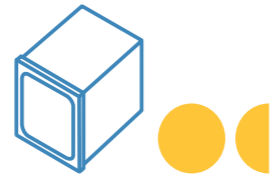
SÉRIE

MARACUJA



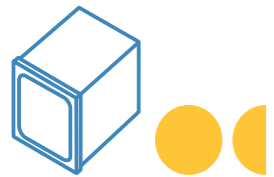
Rainbow Technology

Nanotechnologie brevetée pour renforcer et protéger l'évaporateur contre les agents agressifs et l'accumulation du calcaire.



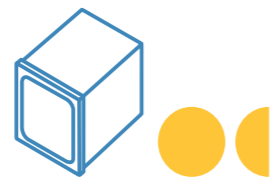
Désinfection à l'Ozone

Pour la désinfection sûre et profonde de votre machine à glaçon.



Kit nettoyage

Kit de nettoyage qui inclut une bouteille en plastique pour doser correctement l'acide citrique et un paquet d'acide citrique de 1 kg. Très utile pour effectuer un nettoyage efficace.



Kit pompe de vidange

Pompe de vidange extérieure et optionnelle, adaptable à toutes les machines de la gamme.



SÉRIE
BERRIES



GLACE GRANULAIRE

HO.RE.CA.
ALIMENTAIRE
INDUSTRIEL
HOSPITALIER

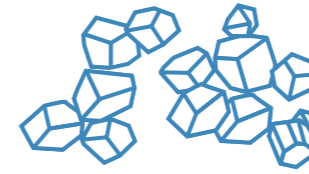
BERRIES

Grains

Avec le 25%-15% de teneur en eau.

Humidité de glace réglable avec l'app Mylce

BERRIES



FRAÎCHEUR

La glace granulaire est une ressource importante dans plusieurs secteurs, grâce à ses différentes utilisations possibles: de la conservation et exposition des aliments à la création de cocktails, de l'utilisation dans les centres du bien-être et dans le monde de la cosmétique au secteur de la médecine et hospitalier.

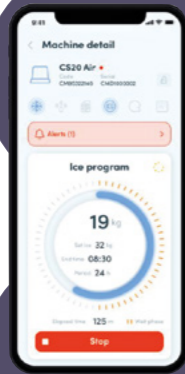
Cette typologie de glace très humide est particulièrement appréciée également dans le secteur de la boulangerie pour refroidir les pâtes.

La glace granulaire est facile à manipuler, stocker et peser. Sa particularité est la haute teneur en eau résiduelle qui, selon le modèle, peut varier entre 25% et 15%.

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

BERRIES

APP
MY ICE
INCLUDE



La nouvelle gamme de machines à glace granulaire – à paillettes – se compose de modèles avec bac de stockage incorporé et de modèles de grande capacité jusqu'à 1.000 kg par jour avec bacs de stockage séparés.

La glace est créée par un évaporateur cylindrique vertical, équipé d'une vis sans fin qui racle la glace de la surface interne de l'évaporateur, en l'amenant jusqu'à la sortie du cylindre où se trouve un pic à glace qui produit une glace granulaire.

Ce système permet de produire une glace constamment uniforme et très humide avec une consommation d'eau réduite.

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

BERRIES



Les nouvelles machines de la série Berries utilisent la technologie la plus avancée pour assurer un impact environnemental minimal. Un fonctionnement entièrement électronique respecte l'environnement en utilisant le gaz naturel Propane (R290).

La gamme Berries-F, à fonctionnement entièrement électronique, est disponible avec gaz R134a - R452a.

- ACIER INOX
- INTÉRIEUR FACILE À INSPECTER
- PANNEAU TOUCH CAPACITIF, STAND-BY ET RÉINITIALISATION
- COMPATIBILITÉ AVEC LES BACS DE STOCKAGE ICEMATIC
- ACCÈS INTERNE USB POUR VISUALISER LES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT

BERRIES

B 95 C 
B 95 C-F



Dimensions (LXPXH):

500 x 597 x 694 mm

Glace kg/24h:

90 (A) | 84 (W) 

88 (A) | 88 (W)

Capacité de stockage: 18 kg

BERRIES

B 130 C 
B 130 C-F



Dimensions (LXPXH):

500 x 597 x 694 mm

Glace kg/24h:

130 (A) | 120 (W) 

112 (A) | 112 (W)

Capacité de stockage: 18 kg

BERRIES

B 160 C 
B 160 C-F



Dimensions (LXPXH):

700 x 650 x 995 mm

Glace kg/24h:

165 (A) | 168 (W) 

152 (A) | 154 (W)

Capacité de stockage: 50 kg

BERRIES

B 200 C 
B 200 C-F



Dimensions (LXPXH):

700 x 620 x 995 mm

Glace kg/24h:

210 (A) | 195 (W) 

190 (A) | 190 (W)

Capacité de stockage: 50 kg

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE BERRIES

BERRIES

B 125 
B 125 F



Dimensions (LXPXH):

570 x 545 x 535 mm

Glace kg/24h:

130 (A) | 120 (W) 

112 (A) | 112 (W)

BERRIES

B 165 
B 165 F



Dimensions (LXPXH):

570 x 545 x 535 mm

Glace kg/24h:

165 (A) | 168 (W) 

152 (A) | 154 (W)

BERRIES

B 505 
B 505 F



Dimensions (LXPXH):

538 x 663 x 790 mm

Glace kg/24h:

400 (A) | 400 (W) 

450 (A) | 450 (W)

BERRIES

B 205 
B 205 F



Dimensions (LXPXH):

570 x 545 x 535 mm

Glace kg/24h:

210 (A) | 195 (W) 

190 (A) | 190 (W)

BERRIES

B 305 
B 305 F



Dimensions (LXPXH):

538 x 663 x 650 mm

Glace kg/24h:

280 (A) | 280 (W)

300 (A) | 300 (W)

**DISPONIBLE
SUR DEMANDE:**

SFN1000 A-W

SF 500, SFN 1000, SFN 2200,

SFN2200 TROPICAL

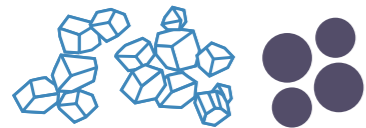
avec condensateur à distance



ACCESSOIRES & OPTIONS

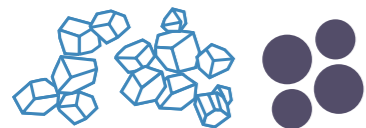
SÉRIE

BERRIES



Désinfection à l'Ozone

Pour la désinfection sûre et profonde de votre machine à glaçon, disponible pour les modèles avec bac de stockage incorporé et dans le bac de stockage associé.



Kit nettoyage

Kit de nettoyage qui inclut une bouteille en plastique pour doser correctement l'acide citrique et un paquet d'acide citrique de 1 kg. Très utile pour effectuer un nettoyage efficace.



Kit pieds

Pour adapter la machine à la hauteur idéale dans le contexte d'installation.



Kit pompe de vidange

Pompe de vidange extérieure et optionnelle, adaptable à toutes les machines de la gamme.



SÉRIE
GRAPE

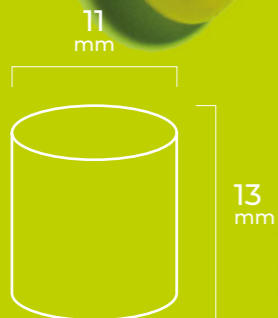


GLACE EN NUGGETS

HO.RE.CA.

GRAPE

Poids spécifique 1 g,
Avec teneur en eau de
environ 8%



GRAPE



COMPACTITÉ

La glace en nuggets (à pépites) a la caractéristique d'être à la fois compacte et agréable à croquer, en étant un juste milieu entre la glace granulaire et le glaçon.

Il s'agit de la glace idéale pour la création de cocktails comme la caïpirinha, le mojito, les caipiroskas, etc, et pour les buffets sur lit de glace.

La glace en nugget a une faible teneur en eau (environ 8%) et elle peut être utilisée dans différents secteurs: bars à cocktails et discothèques, restauration collective, cuisines centrales et également dans le secteur médical.

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

GRAPE

La gamme de machines à glaçons en nuggets se compose de deux modèles avec différentes capacités de production et qui doivent être combinés avec un bac de stockage séparé. La glace en nuggets est créée par un évaporateur cylindrique vertical équipé d'une vis sans fin qui racle la glace de la surface interne de l'évaporateur, en l'amenant jusqu'à la sortie du cylindre où se trouve une extrudeuse qui comprime la glace sous la forme d'une pépite (nugget). Le bac de stockage peut être sélectionné parmi la vaste gamme des bacs Icematic.

- GRANDE CAPACITÉ DE PRODUCTION
- ACIER INOX
- ENTRÉE ET SORTIE FRONTALES DE L'AIR
- GESTION FACILE DE LA GLACE
- GLACE AVEC FAIBLE TENEUR EN EAU, ENVIRON 8%
- COMPATIBILITÉ AVEC LES BACS DE STOCKAGE ICEMATIC



MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

GRAPE

Les machines Grape sont disponibles seulement avec gaz R452a.

ACCESSOIRES & OPTIONS

SÉRIE

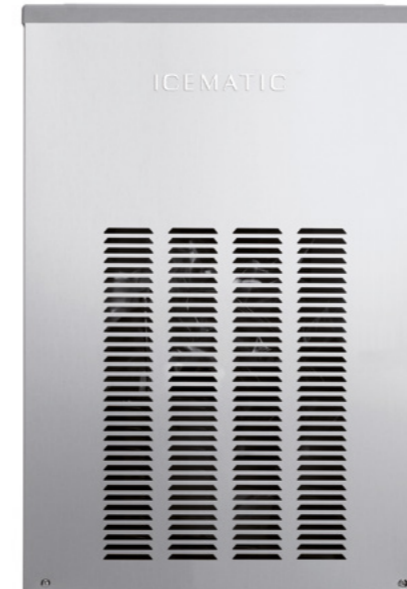
GRAPE



Désinfection à l'Ozone

Pour la désinfection sûre et profonde de votre machine à glaçon, disponible pour le bac de stockage associé.

GRAPE
G 270 F



Dimensions (LXPXH):
538 x 663 x 645 mm
Glace kg/24h:
320 (A) | 305 (W)
Capacité de stockage:
pages 88-89

GRAPE
G 470 F



Dimensions (LXPXH):
538 x 663 x 794 mm
Glace kg/24h:
570 (A) | 640 (W)
Capacité de stockage:
pages 88-89



SÉRIE
ALMOND



GLACE EN ÉCAILLES

HO.RE.CA.
ALIMENTAIRE
INDUSTRIEL

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

ALMOND



Épaisseur écaille

0,9 - 1,2 mm

Température

-7°C

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

ALMOND



SOLIDITÉ

La glace produite par les machines de la série Almond est unique en son genre car elle est la plus froide et sèche, avec une température d'environ -7°C et une épaisseur qui peut varier de 0,9 à 1,2 mm. Solides et sèches, les écailles ont une grande surface de contact pour un refroidissement rapide.

La glace des machines Almond est parfaite pour différentes applications, comme les supermarchés, restauration collective, charcuteries, boucheries et industrie de la viande, poissonneries et criées, ports de mer, secteur pharmaceutique et plus encore.

La glace à écailles plates, sèches et sous-refroidie, a une couleur blanche pure et est idéale pour prolonger la fraîcheur maximale de chaque produit.

MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

ALMOND

La nouvelle gamme des machines à glaçons à écailles plates est caractérisée par une présence d'humidité considérablement réduite (environ 2%), en assurant donc une fraîcheur absolue. Le système de production de la série Almond prévoit un évaporateur cylindrique vertical en acier inox et une spatule libre pivotante qui racle la glace produite, en donnant naissance aux écailles. Les machines à glaçons de la série Almond peuvent être associées aux bacs de stockage Icematic.

- ACIER INOX
- ÉVAPORATEUR CYLINDRIQUE VERTICAL FIXE
- COMMANDES ON/OFF INTÉGRÉES
- UNITÉ DE CONDENSATION INTÉGRÉE
- ACCÈS INTÉRIEUR POUR UN NETTOYAGE FACILE



MACHINES À GLAÇONS - SÉRIE

ALMOND

La gamme Almond-F est disponible avec gaz R452a.

ALMOND
A 250 F



Dimensions (LXPXH):
1015 x 590 x 815 mm
Glace kg/24h:
250 (A)

ALMOND
A 400 F



Dimensions (LXPXH):
1015 x 590 x 815 mm
Glace kg/24h:
409 (A)

ALMOND
A 600 F



Dimensions (LXPXH):
1110 x 640 x 850 mm
Glace kg/24h:
630 (A)

ALMOND
A 950 F



Dimensions (LXPXH):
1110 x 640 x 890 mm
Glace kg/24h:
988 (A)

ALMOND
A 1500 F



Dimensions (LXPXH):
1380 x 736 x 970 mm
Glace kg/24h:
1600 (A)

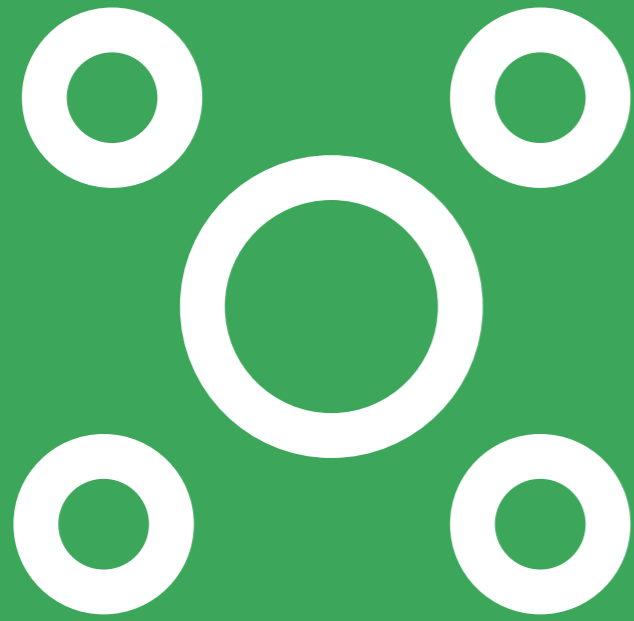
ACCESSOIRES & OPTIONS

SÉRIE

ALMOND



Capteur du
niveau de
la capacité
du bac de
stockage



SÉRIE
TROPICAL



DISPENSER

DISPENSER

TROPICAL

DISPENSER

TROPICAL

CONVIVIALITÉ

Pratiques, compacts et efficaces, les distributeurs automatiques de glace Icematic sont disponibles en deux modèles:

- distributeur vertical DX 35 avec glaçon plein gourmet

- distributeur sur table TD130 avec glace de type nuggets

Ces distributeurs sont la solution parfaite pour les cantines d'entreprise, restaurants self-service, hôtels, buffets et lieux publics où la disponibilité immédiate de glace parfaitement dosée est nécessaire.

DISPENSER

TROPICAL DX35

Pratique et avec des dimensions compactes, c'est la solution idéale pour les locaux où les clients peuvent de façon autonome se servir de la glace (cantines d'entreprise, self-service, hôtels).

TROPICAL DX 35

Dimensions (LXPXH):
380 x 515 x 1696 mm
Production - kg/24h:
29 (A) - 30 (W)
Capacité de stockage: 12,6 kg



DISPENSER

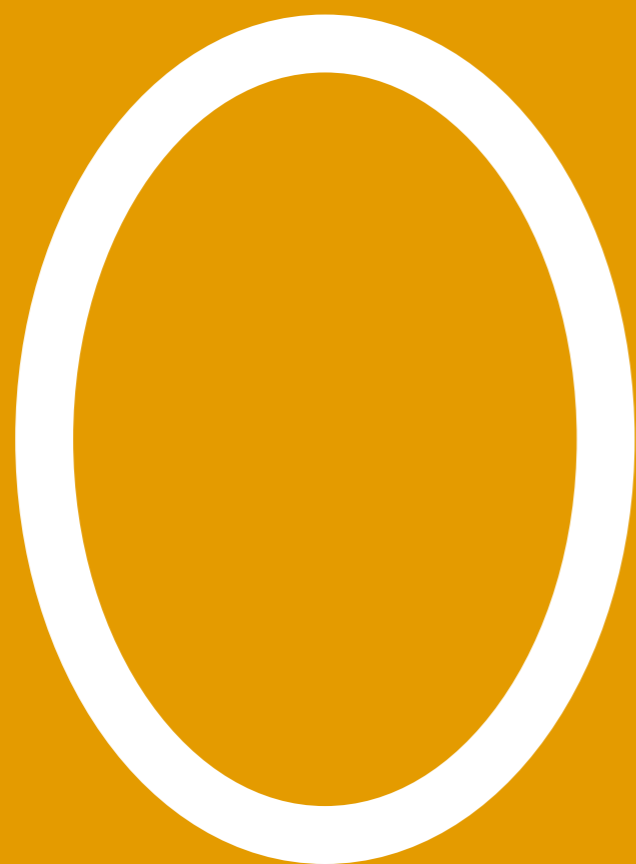
TROPICAL TD130 A

Un distributeur de glace sur table simple et linéaire, le TD130 fournit des petits nuggets, idéals pour la création rapide de cocktails ou granites ou pour rafraîchir rapidement les boissons.

TROPICAL TD130

Dimensions (LXPXH):
390 x 662 x 874 mm
Production - kg/24h: 135
Capacité de stockage: 5 kg





SÉRIE
MANGO



BACS DE STOCKAGE

BACS DE STOCKAGE

MANGO

BACS DE STOCKAGE

MANGO

SÉCURITÉ

Les bacs de stockage Icematic sont complètement projetés et produits dans notre usine et répondent à toutes les exigences des utilisateurs.

La grande qualité des matériaux utilisés garantit une conservation idéale et prolongée des grandes/moyennes productions de glace de toutes les formes.

L'acier inox, le plastique pressé et traité avec le système antibactérien à base de sels d'argent, ainsi que la possibilité d'installer la désinfection à l'ozone, rendent les bacs de stockage Icematic extrêmement sûrs d'un point de vue alimentaire et très faciles à nettoyer.

BACS DE STOCKAGE

MANGO MG

Bacs de stockage construits en acier inoxydable, totalement isolés avec portes résistantes aux chocs et palette en téflon incluse.

MANGO
MG 255



Dimensions (LXPXH):
770 x 880 x 1270 mm
Capacité de stockage (kg):
243 granulaire / 191 glaçons

MANGO
MG 305



Dimensions (LXPXH):
1081 x 824 x 968 mm
Capacité de stockage (kg):
252 granulaire / 197 glaçons

MANGO
MG 105



Dimensions (LXPXH):
568 x 848 x 1045 mm
Capacité de stockage (kg):
129 granulaire / 101 glaçons

MANGO
MG 155



Dimensions (LXPXH):
568 x 880 x 1270 mm
Capacité de stockage (kg):
168 granulaire / 132 glaçons

MANGO
MG 205



Dimensions (LXPXH):
769 x 848 x 1048 mm
Capacité de stockage (kg):
181 granulaire / 141 glaçons

MANGO
MG 405



Dimensions (LXPXH):
1235 x 873 x 1270 mm
Capacité de stockage (kg):
406 granulaire / 319 glaçons

MANGO
MG 505



Dimensions (LXPXH):
1331 x 880 x 1270 mm
Capacité de stockage (kg):
478 granulaire / 375 glaçons

BACS DE STOCKAGE

MANGO MB

Bacs de stockage avec une structure de support en acier, adaptée aux grosses charges, avec une porte à ressort et la palette en téflon incluse.

MANGO MB 700



Dimensions (LXPXH):
1524 x 1128 x 1735 mm
Capacité de stockage (kg):
812 granulaire / 637 glaçons

MANGO MB 500



Dimensions (LXPXH):
1220 x 1125 x 1428 mm
Capacité de stockage (kg):
553 granulaire / 434 glaçons

MANGO MB 1000



Dimensions (LXPXH):
1830 x 1470 x 1290 mm
Capacité de stockage (kg):
1063 granulaire / 838 glaçons

BACS DE STOCKAGE

MANGO MC

Les bacs de stockage de la série MC sont réalisés en acier inox à l'extérieur et en polyéthylène alimentaire à l'intérieur. Tous les modèles sont équipés avec pale en Téflon pour doser et prélever la glace.

MANGO MC 320



Dimensions (LXPXH):
885 x 1267 x 1803 mm
Capacité de stockage (kg):
318-391 granulaire / 249-306 glaçons

MANGO MC 140



Dimensions (LXPXH):
884 x 1025 x 1343 mm
Capacité de stockage (kg):
137-210 granulaire / 107-164 glaçons

MANGO MC 620



Dimensions (LXPXH):
1753 x 1267 x 1803 mm
Capacité de stockage (kg):
613-759 granulaire / 481-595 glaçons

TABLEAU COMPATIBILITÉ
MACHINE À GLAÇON / BAC DE STOCKAGE

COMPATIBILITÉ
Machine / Bac de stockage
Le couvercle n'est pas
nécessaire

K...

Désignation
couvercle

* Inclus

	BACS DE STOCKAGE	MG 105	MG 155	MG 205	MG 255	MG 305		MG 405	MG 505	MB 500	MB 700	MB 1000	MC 140	MC 320	MC 620
MODÈLES	Kg /24 h	129	168	181	243	252		406	478	553	812	1068	210	391	759
M 145	145 (A) 133 (W) ^Ø 143 (A) 129 (W)			KM 205-255	KM 205-255										
M 195	212 (A) 205 (W) ^Ø 212 (A) 205 (W)			KM 205-255	KM 205-255										
M 205	220 (A) 210 (W) ^Ø 240 (A) 215 (W)					KM 305		KFM 405	KFM 505						
M 305	300 (A) 270 (W) ^Ø 300 (A) 265 (W)					KM 305		KFM 405	KFM 505						
M 405	400 (A) ^Ø 430 (A) 352 (W)					KM 305		KFM 405	KFM 505						
M 505	460 (A) 415 (W)					KM 305		KFM 405	KFM 505						
B 125	130 (A) 120 (W) ^Ø 112 (A) 112 (W)	*KBD 105-155	*KBD 105-155	KB 205-255	KB 205-255	KB 305		KFM 405	KFM 505						
B 165	165 (A) 168 (W) ^Ø 152 (A) 154 (W)	*KBD 105-155	*KBD 105-155	KB 205-255	KB 205-255	KB 305		KFM 405	KFM 505						
B 205	210 (A) 195 (W) ^Ø 190 (A) 190 (W)	*KBD 105-155	*KBD 105-155	KB 205-255	KB 205-255	KB 305		KFM 405	KFM 505						
B 305	280 (A) 280 (W) ^Ø 300 (A) 300 (W)			KB 205-255	KB 205-255	KB 305		KFM 405	KFM 505						
B 505	400 (A) 400 (W) ^Ø 450 (A) 450 (W)			KB 205-255	KB 205-255	KB 305		KFM 405	KFM 505						
G 270	320 (A) 305 (W)	KGC 105-155	KGC 105-155	KB 205-255	KB 205-255	KB 305		KFM 405	KFM 505						
G 470	570 (A) 640 (W)			KB 205-255	KB 205-255	KB 305		KFM 405	KFM 505						
A 250	250 (A)							KA 405	KA 505						
A 400	409 (A)							KA 405	KA 505						
A 600	630 (A)							KA 405	KA 505						
A 950	988 (A)							KA 405	KA 505						
A 1500	1600 (A)														

Icematic, Castel MAC Srl
Via del lavoro, 9
31033 Castelfranco Veneto (TV) Italy
Tel. +39 0423 738452
E-mail: icematic@castelmac.it
icematic.eu

ICEMATIC

BE COLD WITH STYLE

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence