



59000001-019

**CATALOGO F.GHIACCIO
ICE MAKER CATALOGUE**





Manitowoc® Ice ha costruito la sua reputazione sviluppando le soluzioni per il ghiaccio più innovative ed affidabili per il settore dei servizi alimentari.

Inoltre, con la più grande gamma di macchine ENERGY STAR® del settore, le nostre macchine per il ghiaccio non sono soltanto affidabili, ma anche efficienti dal punto di vista energetico. Nessuno conosce il ghiaccio meglio di Manitowoc Ice per questo motivo in America è la macchina del ghiaccio più venduta. Riconosciuta come leader del settore, le macchine Manitowoc Ice si sono distinte anche per i numerosi premi vinti.

Per 15 anni consecutivi le nostre macchine per il ghiaccio sono state votate come le migliori nella classe in base a un sondaggio svolto dalla rivista *Foodservice Equipment & Supplies* (FE&S) che ha coinvolto le comunità degli operatori, dei consulenti e dei rivenditori del settore dei servizi alimentari.



Quando si tratta di ingegneria e progettazione, Indigo® è stata premiata come Dealer Design Award di livello oro e NEO® come Dealer Design Award di livello bronzo da *The News Magazine*, i cui lettori comprendono gli appaltatori dei servizi di refrigerazione.

Inoltre, per la tecnologia e l'innovazione, Indigo ha ricevuto l'ambito premio nel settore della ristorazione KI Innovations Award della National Restaurant Association (NRA).

Offriamo una delle maggiori gamme di macchine per ghiaccio nel settore dei servizi alimentari.

A fiocchi, a pepite, a cubi e gourmet, da 45 kg di ghiaccio a 1.361 kg al giorno, qualunque sia la vostra esigenza in fatto di ghiaccio, noi abbiamo la soluzione.

Ghiaccio perfetto

Dove e quando ne hai bisogno



Quale è il vostro tipo di Ghiaccio

Manitowoc® offre la più larga varietà di ghiaccio nella più ampia gamma di macchine per la produzione.

Quando abbiamo bisogno di scegliere che tipo di fabbricatore acquistare, dobbiamo tenere in considerazione due aspetti fondamentali,

Il tipo di cubetto e la quantità presunta che andremo a consumare nel corso delle 24 h.

DADO, MEZZO DADO, REGOLARE, TUBOLARE, NUGGET, TRITATO O GOURMET.



INDICE

SOSTENIBILITA'	4
TIPO GHIACCIO	5
SERIE INDIGO	6
SERIE NEO	7
FABBRICATORI A DADO	8-9
FABBRICATORI A NUGGET	10
FABBRICATORI A TRITATO	11
FABBRICATORI A PEZZI	12
FABBRICATORI A GOURMET	12
MERCATI SPECIALIZZATI	13
CONTENITORI E DISPENSER	14
GHIACCIO/BEVERAGE	15
CONDENSAZIONE REMOTA	
ACCESSORI & OPZIONI	16
DIMENSIONI & GUIDA ALL'USO	17
SUGGERIMENTI PER L'INSTALLAZIONE	17
SERVIZIO	18
GARANZIA & CERTIFICAZIONI	19



Sostenibilità

Noi di Manitowoc® Ice puntiamo a essere un produttore responsabile, un leader del settore e un datore di lavoro, non solo per questa generazione, ma anche per le generazioni future. Tutte le macchine Manitowoc Ice utilizzano refrigeranti rispettosi dell'ambiente, privi di CFC.

Meno Energia. Meno Acqua.

Le macchine commerciali per il ghiaccio che hanno ottenuto l'ENERGY STAR PARTNER Sono in media più efficienti del 15 % sotto il profilo energetico e del 10 % sotto quello dell'acqua rispetto ad altri modelli presenti sul mercato. La gamma Manitowoc è all'avanguardia col massimo numero di macchine per ghiaccio qualificanti che raggiungono e superano le linee guida ENERGY STAR.



Il programma Enerlogic Manitowoc, aiuta l'operatore a risparmiare energia e a massimizzare i profitti.

Questo programma incorpora le più sofisticate tecnologie che permettono di soddisfare i criteri delineati dalla Federal Energy Management Program, tra cui :



- Incorporare nuove tecnologie per il risparmio energetico;
- Coinvolgere le energie rinnovabili;
- Dimostrare l'efficienza idrica/elettrica;

Per 15 anni consecutivi Manitowoc Ice ha ottenuto la riconoscenza del prestigioso "Overall Best in Class" nella categoria dei fabbricatori di ghiaccio, basato su di un sondaggio condotto dalla Foodservice Equipment.



L'indagine viene svolta ogni anno ed è rivolta a raccogliere le recensioni degli utilizzatori finali così da poter assegnare l'ambito premio sponsorizzato dalla rivista *Foodservice Equipment and Supplies*.

HALFE DICE



Duro e limpido dalla forma unica romboidale, 0,95 x 2.86 x 2.22 cm; Massima capacità di raffreddamento, rapporto acqua ghiaccio vicino al 100%.



DICE



Duro e limpido dalla forma unica romboidale, 2.22 x 2.22 x 2.22 cm; Massima capacità di raffreddamento, rapporto acqua ghiaccio vicino al 100%.



REGULAR



Duro e limpido dalla forma unica romboidale, 2.86 x 2.86 x 2.22 cm; Massima capacità di raffreddamento, rapporto acqua ghiaccio vicino al 100%.



GOURMET



Duro e limpido dalla forma unica ottagonale, 3.49 x 3.49 cm; Massima capacità di raffreddamento, rapporto acqua ghiaccio vicino al 100%.



NUGGET



Facile da masticare perfetti per bevande abbastanza asciutte; Da 0,95 cm a 1,27 cm di larghezza media.



TUBULAR



Di morbida consistenza con una buona capacità di raffreddamento; Dal diametro di 1,59 cm e una lunghezza di circa 2,54 cm con un rapporto acqua ghiaccio vicino al 90%.



FLAKE



Piccoli, soffici pezzi di ghiaccio con un rapporto acqua ghiaccio del 73%; Perfetto per esporre prodotti o all'interno dei drinks.



CRUSHED



Cubetti "DICE" O "HALF DICE" rotti in tanti piccoli pezzi usando una macchina Manitowoc e dispensati con un erogatore di bevande della linea Servend,



INDIGO®

GLOBAL FOUNTAIN®



Intelligent thinking inside the box

Costruire la macchina del ghiaccio perfetta non è stato facile, ma creare un sistema intelligente all'interno di essa sembrava impossibile e invece è quello che abbiamo creato.

Del resto è quello che ci si aspetta dall'azienda leader nella progettazione e nella produzione dei fabbricatori di ghiaccio.

Abbiamo combinato intuito ed innovazione per creare la macchina perfetta e l'abbiamo chiamata INDIGO, ma potevamo chiamarla "GHIACCIO ASSICURATO" perché non dovrai più avere timore di rimanerne senza.

Il segreto vincente di "Indigo" è stato di usare la tecnologia più avanzata per semplificare tutto il processo di produzione del ghiaccio.

Allo stato dell'arte la diagnostica provvede a monitorare costantemente il sistema di refrigerazione consentendo così di migliorare continuamente la gestione della corrente,

Impostare una corretta produzione del ghiaccio, velocizzare il processo di pulizia e mantenere una qualità del ghiaccio perfetta,



Intelligenza

- Prevenzione dei pericoli;
- Registro manutenzioni;
- Display diagnostico;
- 14 lingue selezionabili;
- Opzioni di sicurezza;
- File diagnostici scaricabili;



Pulibilità

- Sistema LuminIce;
- Sistema AlphaSan;
- Sistema iAuCS;
- Sistema ghiaccio chiaro;



Eff. Energetica

- ENERGY STAR PARTNER
- Sonda ghiaccio acustica;
- Energia/Acqua sotto monitoraggio COSTANTE
- Produzione del ghiaccio programmabile



The everywhere you need ice machine.

È un nuovo standard, una nuova classe, un nuovo approccio, è un nuovo modo per te di pensare al ghiaccio.

Per fornire un nuovo livello di **prestazioni, intelligenza e convenienza**, NEO ti offre la possibilità di avere tutto in una sola macchina sottobanco.

Perfetta per ristoranti, bar, caffè, stadi, uffici, uso medico, specialità gastronomiche.

NEO è stata progettata per fornire ghiaccio quando volete e quando ne avete bisogno.



La **spia di alimentazione** si illumina in modo che un operatore possa facilmente vedere che la macchina sta funzionando ed è in modalità di produzione del ghiaccio.



Il **Ritardo** è una funzione chiave che consente a un operatore di impostare un ritardo di 4, 12 o 24 ore nelle produzioni di ghiaccio.



Il pulsante **Pulire** illuminato indica che la macchina sta eseguendo un ciclo di pulizia.



La spia **Contenitore pieno** si illumina quando il ghiaccio raccolto raggiunge la parte superiore del contenitore.



L'icona con la chiave **Assistenza** si illumina in rosso e lampeggia per fornire un avviso anticipato di un potenziale problema.

Inibitore di crescita LuminIce II

Disponibile sia per la serie INDIGO che per la serie NEO, l'optional "LuminIce Growth Inhibitor" crea "un'aria attiva" sfruttando il ricircolo che si crea all'interno della macchina inibendo il proliferarsi di batteri e tutti gli altri micro organismi che si potrebbero creare.

CON SISTEMA LUMINICE



SENZA SISTEMA LUMINICE



SISTEMA SALVASPAZIO



Cubetti Gourmet



Ghiaccio disponibile con la linea compatta SM-50 e la linea SOTTO

Con l'esclusivo cubetto gourmet a otto lati e l'enorme cubo gourmet Big Shot da 60 grammi le bevande restano fresche per periodi di tempo prolungati.

Il modello SM-50 è una macchina per ghiaccio compatta, di piccola capacità, progettata per l'utilizzo in configurazioni sotto il banco accanto agli altri impianti. È la macchina per ghiaccio ideale per le sale riunioni, le sale conferenze o le aree ristoro, progettata per l'installazione in un'apertura di armadietto standard da 15" o isolata. Le caratteristiche comprendono un pannello di controllo multifunzionale con esclusiva "modalità di avvio ritardato", apertura del contenitore illuminata e sovradimensionata e innovativo sistema di filtraggio dell'acqua incorporato. La grande macchina per ghiaccio gourmet **BG0260**, caratterizzata dall'esclusivo cubetto di ghiaccio Big Shot™, produce 2.000 cubetti al giorno. Questi grandi cubetti gourmet, dalla chiarezza cristallina, pesano ben 60 grammi ciascuno e hanno dimensioni notevoli, 5,08 cm di altezza e 3,04 di larghezza. La grande superficie del Big Shot raffredda efficacemente le bevande con un tasso di liquefazione minore rispetto ai cubetti più piccoli, il che significa che i clienti sono in grado di apprezzare le loro bibite proprio col sapore che dovrebbero avere senza dover preoccuparsi del ghiaccio che le diluisce.

SOTTO™

The clear and simple choice



Il nome Sotto deriva dall'espressione italiana *sottovoce*. L'esclusiva progettazione plug and play di Sotto, combinata con le sue prestazioni leader del settore, assicura che Sotto faccia davvero in modo silenzioso il suo lavoro (produrre il ghiaccio), consentendo di porre maggiore attenzione ed enfasi sulla parte della vostra attività che è più importante: *il vostro cliente*. Sotto è la soluzione perfetta per le situazioni in cui si preferiscono solo pochi cubetti grandi nel bicchiere, con la produzione che va da 20 kg a 85 kg in 24 ore.

				
14.75" (37.5 CM) WIDE	SOTTO SERIES			
SM-50	13.58" (34.5 CM) WIDE	17.72" (45.0 CM) WIDE	21.65" (55.0 CM) WIDE	27.56" (70.0 CM) WIDE
	UG-18	UG-20 UG-30	UG-40 UG-50	UG-65 UG-80

Cubetti Pieni



HALFE DICE

Macchine per ghiaccio disponibili nelle dimensioni da 55,9 cm, 76,2 cm, modulari di grande capacità o da posizionare sotto il banco.

Le macchine per ghiaccio a cubetti Manitowoc® Ice sono disponibili in modelli modulari e sotto il banco con livelli di produzione del ghiaccio che va da 27 kg a 1.497 kg al giorno. Le macchine per ghiaccio sotto il banco si adattano sotto i banchi e contengono avendo un contenitore di conservazione. I modulari sono apparecchi per la produzione di ghiaccio che sono accoppiati a un contenitore separato o a un erogatore per la conservazione del ghiaccio. Raffreddamento massimo con un rapporto fra ghiaccio e acqua vicino al 100 %, le macchine per ghiaccio a cubetti sono perfette per il raffreddamento massimo, la fusione lenta e la produzione rapida.



DICE

Le macchine per ghiaccio Compact QM e NEO® sono ideali per la produzione di ghiaccio a volumi minori, le esigenze di utilizzo limitato, oppure come backup per macchine di dimensioni maggiori.



REGULAR

- Progettate per adattarsi al di sotto dei banchi o in spazi limitati .
- Ideali per caffè, box da stadio, aree di pausa negli uffici.
- Ingresso e uscita frontali dell'aria.
- Installazione facile: è sufficiente installare acqua, scarico e alimentazione.
- Con la sperimentata tecnologia di evaporatore verticale di Manitowoc Ice.
- L'esclusiva tecnologia brevettata per la pulizia (pulisce o disinfetta in meno di 24 minuti).

UNDERCOUNTER			MODULAR			
19.69" (50 CM) WIDE	26" (66 CM) WIDE	30" (76.2 CM) WIDE	22" (55.9 CM) WIDE	30" (76.2 CM) WIDE		
QM-30 QM-45	U-140 U-190 U-240	U-310	i-322 i-522	i-300 i-450 i-500 i-606	i-906 i-1106	i-686C i-976C i-1176C i-1470C i-1870C i-2170C

Ghiaccio Nugget



Macchine Disponibili sia soprabanco che modulari.



NUGGET

Fantastiche cose succedono quando combini la popolarità del ghiaccio Nugget con la qualità di una macchina Manitowoc.

La Manitowoc offre con la sua line RNS una produzione di ghiaccio tubolare di oltre 544 kg al giorno.

Con pezzi definiti e lunghi e una qualità di ghiaccio di oltre il 90% i "Tubolar Nugget" sono ideali per aumentare la capacità di raffreddamento e ridurre al minimo la diluizione del Drink.

La serie RNS di Manitowoc offre la possibilità di avere del ghiaccio di tipo "Nugget" in versione ridotta con una capacità produttiva di ben oltre i 139 kg giornalieri.

La produzione di piccoli "Nugget" di ghiaccio rendono questa macchina ideale per erogatori bevande.



TUBULAR

Facile da servire

Il ghiaccio Manitowoc nel formato Nugget raggiunge un rapporto di raffreddamento e rilascio del 90%.

Ideale per cocktails



					
COUNTERTOP DISPENSER	UNDERCOUNTER	MODULAR			BEVERAGE DISPENSER
	20" & 29" (50.8 & 73.66 CM) WIDE	22" (55.9 CM) WIDE	30" (76.2 CM) WIDE	22" (55.9 CM) WIDE	
RNS-12 RNS-20	RNS-0244 RNS-0385	RNS-0308 RN-0400	RN-1000 RN-1400	RN-1078C RN-1278C	RN-1000 on Servend SV250 Dispenser

Ghiaccio Flake

FLAKE



Quando si tratta di conservazione degli alimenti, una presentazione fresca può portare a profitti ben consolidati. Il vostro prodotto non deve limitarsi ad avere un buon aspetto e a restare fresco, anche il ghiaccio deve avere un buon aspetto. Le macchine per ghiaccio a fiocchi di Manitowoc offrono un raffreddamento rapido e sono modellabili. Pezzi di ghiaccio piccoli e morbidi si formano delicatamente attorno agli oggetti e restano in posizione senza cadute né versamenti. Perfetti per le presentazioni di alimenti e bevande, per agitare a mano le bevande o per le terapie del freddo.

Manitowoc Ice offre ghiaccio a fiocchi in modelli sotto il banco, modulari, con funzionamento remoto e in rack con produzione quotidiana di ghiaccio da 68 kg a 1.179 kg.



Macchine Disponibili sia in versione sopra banco che modulari.

UNDERCOUNTER		MODULAR		LARGE CAPACITY	
20" (50.8 CM) WIDE	29" (73.66 CM) WIDE	22" (55.9 CM) WIDE	30" (76.2 CM) WIDE	37" (93.98 CM) WIDE	30" (76.2 CM) WIDE
RF-0244A RF-0266A	RF-0385A RF-0399A RF-0644A	RFS-0300 RFS-0650 RFS-1278C RFS-1279R	RFS-1200	RF-2300	RFS-2378C RFS-2379R

GOURMET SPRAY

Queste macchine sono disponibili in una varietà di dimensioni dispenser di varie capacità contenitive.

Perfette per Caffè, Bar, Ristoranti dove la domanda del ghiaccio è ridotta.



CRUSHED

Ghiaccio disponibile in combinazione con le macchine BEVERAGE DISPENSER

Cubetti "Dice" o "Half Dice" rotti in piccoli pezzi e serviti con un dispenser automatico in combinazione con una macchina erogatrice di bevande.



i-322 abbinata a MDH-302



GAS R290



Noi di Manitowoc® Ice puntiamo a offrire progetti innovativi di prodotti che aiutino i nostri clienti a operare in maniera più rispettosa dell'ambiente nonché più redditizia per la loro attività.

Il Gas R290 è un propano di elevata qualità refrigerante, che si manifesta di solito senza potenziale di esaurimento dell'ozono e con un potenziale di riscaldamento globale estremamente basso. Manitowoc Ice attualmente offre il refrigerante R290 su alcune macchine per il ghiaccio da 50 Hz, tra cui QP-210, QP-270, IP-320 e IP-500.

CARCERARIO

I modelli carcerari sono disponibili per le serie da 300 Kg a 1800 Kg al giorno, raffreddati ad aria e ad acqua, non hanno plastica rimovibile all'esterno della macchina, hanno parti superiori e pannelli anteriori e posteriori in acciaio inox, viti a **prova di manomissione** per il pannello anteriore e la copertura posteriore, che richiedono uno strumento speciale per la rimozione.

MARITTIMO

Una nicchia di mercato che richiede modifiche di progettazione alle macchine standard per soddisfarne le necessità. questi macchine vengono classificate come la linea "Marine" e comprendono la possibilità di avere un contenitore separato, i modelli sulla quale è possibile avere la conversione sono i600-i850-i1000-i1400-i1800 (raffreddate ad acqua). Questi modelli hanno la struttura esterna completamente in acciaio e quella interna a prova di corrosione.

Contenitori per il Ghiaccio e Dispensers



Trova la tua macchina perfetta per il ghiaccio ed abbinala ad uno dei tanti contenitori disponibili o ad un dispenser.



Erogatori di acqua e soda

La società gemella di Manitowoc Ice, Servend®, vanta un'offerta completa di modelli da banco per acqua e bevande.



Contenitori per la conservazione del ghiaccio di tipo B

Disponibili in larghezze di 55,9 cm, 76,2 cm e 121,9 cm.

Con una base monopezzo di resina-composito senza corrosione, un rivestimento del contenitore in polietilene resistente agli urti, bordo in durometro morbido che contribuisce ad attutire il rumore di chiusura del contenitore, un sostegno per paletta interno e protezioni per paracolpi.



Macchine modulari per ghiaccio

Disponibili in larghezze di 55,9 cm 76,2 cm e 121,9 cm.



Contenitori per la conservazione del ghiaccio di grande capacità di tipo F

disponibili in larghezze di 76,2 cm, 121,9 cm, 152,4 cm Dotati di porta per il ghiaccio con maggiore sicurezza per i dipendenti, rimozione del ghiaccio semplificata e versamenti ridotti. Il modello da 76,2 cm è uno dei contenitori a ingombro più ridotto per la conservazione con grande capacità.



Serie SPA e SFA

Erogatori di ghiaccio Disponibili in larghezze di 55,9 cm e 76,2 cm.

Caratterizzati da erogazione di alto volume con meccanismo a scivolo oscillante brevettato "premere per il ghiaccio" e tecnologia con ruota a palette

Sistema con carrello e contenitore

Il sistema di conservazione del ghiaccio comprende due carrelli di capacità 109 kg con coperchi.



Ghiaccio e Dispensers

Una macchina del ghiaccio disegnata appositamente per erogatori di bevande

Con una profondità ridotta di appena 35,56 cm rispetto ai modelli standard che sono profondi 58,42 cm, la serie Manitowoc per ghiaccio / bevande offre all'operatore un facile accesso all'interno dell'erogatore per la pulizia, la sterilizzazione e la manutenzione.

Questa esclusiva capacità è resa possibile dalla tecnologia brevettata CVD® di Manitowoc, una progettazione estremamente compatta e consente alla macchina di funzionare praticamente senza rumore né emissione di calore.

Offre anche una grande area di accesso frontale aperto che permette un comodo caricamento manuale del ghiaccio nell'erogatore nel caso se ne verifici l'esigenza.

L'unità per ghiaccio/ bevande può essere installata o sottoposta a retrofit a praticamente qualsiasi erogatore commerciale per bevande.

Questa macchina compatta è disponibile con elevate capacità di produzione del ghiaccio per soddisfare quasi tutte le applicazioni per erogatori di bevande presso ristoranti a servizio rapido, grandi magazzini, attività di servizi alimentari ricreative o di formazione.



Ice/Beverage Series 1090C Ice machine on Servend SV-250 beverage dispenser

Nugget e Dispensers



NUGGET



TUBULAR

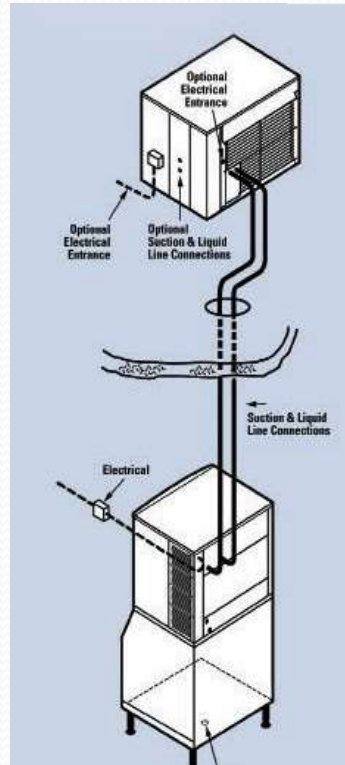
Opzione di condensazione a distanza Sistema QuietQube

La Macchina del ghiaccio più Silenziosa Mai Creata

*Più silenziosa del 75 % rispetto ad una
tradizionale macchina a condensazione
remota.*

Le macchine per ghiaccio Manitowoc® Ice QuietQube utilizzano una tecnologia esclusiva che mette il motore del ventilatore del condensatore e il compressore sul tetto.

La nostra brevettata tecnologia CVD® utilizza vapore freddo invece di gas caldo per raccogliere il ghiaccio. Ciò non solo rende le macchine per ghiaccio QuietQube le più silenziose mai costruite, le rende più affidabili, più efficienti, e con elevati livelli di produzione del ghiaccio. Disponibile in diversi formato di ghiaccio.



Condensatore Remoto a Scarico Verticale

Il sistema di condensazione remota, aumenta l'efficienza, la produzione del ghiaccio, e risparmia energia elettrica.

Il sistema remoto per le serie i500-i600-i850-i1000-i1400 e i1800 è composto da un contenitore, un fabbricatore, una unità remota e tubazioni di collegamento (ognuno venduto separatamente).

Opzioni & accessori



Insacchettatrice per ghiaccio

Ideale per insacchettare il ghiaccio in sacchetti di plastica.

Conveniente, veloce, facile, sistemato a dx o sx del contenitore.

Ingombro H 73 - L 26 - P 33.



Sistema Artic Pure

Filtro con attacco rapido studiato per ridurre al minimo i cicli di lavaggio ed i relativi costi, massimizzare la resa del fabbricatore e migliorare notevolmente la qualità del ghiaccio.



Sistema automatico di lavaggio

Il sistema "AuCS" contando i cicli di produzione del ghiaccio, ed in funzione alla frequenza di manutenzione selezionata tra 2-4 o 12 settimane, inizia il ciclo di sanificazione e lavaggio automaticamente.

Dimensioni

In qualsiasi attività, le esigenze di ghiaccio sono raramente uniformi. Ad esempio, è necessario più ghiaccio in estate che in inverno e più nei giorni feriali che in settimana. Dimensionate la vostra macchina per ghiaccio Manitowoc e il contenitore per soddisfare le vostre esigenze di picco.

Evitate di dimensionare una nuova macchina per ghiaccio esclusivamente in base alle prestazioni della vostra apparecchiatura attuale. L'età e le condizioni meccaniche della vostra attuale macchina potrebbero fuorviarvi nel determinare la capacità di produzione di cui avete bisogno. Ricordate che le temperature dell'aria circostante e dell'acqua in ingresso influenzano la quantità di ghiaccio che una macchina produce.

Determinate quali saranno tali temperature durante i periodi di utilizzo di picco, quindi verificate la vostra selezione in base alla tabella di produzione della macchina. La Guida all'utilizzo del ghiaccio vi aiuterà a calcolare i vostri requisiti di produzione in base alle vostre esigenze di picco. Dopo aver calcolato la quantità di ghiaccio di cui vi aspettate di avere bisogno, aggiungete il 20 % per tenere conto della futura crescita delle attività. Dedicare tempo al corretto dimensionamento delle apparecchiature per la produzione assicura un'ampia fornitura di ghiaccio durante i periodi di picco.

Guida all'uso del ghiaccio

Servizio alimentare Valore approssimativo di cubetti

Ghiaccio necessario al giorno:

Ristorante	0,68 kg a persona
Cocktail	1,4 kg a persona/posto
Bicchieri d'acqua	118 ml per bicchiere
Salad Bar	13,6 kg per piede cubo
Fast Food	148 ml per bevanda da 207-296 ml 237 ml per bevanda da 355-473 ml 355 ml per bevanda da 532-710 ml

Alloggio

Ghiaccio per ospiti	2,7 kg per camera
Ristorante	0,68 kg a persona/posto
Cocktail	1,4 kg a persona/posto
Catering	0,45 kg a persona

Servizio bevande

Bevande	40% di ghiaccio per bevanda x
---------	-------------------------------

N.B. numero di bevande servite in un giorno di picco.

Suggerimenti per l'installazione

• Dimensioni

Accertatevi che i componenti si adattino attraverso i passaggi, nelle sale e nello spazio di installazione. Una volta installate, la maggior parte delle macchine per il ghiaccio devono avere almeno 512,7 cm 20,3 cm di spazio libero al di sopra, dietro e su entrambi i lati.

• Ambiente

Installare la macchina in un area dove la temperatura dell'ambiente è compresa tra 1.67° C e 43.33° C.

• Collegamento

Il collegamento elettrico e quello idrico devono essere ad almeno 183 cm dalla macchina.

• Requisiti idrici

- I. La macchina del ghiaccio deve essere collegata all'acqua fredda;
- II. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 0.56° C e 32.22° C;
- III. La pressione dell'acqua deve essere compresa tra 20 psi e 80 psi;

2019

 **Manitowoc**



59000001-019

**CATALOGO F.GHIACCIO
ICE MAKER CATALOGUE**





Manitowoc® Ice ha costruito la sua reputazione sviluppando le soluzioni per il ghiaccio più innovative ed affidabili per il settore dei servizi alimentari.

Inoltre, con la più grande gamma di macchine ENERGY STAR® del settore, le nostre macchine per il ghiaccio non sono soltanto affidabili, ma anche efficienti dal punto di vista energetico. Nessuno conosce il ghiaccio meglio di Manitowoc Ice per questo motivo in America è la macchina del ghiaccio più venduta. Riconosciuta come leader del settore, le macchine Manitowoc Ice si sono distinte anche per i numerosi premi vinti.

Per 15 anni consecutivi le nostre macchine per il ghiaccio sono state votate come le migliori nella classe in base a un sondaggio svolto dalla rivista *Foodservice Equipment & Supplies* (FE&S) che ha coinvolto le comunità degli operatori, dei consulenti e dei rivenditori del settore dei servizi alimentari.



Quando si tratta di ingegneria e progettazione, Indigo® è stata premiata come Dealer Design Award di livello oro e NEO® come Dealer Design Award di livello bronzo da *The News Magazine*, i cui lettori comprendono gli appaltatori dei servizi di refrigerazione.

Inoltre, per la tecnologia e l'innovazione, Indigo ha ricevuto l'ambito premio nel settore della ristorazione KI Innovations Award della National Restaurant Association (NRA).

Offriamo una delle maggiori gamme di macchine per ghiaccio nel settore dei servizi alimentari.

A fiocchi, a pepite, a cubi e gourmet, da 45 kg di ghiaccio a 1.361 kg al giorno, qualunque sia la vostra esigenza in fatto di ghiaccio, noi abbiamo la soluzione.

Ghiaccio perfetto

Dove e quando ne hai bisogno



Quale è il vostro tipo di Ghiaccio

Manitowoc® offre la più larga varietà di ghiaccio nella più ampia gamma di macchine per la produzione.

Quando abbiamo bisogno di scegliere che tipo di fabbricatore acquistare, dobbiamo tenere in considerazione due aspetti fondamentali,

Il tipo di cubetto e la quantità presunta che andremo a consumare nel corso delle 24 h.

DADO, MEZZO DADO, REGOLARE, TUBOLARE, NUGGET, TRITATO O GOURMET.



INDICE

SOSTENIBILITA'.....	4
TIPO GHIACCIO.....	5
SERIE INDIGO.....	6
SERIE NEO.....	7
FABBRICATORI A DADO.....	8-9
FABBRICATORI A NUGGET.....	10
FABBRICATORI A TRITATO.....	11
FABBRICATORI A PEZZI.....	12
FABBRICATORI A GOURMET.....	12
MERCATI SPECIALIZZATI.....	13
CONTENITORI E DISPENSER.....	14
GHIACCIO/BEVERAGE.....	15
CONDENSAZIONE REMOTA	
ACCESSORI & OPZIONI.....	16
DIMENSIONI & GUIDA ALL'USO.....	17
SUGGERIMENTI PER L'INSTALLAZIONE.....	17
SERVIZIO.....	18
GARANZIA & CERTIFICAZIONI.....	19



Sostenibilità

Noi di Manitowoc® Ice puntiamo a essere un produttore responsabile, un leader del settore e un datore di lavoro, non solo per questa generazione, ma anche per le generazioni future. Tutte le macchine Manitowoc Ice utilizzano refrigeranti rispettosi dell'ambiente, privi di CFC.

Meno Energia. Meno Acqua.

Le macchine commerciali per il ghiaccio che hanno ottenuto l'ENERGY STAR PARTNER Sono in media più efficienti del 15 % sotto il profilo energetico e del 10 % sotto quello dell'acqua rispetto ad altri modelli presenti sul mercato. La gamma Manitowoc è all'avanguardia col massimo numero di macchine per ghiaccio qualificanti che raggiungono e superano le linee guida ENERGY STAR.



Il programma Enerlogic Manitowoc, aiuta l'operatore a risparmiare energia e a massimizzare i profitti.

Questo programma incorpora le più sofisticate tecnologie che permettono di soddisfare i criteri delineati dalla Federal Energy Management Program, tra cui :



- Incorporare nuove tecnologie per il risparmio energetico;
- Coinvolgere le energie rinnovabili;
- Dimostrare l'efficienza idrica/elettrica;

Per 15 anni consecutivi Manitowoc Ice ha ottenuto la riconoscenza del prestigioso "Overall Best in Class" nella categoria dei fabbricatori di ghiaccio, basato su di un sondaggio condotto dalla Foodservice Equipment.



L'indagine viene svolta ogni anno ed è rivolta a raccogliere le recensioni degli utilizzatori finali così da poter assegnare l'ambito premio sponsorizzato dalla rivista *Foodservice Equipment and Supplies*.

HALFE DICE



Duro e limpido dalla forma unica romboidale, 0,95 x 2.86 x 2.22 cm; Massima capacità di raffreddamento, rapporto acqua ghiaccio vicino al 100%.



DICE



Duro e limpido dalla forma unica romboidale, 2.22 x 2.22 x 2.22 cm; Massima capacità di raffreddamento, rapporto acqua ghiaccio vicino al 100%.



REGULAR



Duro e limpido dalla forma unica romboidale, 2.86 x 2.86 x 2.22 cm; Massima capacità di raffreddamento, rapporto acqua ghiaccio vicino al 100%.



GOURMET



Duro e limpido dalla forma unica ottagonale, 3.49 x 3.49 cm; Massima capacità di raffreddamento, rapporto acqua ghiaccio vicino al 100%.



NUGGET



Facile da masticare perfetti per bevande abbastanza asciutte; Da 0,95 cm a 1,27 cm di larghezza media.



TUBULAR



Di morbida consistenza con una buona capacità di raffreddamento; Dal diametro di 1,59 cm e una lunghezza di circa 2,54 cm con un rapporto acqua ghiaccio vicino al 90%.



FLAKE



Piccoli, soffici pezzi di ghiaccio con un rapporto acqua ghiaccio del 73%; Perfetto per esporre prodotti o all'interno dei drinks.



CRUSHED



Cubetti "DICE" O "HALF DICE" rotti in tanti piccoli pezzi usando una macchina Manitowoc e dispensati con un erogatore di bevande della linea Servend,



INDIGO®

GLOBAL FOUNTAIN®



Intelligent thinking inside the box

Costruire la macchina del ghiaccio perfetta non è stato facile, ma creare un sistema intelligente all'interno di essa sembrava impossibile e invece è quello che abbiamo creato.

Del resto è quello che ci si aspetta dall'azienda leader nella progettazione e nella produzione dei fabbricatori di ghiaccio.

Abbiamo combinato intuito ed innovazione per creare la macchina perfetta e l'abbiamo chiamata INDIGO, ma potevamo chiamarla "GHIACCIO ASSICURATO" perché non dovrai più avere timore di rimanerne senza.

Il segreto vincente di "Indigo" è stato di usare la tecnologia più avanzata per semplificare tutto il processo di produzione del ghiaccio.

Allo stato dell'arte la diagnostica provvede a monitorare costantemente il sistema di refrigerazione consentendo così di migliorare continuamente la gestione della corrente,

Impostare una corretta produzione del ghiaccio, velocizzare il processo di pulizia e mantenere una qualità del ghiaccio perfetta,



Intelligenza

- Prevenzione dei pericoli;
- Registro manutenzioni;
- Display diagnostico;
- 14 lingue selezionabili;
- Opzioni di sicurezza;
- File diagnostici scaricabili;



Pulibilità

- Sistema LuminIce;
- Sistema AlphaSan;
- Sistema iAuCS;
- Sistema ghiaccio chiaro;



Eff. Energetica

- ENERGY STAR PARTNER
- Sonda ghiaccio acustica;
- Energia/Acqua sotto monitoraggio COSTANTE
- Produzione del ghiaccio programmabile



The everywhere you need ice machine.

È un nuovo standard, una nuova classe, un nuovo approccio, è un nuovo modo per te di pensare al ghiaccio.

Per fornire un nuovo livello di **prestazioni, intelligenza e convenienza**, NEO ti offre la possibilità di avere tutto in una sola macchina sottobanco.

Perfetta per ristoranti, bar, caffè, stadi, uffici, uso medico, specialità gastronomiche.

NEO è stata progettata per fornire ghiaccio quando volete e quando ne avete bisogno.



La **spia di alimentazione** si illumina in modo che un operatore possa facilmente vedere che la macchina sta funzionando ed è in modalità di produzione del ghiaccio.



Il **Ritardo** è una funzione chiave che consente a un operatore di impostare un ritardo di 4, 12 o 24 ore nelle produzioni di ghiaccio.



Il pulsante **Pulire** illuminato indica che la macchina sta eseguendo un ciclo di pulizia.



La spia **Contenitore pieno** si illumina quando il ghiaccio raccolto raggiunge la parte superiore del contenitore.



L'icona con la chiave **Assistenza** si illumina in rosso e lampeggia per fornire un avviso anticipato di un potenziale problema.

Inibitore di crescita LuminIce II

Disponibile sia per la serie INDIGO che per la serie NEO, l'optional "LuminIce Growth Inhibitor" crea "un'aria attiva" sfruttando il ricircolo che si crea all'interno della macchina inibendo il proliferarsi di batteri e tutti gli altri micro organismi che si potrebbero creare.

CON SISTEMA LUMINICE



SENZA SISTEMA LUMINICE



SISTEMA SALVASPAZIO



Cubetti Gourmet



Ghiaccio disponibile con la linea compatta SM-50 e la linea SOTTO

Con l'esclusivo cubetto gourmet a otto lati e l'enorme cubo gourmet Big Shot da 60 grammi le bevande restano fresche per periodi di tempo prolungati.

Il modello SM-50 è una macchina per ghiaccio compatta, di piccola capacità, progettata per l'utilizzo in configurazioni sotto il banco accanto agli altri impianti. È la macchina per ghiaccio ideale per le sale riunioni, le sale conferenze o le aree ristoro, progettata per l'installazione in un'apertura di armadietto standard da 15" o isolata. Le caratteristiche comprendono un pannello di controllo multifunzionale con esclusiva "modalità di avvio ritardato", apertura del contenitore illuminata e sovradimensionata e innovativo sistema di filtraggio dell'acqua incorporato. La grande macchina per ghiaccio gourmet **BG0260**, caratterizzata dall'esclusivo cubetto di ghiaccio Big Shot™, produce 2.000 cubetti al giorno. Questi grandi cubetti gourmet, dalla chiarezza cristallina, pesano ben 60 grammi ciascuno e hanno dimensioni notevoli, 5,08 cm di altezza e 3,04 di larghezza. La grande superficie del Big Shot raffredda efficacemente le bevande con un tasso di liquefazione minore rispetto ai cubetti più piccoli, il che significa che i clienti sono in grado di apprezzare le loro bibite proprio col sapore che dovrebbero avere senza dover preoccuparsi del ghiaccio che le diluisce.

SOTTO™

The clear and simple choice



Il nome Sotto deriva dall'espressione italiana *sottovoce*. L'esclusiva progettazione plug and play di Sotto, combinata con le sue prestazioni leader del settore, assicura che Sotto faccia davvero in modo silenzioso il suo lavoro (produrre il ghiaccio), consentendo di porre maggiore attenzione ed enfasi sulla parte della vostra attività che è più importante: *il vostro cliente*. Sotto è la soluzione perfetta per le situazioni in cui si preferiscono solo pochi cubetti grandi nel bicchiere, con la produzione che va da 20 kg a 85 kg in 24 ore.

				
14.75" (37.5 CM) WIDE	SOTTO SERIES			
SM-50	13.58" (34.5 CM) WIDE	17.72" (45.0 CM) WIDE	21.65" (55.0 CM) WIDE	27.56" (70.0 CM) WIDE
	UG-18	UG-20 UG-30	UG-40 UG-50	UG-65 UG-80

Cubetti Pieni



HALFE DICE

Macchine per ghiaccio disponibili nelle dimensioni da 55,9 cm, 76,2 cm, modulari di grande capacità o da posizionare sotto il banco.

Le macchine per ghiaccio a cubetti Manitowoc® Ice sono disponibili in modelli modulari e sotto il banco con livelli di produzione del ghiaccio che va da 27 kg a 1.497 kg al giorno. Le macchine per ghiaccio sotto il banco si adattano sotto i banchi e contengono avendo un contenitore di conservazione. I modulari sono apparecchi per la produzione di ghiaccio che sono accoppiati a un contenitore separato o a un erogatore per la conservazione del ghiaccio. Raffreddamento massimo con un rapporto fra ghiaccio e acqua vicino al 100 %, le macchine per ghiaccio a cubetti sono perfette per il raffreddamento massimo, la fusione lenta e la produzione rapida.



DICE

Le macchine per ghiaccio Compact QM e NEO® sono ideali per la produzione di ghiaccio a volumi minori, le esigenze di utilizzo limitato, oppure come backup per macchine di dimensioni maggiori.



REGULAR

- Progettate per adattarsi al di sotto dei banchi o in spazi limitati .
- Ideali per caffè, box da stadio, aree di pausa negli uffici.
- Ingresso e uscita frontali dell'aria.
- Installazione facile: è sufficiente installare acqua, scarico e alimentazione.
- Con la sperimentata tecnologia di evaporatore verticale di Manitowoc Ice.
- L'esclusiva tecnologia brevettata per la pulizia (pulisce o disinfetta in meno di 24 minuti).

UNDERCOUNTER			MODULAR			
19.69" (50 CM) WIDE	26" (66 CM) WIDE	30" (76.2 CM) WIDE	22" (55.9 CM) WIDE	30" (76.2 CM) WIDE		
QM-30 QM-45	U-140 U-190 U-240	U-310	i-322 i-522	i-300 i-450 i-500 i-606	i-906 i-1106	i-686C i-976C i-1176C i-1470C i-1870C i-2170C

Ghiaccio Nugget



Macchine Disponibili sia soprabanco che modulari.



NUGGET

Fantastiche cose succedono quando combini la popolarità del ghiaccio Nugget con la qualità di una macchina Manitowoc.

La Manitowoc offre con la sua line RNS una produzione di ghiaccio tubolare di oltre 544 kg al giorno.

Con pezzi definiti e lunghi e una qualità di ghiaccio di oltre il 90% i "Tubular Nugget" sono ideali per aumentare la capacità di raffreddamento e ridurre al minimo la diluizione del Drink.

La serie RNS di Manitowoc offre la possibilità di avere del ghiaccio di tipo "Nugget" in versione ridotta con una capacità produttiva di ben oltre i 139 kg giornalieri.

La produzione di piccoli "Nugget" di ghiaccio rendono questa macchina ideale per erogatori bevande.



TUBULAR

Facile da servire

Il ghiaccio Manitowoc nel formato Nugget raggiunge un rapporto di raffreddamento e rilascio del 90%.

Ideale per cocktails



					
COUNTERTOP DISPENSER	UNDERCOUNTER	MODULAR			BEVERAGE DISPENSER
	20" & 29" (50.8 & 73.66 CM) WIDE	22" (55.9 CM) WIDE	30" (76.2 CM) WIDE	22" (55.9 CM) WIDE	
RNS-12 RNS-20	RNS-0244 RNS-0385	RNS-0308 RN-0400	RN-1000 RN-1400	RN-1078C RN-1278C	RN-1000 on Servend SV250 Dispenser

Ghiaccio Flake

FLAKE



Quando si tratta di conservazione degli alimenti, una presentazione fresca può portare a profitti ben consolidati. Il vostro prodotto non deve limitarsi ad avere un buon aspetto e a restare fresco, anche il ghiaccio deve avere un buon aspetto. Le macchine per ghiaccio a fiocchi di Manitowoc offrono un raffreddamento rapido e sono modellabili. Pezzi di ghiaccio piccoli e morbidi si formano delicatamente attorno agli oggetti e restano in posizione senza cadute né versamenti. Perfetti per le presentazioni di alimenti e bevande, per agitare a mano le bevande o per le terapie del freddo.

Manitowoc Ice offre ghiaccio a fiocchi in modelli sotto il banco, modulari, con funzionamento remoto e in rack con produzione quotidiana di ghiaccio da 68 kg a 1.179 kg.



Macchine Disponibili sia in versione sopra banco che modulari.

UNDERCOUNTER		MODULAR		LARGE CAPACITY	
20" (50.8 CM) WIDE	29" (73.66 CM) WIDE	22" (55.9 CM) WIDE	30" (76.2 CM) WIDE	37" (93.98 CM) WIDE	30" (76.2 CM) WIDE
RF-0244A RF-0266A	RF-0385A RF-0399A RF-0644A	RFS-0300 RFS-0650 RFS-1278C RFS-1279R	RFS-1200	RF-2300	RFS-2378C RFS-2379R

GOURMET SPRAY

Queste macchine sono disponibili in una varietà di dimensioni dispenser di varie capacità contenitive.

Perfette per Caffè, Bar, Ristoranti dove la domanda del ghiaccio è ridotta.



CRUSHED

Ghiaccio disponibile in combinazione con le macchine BEVERAGE DISPENSER

Cubetti "Dice" o "Half Dice" rotti in piccoli pezzi e serviti con un dispenser automatico in combinazione con una macchina erogatrice di bevande.



i-322 abbinata a MDH-302



GAS R290



Noi di Manitowoc® Ice puntiamo a offrire progetti innovativi di prodotti che aiutino i nostri clienti a operare in maniera più rispettosa dell'ambiente nonché più redditizia per la loro attività.

Il Gas R290 è un propano di elevata qualità refrigerante, che si manifesta di solito senza potenziale di esaurimento dell'ozono e con un potenziale di riscaldamento globale estremamente basso. Manitowoc Ice attualmente offre il refrigerante R290 su alcune macchine per il ghiaccio da 50 Hz, tra cui QP-210, QP-270, IP-320 e IP-500.

CARCERARIO

I modelli carcerari sono disponibili per le serie da 300 Kg a 1800 Kg al giorno, raffreddati ad aria e ad acqua, non hanno plastica rimovibile all'esterno della macchina, hanno parti superiori e pannelli anteriori e posteriori in acciaio inox, viti a prova di manomissione per il pannello anteriore e la copertura posteriore, che richiedono uno strumento speciale per la rimozione.

MARITTIMO

Una nicchia di mercato che richiede modifiche di progettazione alle macchine standard per soddisfarne le necessità. questi macchine vengono classificate come la linea "Marine" e comprendono la possibilità di avere un contenitore separato, i modelli sulla quale è possibile avere la conversione sono i600-i850-i1000-i1400-i1800 (raffreddate ad acqua). Questi modelli hanno la struttura esterna completamente in acciaio e quella interna a prova di corrosione.

Contenitori per il Ghiaccio e Dispensers



Trova la tua macchina perfetta per il ghiaccio ed abbinala ad uno dei tanti contenitori disponibili o ad un dispenser.



Erogatori di acqua e soda

La società gemella di Manitowoc Ice, Servend®, vanta un'offerta completa di modelli da banco per acqua e bevande.



Contenitori per la conservazione del ghiaccio di tipo B

Disponibili in larghezze di 55,9 cm, 76,2 cm e 121,9 cm.

Con una base monopezzo di resina-composito senza corrosione, un rivestimento del contenitore in polietilene resistente agli urti, bordo in durometro morbido che contribuisce ad attutire il rumore di chiusura del contenitore, un sostegno per paletta interno e protezioni per paracolpi.



Macchine modulari per ghiaccio

Disponibili in larghezze di 55,9 cm 76,2 cm e 121,9 cm.



Contenitori per la conservazione del ghiaccio di grande capacità di tipo F

disponibili in larghezze di 76,2 cm, 121,9 cm, 152,4 cm Dotati di porta per il ghiaccio con maggiore sicurezza per i dipendenti, rimozione del ghiaccio semplificata e versamenti ridotti. Il modello da 76,2 cm è uno dei contenitori a ingombro più ridotto per la conservazione con grande capacità.



Serie SPA e SFA

Erogatori di ghiaccio Disponibili in larghezze di 55,9 cm e 76,2 cm.

Caratterizzati da erogazione di alto volume con meccanismo a scivolo oscillante brevettato "premere per il ghiaccio" e tecnologia con ruota a palette

Sistema con carrello e contenitore

Il sistema di conservazione del ghiaccio comprende due carrelli di capacità 109 kg con coperchi.



Ghiaccio e Dispensers

Una macchina del ghiaccio disegnata appositamente per erogatori di bevande

Con una profondità ridotta di appena 35,56 cm rispetto ai modelli standard che sono profondi 58,42 cm, la serie Manitowoc per ghiaccio / bevande offre all'operatore un facile accesso all'interno dell'erogatore per la pulizia, la sterilizzazione e la manutenzione.

Questa esclusiva capacità è resa possibile dalla tecnologia brevettata CVD® di Manitowoc, una progettazione estremamente compatta e consente alla macchina di funzionare praticamente senza rumore né emissione di calore.

Offre anche una grande area di accesso frontale aperto che permette un comodo caricamento manuale del ghiaccio nell'erogatore nel caso se ne verifici l'esigenza.

L'unità per ghiaccio/ bevande può essere installata o sottoposta a retrofit a praticamente qualsiasi erogatore commerciale per bevande.

Questa macchina compatta è disponibile con elevate capacità di produzione del ghiaccio per soddisfare quasi tutte le applicazioni per erogatori di bevande presso ristoranti a servizio rapido, grandi magazzini, attività di servizi alimentari ricreative o di formazione.



Ice/Beverage Series 1090C Ice machine on Servend SV-250 beverage dispenser

Nugget e Dispensers



NUGGET



TUBULAR

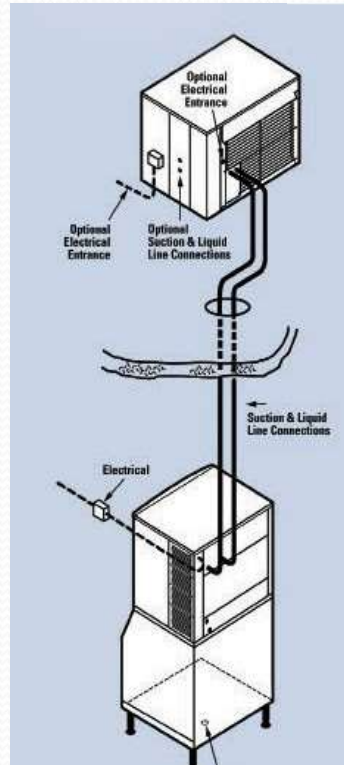
Opzione di condensazione a distanza Sistema QuietQube

La Macchina del ghiaccio più Silenziosa Mai Creata

*Più silenziosa del 75 % rispetto ad una
tradizionale macchina a condensazione
remota.*

Le macchine per ghiaccio Manitowoc® Ice QuietQube utilizzano una tecnologia esclusiva che mette il motore del ventilatore del condensatore e il compressore sul tetto.

La nostra brevettata tecnologia CVD® utilizza vapore freddo invece di gas caldo per raccogliere il ghiaccio. Ciò non solo rende le macchine per ghiaccio QuietQube le più silenziose mai costruite, le rende più affidabili, più efficienti, e con elevati livelli di produzione del ghiaccio. Disponibile in diversi formato di ghiaccio.



Condensatore Remoto a Scarico Verticale

Il sistema di condensazione remota, aumenta l'efficienza, la produzione del ghiaccio, e risparmia energia elettrica.

Il sistema remoto per le serie i500-i600-i850-i1000-i1400 e i1800 è composto da un contenitore, un fabbricatore, una unità remota e tubazioni di collegamento (ognuno venduto separatamente).



Opzioni & accessori



Insacchettatrice per ghiaccio

Ideale per insacchettare il ghiaccio in sacchetti di plastica.

Conveniente, veloce, facile, sistemato a dx o sx del contenitore.

Ingombro H 73 - L 26 - P 33.



Sistema Artic Pure

Filtro con attacco rapido studiato per ridurre al minimo i cicli di lavaggio ed i relativi costi, massimizzare la resa del fabbricatore e migliorare notevolmente la qualità del ghiaccio.



Sistema automatico di lavaggio

Il sistema "AuCS" contando i cicli di produzione del ghiaccio, ed in funzione alla frequenza di manutenzione selezionata tra 2-4 o 12 settimane, inizia il ciclo di sanificazione e lavaggio automaticamente.

Dimensioni

In qualsiasi attività, le esigenze di ghiaccio sono raramente uniformi. Ad esempio, è necessario più ghiaccio in estate che in inverno e più nei giorni feriali che in settimana. Dimensionate la vostra macchina per ghiaccio Manitowoc e il contenitore per soddisfare le vostre esigenze di picco.

Evitate di dimensionare una nuova macchina per ghiaccio esclusivamente in base alle prestazioni della vostra apparecchiatura attuale. L'età e le condizioni meccaniche della vostra attuale macchina potrebbero fuorviarvi nel determinare la capacità di produzione di cui avete bisogno. Ricordate che le temperature dell'aria circostante e dell'acqua in ingresso influenzano la quantità di ghiaccio che una macchina produce.

Determinate quali saranno tali temperature durante i periodi di utilizzo di picco, quindi verificate la vostra selezione in base alla tabella di produzione della macchina. La Guida all'utilizzo del ghiaccio vi aiuterà a calcolare i vostri requisiti di produzione in base alle vostre esigenze di picco. Dopo aver calcolato la quantità di ghiaccio di cui vi aspettate di avere bisogno, aggiungete il 20 % per tenere conto della futura crescita delle attività. Dedicare tempo al corretto dimensionamento delle apparecchiature per la produzione assicura un'ampia fornitura di ghiaccio durante i periodi di picco.

Guida all'uso del ghiaccio

Servizio alimentare Valore approssimativo di cubetti

Ghiaccio necessario al giorno:

Ristorante	0,68 kg a persona
Cocktail	1,4 kg a persona/posto
Bicchieri d'acqua	118 ml per bicchiere
Salad Bar	13,6 kg per piede cubo
Fast Food	148 ml per bevanda da 207-296 ml 237 ml per bevanda da 355-473 ml 355 ml per bevanda da 532-710 ml

Alloggio

Ghiaccio per ospiti	2,7 kg per camera
Ristorante	0,68 kg a persona/posto
Cocktail	1,4 kg a persona/posto
Catering	0,45 kg a persona

Servizio bevande

Bevande	40% di ghiaccio per bevanda x
---------	-------------------------------

N.B. numero di bevande servite in un giorno di picco.

Suggerimenti per l'installazione

• Dimensioni

Accertatevi che i componenti si adattino attraverso i passaggi, nelle sale e nello spazio di installazione. Una volta installate, la maggior parte delle macchine per il ghiaccio devono avere almeno 512,7 cm 20,3 cm di spazio libero al di sopra, dietro e su entrambi i lati.

• Ambiente

Installare la macchina in un area dove la temperatura dell'ambiente è compresa tra 1.67° C e 43.33° C.

• Collegamento

Il collegamento elettrico e quello idrico devono essere ad almeno 183 cm dalla macchina.

• Requisiti idrici

- I. La macchina del ghiaccio deve essere collegata all'acqua fredda;
- II. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 0.56° C e 32.22° C;
- III. La pressione dell'acqua deve essere compresa tra 20 psi e 80 psi;