

CATÁLOGO

MAQUINARIA





Pasión por el helado

Llevamos dentro el espíritu artesano y lo combinamos con la capacidad industrial y exportadora de su tierra.

MACHINERY

Maquinaria de heladería con diseño perfecto y tecnología de alta calidad.

Nuestra gama profesional está a la altura de tus expectativas, ya que combinan el diseño con su espectacular funcionamiento en una gran gama de productos pensados para cada necesidad.

SHOWCASE



1.

SHOWCASE



2.

ARMARIOS Y ABATIDORES



3.

MAQUINÁRIA OBRADOR



4.

1. SHOWCASE



Vitrinas profesioanles

- ONE HOW
- 3D SHOW
- SUPER CAPRI
- STRATOS
- CRISTAL TOWER

2. SHOWCASE



Vitrinas para helados

- MX FLAT
- SMYRNA

3. ARMARIOS Y ABATIDORES



Maquinária conservación

- ARMARIO VERTICAL
- ABATIDORES

4. MAQUINARIA OBRADOR



Maquinaria producción

- POWER LAB
- PAUSTERIZADORES
- MANTECADORAS VERTICALES
- MANTECADORAS HORIZONTALES

LA PASIÓN POR EL HELADO

Para Comercial Ibense, ofrecer una calidad óptima, acompañada de un buen servicio, son los pilares fundamentales para conseguir nuestro principal objetivo:

Que nuestros clientes estén satisfechos.



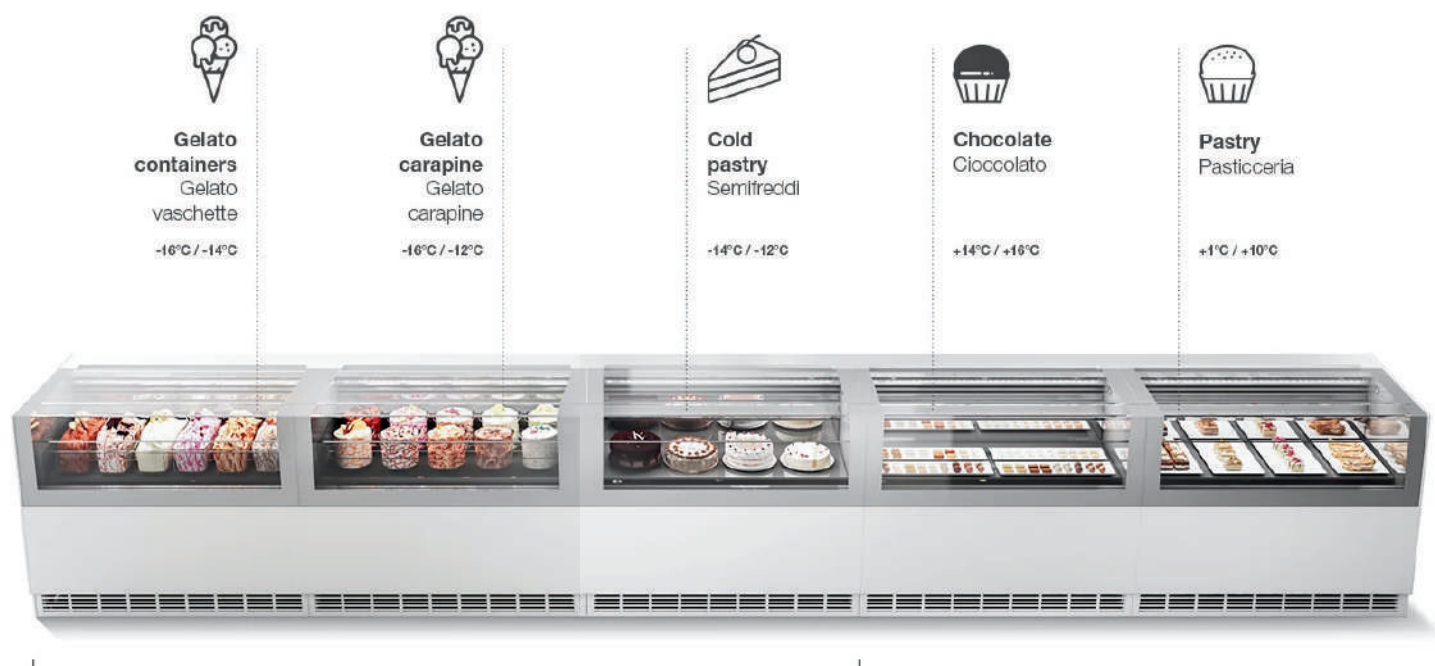
VITRINAS PROFESIONALES

Nuestra vitrinas profesionales para heladería y pastelería de alta gama, te ofrecen la solución adecuada, para cubrir las necesidades individuales de cada uno de tus proyectos.

Ponemos a tu disposición la mejor tecnología, así como arquitectura de la industria y convertimos tus desafíos en nuestros retos.

PARA TODAS TUS

NECESI - DADES



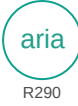
ONESHOW



Gelato



-20 °C
+2 °C



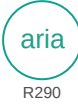
4

Clase climática

Pastry • Chocolate



Pastry
+1/+10 °C
Chocolate
+14/+10 °C



3

Clase climática

Free 120

ONE SHOW 120

TB/TN

Gelato • Pastry • Chocolate

Free 170

ONE SHOW 170

TB/TN

Gelato • Pastry • Chocolate

Modelo	Dimensión A x F x H (cm)	Capacida d brt/net (L)	Peso (Kg)	Corriente	Cubo 3L Ø154 x 160h	Cubeta 5L 360x165x120h	Cubeta 5L 360x250x80h
ONESHOW GELATO 120	120x74x96	273/69	210	5,4 A - 1,05 kW V 230/50/1	10	6	4
ONESHOW PAST/CH 120	120x74x96	273/69	210	2,7 A - 0,5 kW V 230/50/1	-	-	-
ONESHOW GELATO 170	170,5x74x96	402/102	280	6,4 A - 1,27 kW V 230/50/1	16	9	6
ONESHOW PAST/CH 170	170,5x74x96	402/102	280	3,3 A - 0,6 kW V 230/50/1	-	-	-

Un diseño esencial, sumado a una espectacular visibilidad del helado.

Vitrina OneShow; un escaparate único para mostrar tus mejores creaciones como joyas.

Ideal para espacios pequeños, ya que gracias a sus reducidas dimensiones (740 mm de profundidad) y a la posibilidad de elegir entre una amplia gama de materiales y acabados de calidad, ofrece un sinfín de posibilidades en la distribución y diseño de tu local. Disponible en 6 versiones diferentes: *gelato carapinas*, *gelato* cubetas, polos, Semifríos, chocolate y *pastry*.

Además, la función **Temperatura Dual** (opcional) te permitirá cambiar de forma sencilla la temperatura de manera que puedas utilizar la misma vitrina para helados y productos de pastelería en función de la época del año. Esto permite una mayor flexibilidad estacional, ahorrando en espacio.

Free



120

ONE SHOW 120

TB/TN

Gelato • Pastry • Chocolate

Free



170

ONE SHOW 170

TB/TN

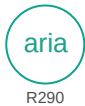
Gelato • Pastry • Chocolate



3DSHOW



-20 °C
+2 °C



Inversión de ciclo

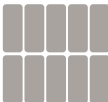
4

Clase climática



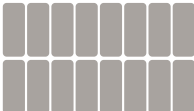
120
3D SHOW

TB
Gelato



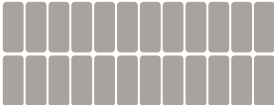
170
3D SHOW

TB
Gelato



220
3D SHOW

TB
Gelato



Modelo	Dimensión A x F x H (cm)	Capacidad brt/net (L)	Peso (Kg)	Corriente	Cubeta 5L 360x165x120h	Cubeta 5L 360x250x80h
3DSHOW 120	117,2x110,4x117	685/147	330	3,1 A - 1,74 kW V 400/50/3	12	8
3DSHOW 170	166,7x110,4x117	1009/216	425	6,8 A - 2,78 kW V 400/50/3	18	12
3DSHOW 220	216,2x110,4x117	1332/285	525	13,5 A - 4,77 kW V 400/50/3	24	16



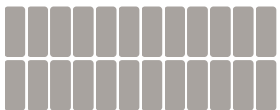
120
3D SHOW
TB
Gelato



170
3D SHOW
TB
Gelato



220
3D SHOW
TB
Gelato



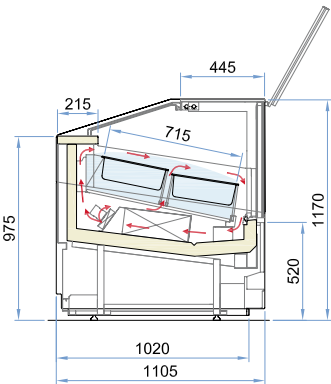
Una visión espectacular del helado desde todos los puntos de vista

3DShow es el escenario ideal para ensalzar el “*food appeal*” del helado artesanal, apreciar mejor la tridimensionalidad del producto y ofrecer una visión arrebatadora desde todos los ángulos, gracias a los laterales prácticamente sin marco, al amplio frontal de la vitrina y a los recipientes de helado completamente transparentes.

El helado como protagonista en el espectáculo del sabor. Esta vitrina nace de una combinación armónica de superficies, materiales y transparencias que revolucionan los prototipos de exposición del helado artesanal.



Evaporador sencillo con doble línea de impulsión de aire de flujo anterior.



SUPERCAPRI



-20 °C
+2 °C



R290



Inversión de
ciclo

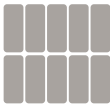
7

Clase climática



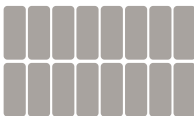
120
SUPERCAPRI

TB
Gelato



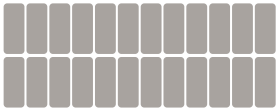
170
SUPERCAPRI

TB
Gelato

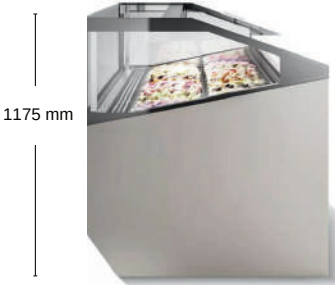


220
SUPERCAPRI

TB
Gelato



Modelo	Dimensión A x F x H (cm)	Capacidad brt/net (L)	Peso (Kg)	Corriente	Cubeta 5L 360x165x120h	Cubeta 5L 360x250x80h
SUPERCAPRI 120	118,7x111x117,5	685/147	320	5,1 A - 1,05 kW V 230/50/1	12	8
SUPERCAPRI 170	168,2x111x117,5	1009/216	409	2,8 A - 1,72 kW V 400/50/3	18	12
SUPERCAPRI 220	217,7x111x117,5	1332/285	510	2,9 A - 1,75 kW V 400/50/3	24	16



1175 mm

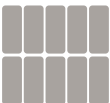
1110 mm



1187 mm

**120
SUPERCAPRI**

TB
Gelato



1175 mm

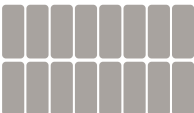
1110 mm



1682 mm

**170
SUPERCAPRI**

TB
Gelato



1175 mm

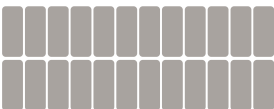
1110 mm



2177 mm

**220
SUPERCAPRI**

TB
Gelato



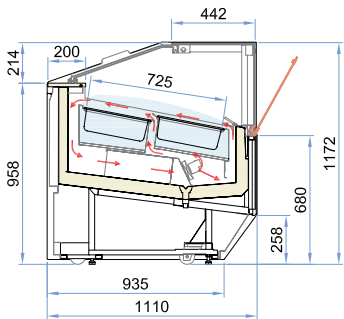
Visibilidad perfecta gracias a la posición elevada de las bandejas.

Supercapri, es la vitrina profesional de ISA que destaca por su sencillez y extrema practicidad.

Disponible en dos alturas diferentes, para facilitar dos posibles interacciones entre el cliente y el producto. Es canalizable en configuraciones lineales o de esquina. Está disponible en 6 versiones diferentes: gelato, gelato dual zone, gelato & pastry dual temp, pastry, hot&cold, chocolate.



Evaporador sencillo con doble línea de impulsión de aire de flujo anterior.



STRATOS



-20 °C
+2 °C



Inversión de
ciclo

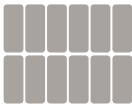
7

Clase climática



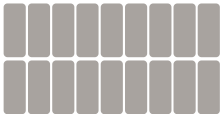
120
STRATOS

TB
Gelato



170
STRATOS

TB
Gelato



220
STRATOS

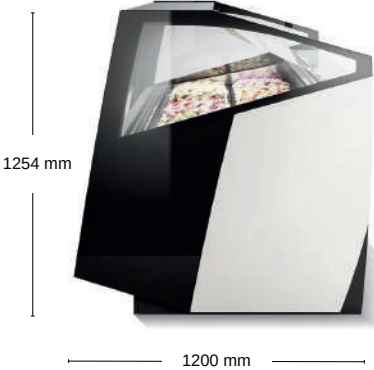
TB
Gelato



Modelo	Dimensión A x F x H (cm)	Capacidad brt/net (L)	Peso (Kg)	Corriente	Cubeta 5L 360x165x120h	Cubeta 5L 360x250x80h
STRATOS 120	119x120x125,4	719/147	400	5,1 A - 1,05 kW V 200/50/1	12	8
STRATOS 170	168,5x120x125,4	1059/216	460	2,8 A - 1,72 kW V 400/50/3	18	12
STRATOS 220	218x120x125,4	1399/285	510	2,9 A - 1,75 kW V 400/50/3	24	16

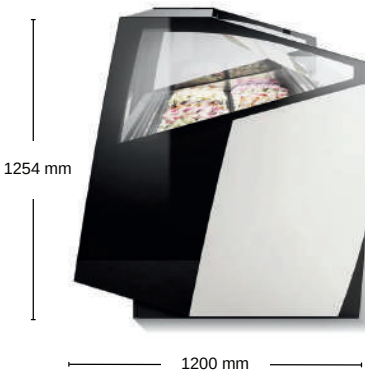
**120
STRATOS**

TB
Gelato



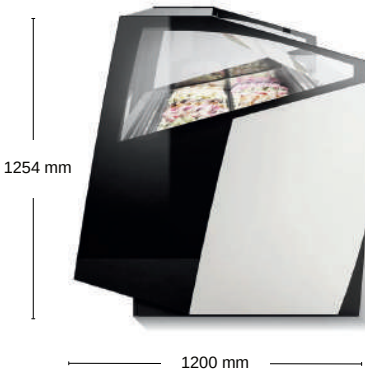
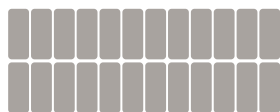
**170
STRATOS**

TB
Gelato



**220
STRATOS**

TB
Gelato



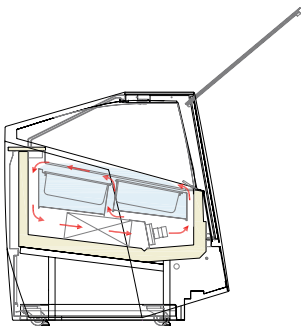
La elegancia e inconfundible estilo del diseño italiano

Stratos es la vitrina de gama alta de ISA, que combina el máximo rendimiento técnico, con una estética que refleja a la perfección la elegancia e inconfundible estilo del diseño italiano.

Disponible en 3 versiones diferentes: gelato, gelato dual zone, gelato & pastry dual temp.



Evaporador sencillo con doble línea de impulsión de aire de flujo anterior.



CRISTAL TOWER



-18 °C
+10 °C



Gas caliente

4

Clase climática



H160-75 LH
CRISTAL TOWER

TB/TN
Gelato / Pastry

H160-93 LH
CRISTAL TOWER

TB/TN
Gelato / Pastry

H206-75
CRISTAL TOWER

TB/TN
Gelato / Pastry

H206-93
CRISTAL TOWER

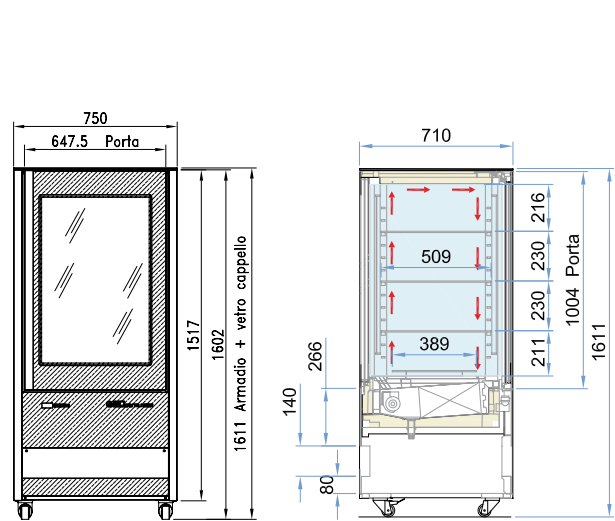
TB/TN
Gelato / Pastry

Modelo	Dimensión A x F x H (cm)	Capacidad brt/net (L)	Peso (Kg)	Corriente	Repisa (mm)	Repisa inferior (mm)
H160 - 75 LH	75x74,5x161,1	243 / 372	195	5,1 A - 1 kW V 230/50/1	554x509	605x389
H206 - 75	75x74,5x206,2	373 / 565	288	5,1 A - 1,04 kW V 230/50/1	554x509	605x389
H160 - 93 LH	93x74,5x161,1	322 / 473	215	5,5 A - 1,05 kW V 230/50/1	734x509	785x389
H206 - 93	93x74,5x206,2	494 / 718	310	5,8 A - 1,25 kW V 230/50/1	734x509	785x389

H160-75 LH
CRISTAL TOWER

TB/TN

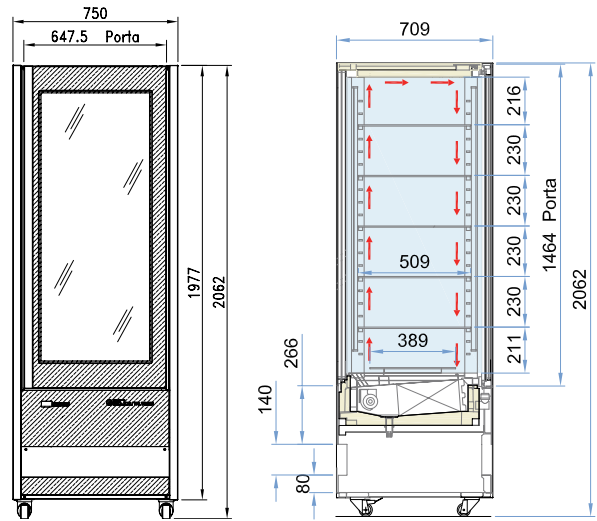
Gelato / Pastry



H206-75
CRISTAL TOWER

TB/TN

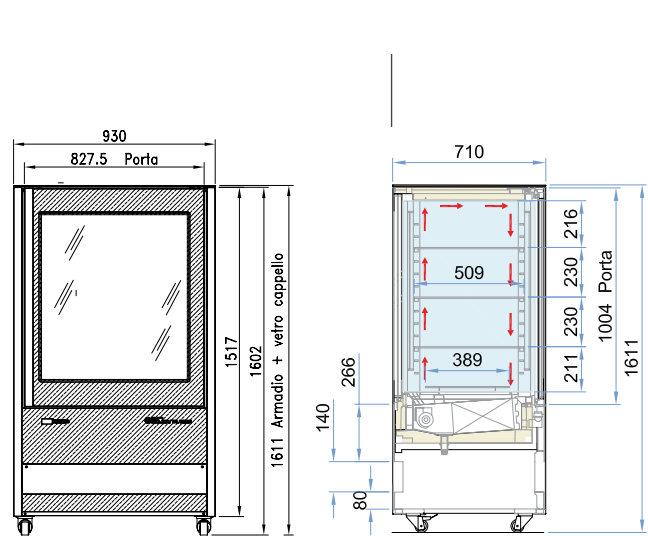
Gelato / Pastry



H160-93 LH
CRISTAL TOWER

TB/TN

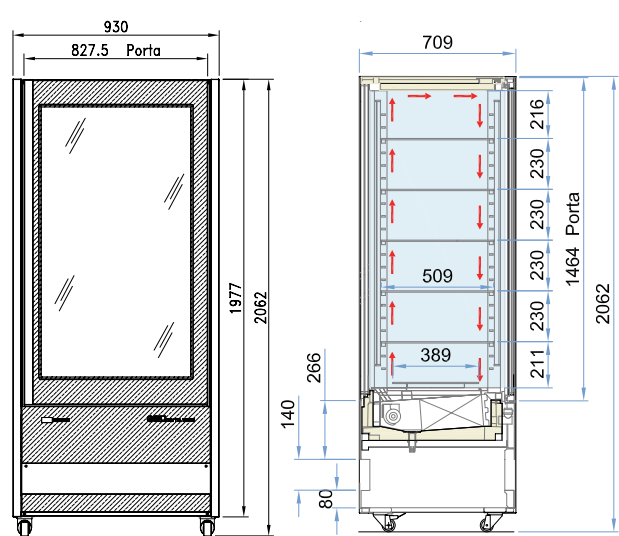
Gelato / Pastry



H206-93
CRISTAL TOWER

TB/TN

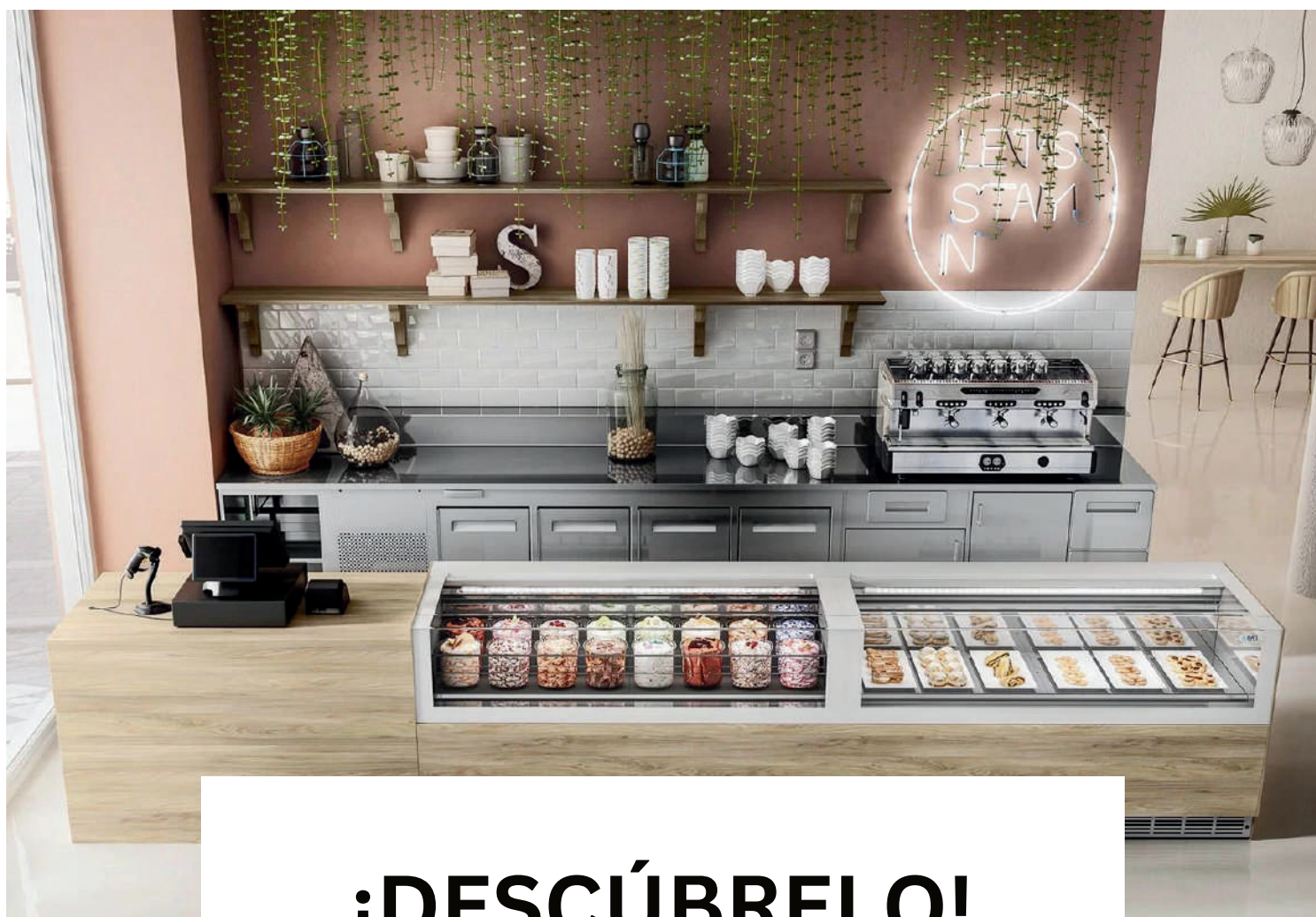
Gelato / Pastry



Realza tus creaciones desde cualquier punto de vista

Un armario expositor, atractivo que realza tus mejores creaciones gastronómicas y de alto rendimiento. Gracias a su generoso espacio de exposición con visibilidad desde los cuatro lados y un marco estrecho, dan prioridad al producto.

La situación del evaporador en la parte inferior, deja la visibilidad despejada para que la vista de los clientes se centre en tus creaciones. Es ideal para la exhibición y venta de productos de pastelería, chocolate y semifríos.



¡DESCÚBRELO!

UN UNIVERSO DE POSIBILIDADES
A TU DISPOSICIÓN



MX

MINIMALISTA

En la serie Mx, que tiene un diseño minimalista y moderno, sin marco y sin paneles.

CONSERVACIÓN

Los helados se conservan con una calidad de refrigeración excelente.

ENFRIAMIENTO

Hay 2 compresores (16G y superiores) dentro de la carcasa monolítica de poliuretano que proporciona aislamiento total, 2 sistemas de refrigeración separados. Las ventanas delanteras y laterales calefactadas y templadas garantizan que la visibilidad no se vea afectada negativamente por las condiciones climáticas del exterior.



SMYRNA

FORMA Y FUNCIÓN

Diseño que se adapta a arquitecturas modernas y clásicas. Se ofrece con dos alturas de cristal diferentes. El cristal superior se puede abrir para facilitar la limpieza, además la visión del producto es perfecta, gracias a la iluminación LED.

ENFRIAMIENTO

Hay 2 compresores dentro de la carcasa monolítica de poliuretano que proporciona aislamiento total (S45G y superiores a 16G), 2 sistemas de enfriamiento separados.

Las ventanas delanteras y laterales calefactadas y templadas garantizan que la visibilidad no se vea afectada negativamente por las condiciones climáticas del exterior.



MX FLAT



-22 °C
-2 °C



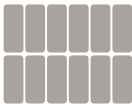
7

Clase climática



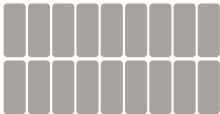
12G
MX FLAT

TB
Ice Cream



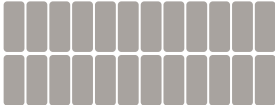
18G
MX FLAT

TB
Ice Cream



24G
MX FLAT

TB
Ice Cream



Modelo	Dimensión A x F x H (cm)	Peso (Kg)	Corriente	Cubeta 5L 360x165x120h	Cubeta 5L 360x250x80h
MX FLAT 12G	123x108,8x125,1	295	1,75 kW V 200/50/1	12	8
MX FLAT 18G	174x108,8x125,1	460	2,34 kW V 200/50/1	18	12
MX FLAT 24G	230x108,8x125,1	525	2,88 kW V 200/50/1	24	16

SMYRNA



-22 °C
-2 °C



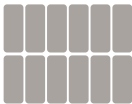
7

Clase climática



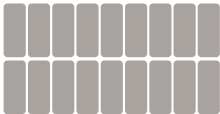
12G
SMYRNA

TB
Ice Cream



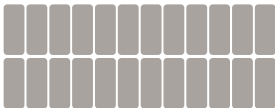
18G
SMYRNA

TB
Ice Cream



24G
SMYRNA

TB
Ice Cream



Modelo	Dimensión A x F x H (cm)	Peso (Kg)	Corriente	Cubeta 5L 360x165x120h	Cubeta 5L 360x250x80h
SMYRNA 12	122,5x117x128,8	250	1,75 kW V 220/50-60/1	12	8
SMYRNA 18	173,2x117x128,8	397	2,34 kW V 220/50-60/1	18	12
SMYRNA 24	225,1x117x128,8	460	2,88 kW V 220/50-60/1	24	16

SMYRNA VISION



-22 °C
-2 °C



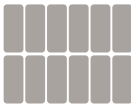
7

Clase climática



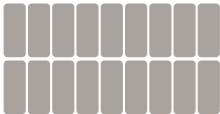
12G
SMYRNA

TB
Ice Cream



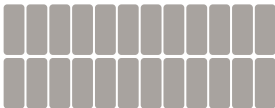
18G
SMYRNA

TB
Ice Cream

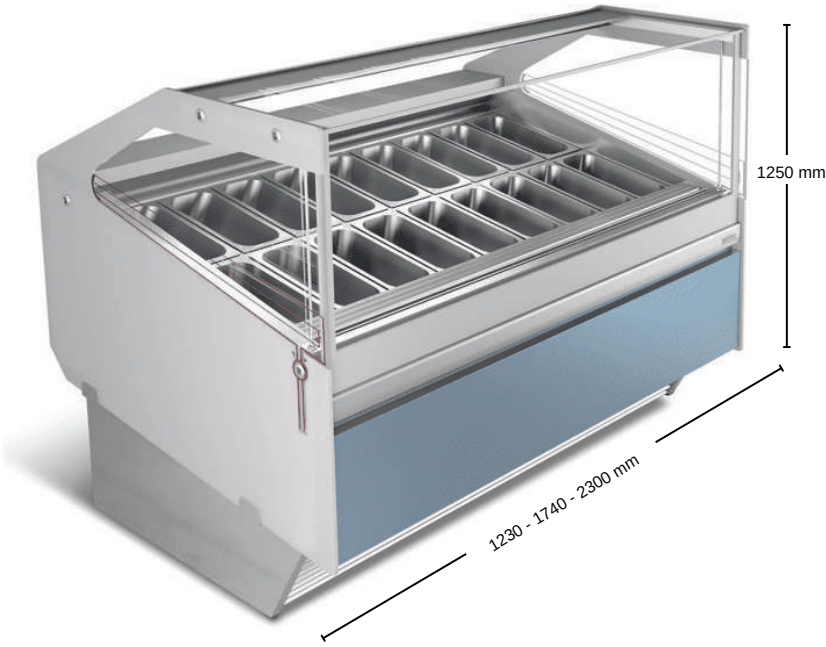


24G
SMYRNA

TB
Ice Cream

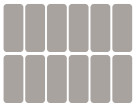


Modelo	Dimensión A x F x H (cm)	Peso (Kg)	Corriente	Cubeta 5L 360x165x120h	Cubeta 5L 360x250x80h
SMYRNA VISION 12	122,5x117x123,5	250	1,75 kW V 220/50-60/1	12	8
SMYRNA VISION 18	173,2x117x123,5	397	2,34 kW V 220/50-60/1	18	12
SMYRNA VISION 24	225,1x117x123,5	460	2,88 kW V 220/50-60/1	24	16



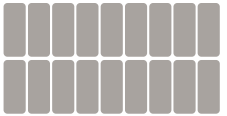
12G
MX FLAT

TB
Ice Cream



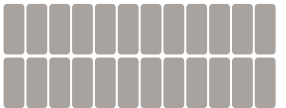
18G
MX FLAT

TB
Ice Cream



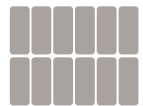
24G
MX FLAT

TB
Ice Cream



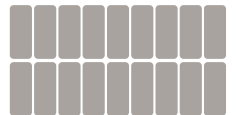
12G
SMYRNA

TB
Ice Cream



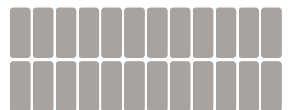
18G
SMYRNA

TB
Ice Cream



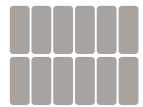
24G
SMYRNA

TB
Ice Cream



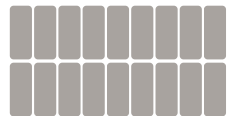
12G
SMYRNA V

TB
Ice Cream



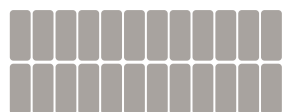
18G
SMYRNA V

TB
Ice Cream



24G
SMYRNA V

TB
Ice Cream



ARMARIOS VERTICALES Y ABATIDORES

El Armario verical GL 800 BTG está diseñado para aguantar hasta los 40°C exteriores, y se caracteriza por tener con descongelación automática en la formación de hielo. Fabricado con un interior y exterior de acero inoxidable con 80mm de poliuretano que garantiza el aislamiento. Además dispone de una puerta de autocierre con sellado magnético y extraíble, que ayuda a reducir el consumo de energía. Contiene una pantalla táctil de 6 teclas y la opción de luz interior.

La rápida ultracongelación del abatidor de temperatura Polar, transforma el agua en pequeños cristales y garantiza el mantenimiento de la estructura y del sabor del helado. Dispone de ciclo de abatimiento Soft y Hard con temporizador o sonda al centro. Su pantalla está diseñada para una interfaz sencilla y eficaz, con todos los controles necesarios para trabajar al mejor rendimiento.



GL 800



5
Clase climática



GL 800
BTG

6 CUBETAS X
9 BANDEJAS

Ice Cream

Modelo	Dimensión A x F x H (cm)	Volumen bruto (L)	Peso (Kg)	Corriente	Cubeta 5L 360x165x120h	Cubeta 5L 360x250x80h
GL 800 BTG	74,5x87x212	669	145	0,86 kW V 230/50/1	54	48

POLAR



-25 °C
-12 °C



R452



Parada manual
de compresor

**PO
6V**

2 rejillas

Ice Cream

**PO
21V**

7 rejillas

Ice Cream

**PO
12V**

4 rejillas

Ice Cream

**PO
24V**

8 rejillas

Ice Cream

**PO
18V**

6 rejillas

Ice Cream

Modelo	Dimensión A x F x H (cm)	Volum. brt (L)	Peso b. (Kg)	Corriente	Rend. +90°C a + 3°C	Rend. +90°C a -18°C	Cubeta 5L 360x165x120h	Cubo 7,3L Ø200 x 250h
POLAR 6V	80x70x81	159	99	1,75 kW V 230/50/1	20 Kg	14 Kg	6	5
POLAR 12 V	80x82,5x143,5	291	155	3,29 kW V 230/50/1	28 Kg	22 Kg	12	10
POLAR 18V	80x82,5x172	427	194	5,91kW V 400/50/3	42 Kg	35 Kg	18	15
POLAR 21V	80x82,5x198	549	215	5,91kW V 400/50/3	50 Kg	45 Kg	21	
POLAR 24V	80x82,5x198	549	270	7,31 kW V 400/50/3	65 Kg	55 Kg	24	20



POWER LAB

POWER LAB una nueva filosofía de producción del **helado artesanal**.

Una planta de producción que revolucionará la elaboración del helado artesanal, **automatizando** el proceso, reduciendo los procesos de manipulación, **optimizando** la higiene y **ahorrando** tanto tiempo, como costes.

Elige la configuración que más se adapte a tus necesidades y empieza a disfrutar de las **ventajas de un sistema de producción** con un flujo constante.



EVOPASTO

 Calentamiento
mezcla
85 °C

 Refrigeración
mezcla
4 °C

 Mantenimiento
85 °C - 0 min
65 °C - 30 min



EVOPASTO 30

15L - 30L

Ice Cream

EVOPASTO 60

30L - 60L

Ice Cream

EVOPASTO 120

60L - 120L

Ice Cream



Modelo	Dimensione A x F x H (cm)	Producción (L/ciclo)	Condensación	Corriente	Mezcla por ciclo (L)	Duración del ciclo (min)
EVOPASTO 30	42x78x110	30	agua / aire	7 A - 4 kW V 400/50/3	15 - 30	80 - 120
EVOPASTO 60	42x78x110	60	agua	12 A - 7,6 kW V 400/50/3	30 - 60	100 - 120
EVOPASTO 60A	42x103x110	60	aire	13,5A - 7,8 kW V 400/50/3	30 - 60	100 - 120
EVOPASTO 120	72x78x110	120	agua	21 A - 14 kW V 400/50/3	60 - 120	100 - 120

ECOMIX

0 a 100 °C
0 a 999 min.
0 a 2500 rpm



ECOMIX
60

30L - 60L

Ice Cream

ECOMIX
120

60L - 120L

Ice Cream

ECOMIX
200

70L - 200L

Ice Cream



Modelo	Dimensiones A x F x H (cm)	Producción (L/ciclo)	Condensación	Corriente	Mezcla por ciclo (L)	Duración del ciclo (min)
ECOMIX T 60	42x78x110	60	agua	12 A - 7,6 kW V 400/50/3	30 - 60	100 - 120
ECOMIX T 60A	42x103x110	60	aire	13,5 A - 7,8 kW V 400/50/3	30 - 60	100 - 120
ECOMIX T 120	72x78x110	120	agua	21 A - 14 kW V 400/50/3	60 - 120	100 - 120
ECOMIX T 200	70x100x115	200	agua	29 A - 19 kW V 400/50/3	70 - 200	100 - 150

PRATICA



Ciclo por tiempo
12 min.



Ciclo por temperatura
-9°C



**PRATICA
35-50**

50L/h

Ice Cream

**PRATICA
42-60**

60L/h

Ice Cream

**PRATICA
54-84**

75L/h

Ice Cream



Modelo	Dimensiones A x F x H (cm)	Producción (L/hora)	Condensación	Corriente	Mezcla por cilindro (L, Kg)	Duración del ciclo (min)
PRATICA 35-50	49x70x112	50	agua / aire	8 A - 3,5 kW V 400/50/3	3 - 7 L 3,5 - 8 Kg	8 - 12
PRATICA 35 - 50	49x70x112	50	agua	22 A - 3,5 kW V 230/50/1	3 - 7 L 3,5 - 8 Kg	8 - 12
PRATICA 42 - 60	49x70x112	60	agua	15 A - 6,7 kW V 400/50/3	4 - 8 L 4,5 - 9 Kg	8 - 12
PRATICA 42 - 60 A	49x90x112	60	agua	16 A - 7 kW V 400/50/3	4 - 8 L 4,5 - 9 Kg	10 - 12
PRATICA 54 - 84	49x70x115	75	agua	21 A - 7,5 kW V 400/50/3	7 - 11 L 8 - 13 Kg	8 - 12

ECOGEL



ECOGEL
T30-90

90L/h

Ice Cream

ECOGEL
T60-200

200L/h

Ice Cream

ECOGEL
T40-120

120L/h

Ice Cream

ECOGEL
T50-160

160L/h

Ice Cream



Modelo	Dimensiones A x F x H (cm)	Producción (L/hora)	Condensación	Corriente	Mezcla por cilindro (L, Kg)	Duración del ciclo (min)
ECOGEL 30 - 90	51x70x115	90	agua	22 A - 8,5 kW V 400/50/3	4 - 11 L 4,5 - 13 Kg	6 - 12
ECOGEL 40 - 120	60x78x125	120	agua	27 A - 14,5 kW V 400/50/3	5 - 18 L 6 - 20 Kg	6 - 12
ECOGEL 50 - 160	60x78x125	160	agua	32 A - 16,2 kW V 400/50/3	8 - 24 L 9 - 27 Kg	8 - 12
ECOGEL 60 - 200	62x85x125	200	agua	32 A - 16,2 kW V 400/50/3	15 - 30 L 16 - 34 Kg	8 - 12

PROFIGEL



**PROFIGEL
30-50**

50L/h

Ice Cream

**PROFIGEL
50-70**

70L/h

Ice Cream

**PROFIGEL
70-100**

100L/h

Ice Cream



Modelo	Dimensiones A x F x H (cm)	Producción (L/hora)	Condensación	Corriente	Mezcla por cilindro (L, Kg)	Duración del ciclo (min)
PROFIGEL 30 - 50	51x60x138	50	agua	8 A - 3,5 kW V 400/50/3	3 - 7 L 3,5 - 8 Kg	8 - 12
PROFIGEL 50 - 70	51x75x152	70	agua	15 A - 6,7 kW V 400/50/3	3 - 10 L 4 - 10 Kg	5 - 12
PROFIGEL 70 - 100	51x75x152	100	agua	21 A - 7,5 kW V 400/50/3	4 - 15 L 5 - 16 Kg	5 - 12

EXTRAGEL



**EXTRAGEL
50-70**

70L/h

Ice Cream

**EXTRAGEL
70-100**

100L/h

Ice Cream



Modelo	Dimensiones A x F x H (cm)	Producción (L/hora)	Condensación	Corriente	Mezcla por cilindro (L, Kg)	Duración del ciclo (min)
EXTRAGEL 50 - 70	51x75x152	70	agua	15 A - 6,7 kW V 400/50/3	3 - 10 L 3,5 - 11 Kg	5 - 12
EXTRAGEL 70 - 100	51x75x152	100	agua	21 A - 7,5 kW V 400/50/3	4 - 15 L 4,5 - 17 Kg	5 - 12

PROFIGEL COMBI



Ciclo por tiempo



Ciclo por temperatura

PROFIGEL COMBI 10+10

50L/h

Ice Cream

PROFIGEL COMBI 15+15

70L/h

Ice Cream



Modelo	Dimensiones A x F x H (cm)	Producción (L/hora)	Condensación	Corriente	Mezcla por cilindro (L, Kg)	Duración del ciclo (min)
PROFIGEL COMBI 10+10	51x78x150	50	agua	21 A - 11,5 kW V 400/50/3	3 - 10 L 3,5 - 11 Kg	10 - 15
PROFIGEL COMBI 15+15	51x78x150	70	agua	27 A - 12,2 kW V 400/50/3	4 - 15 L 4,5 - 16 Kg	10 - 15

BETA



BETA
2

100L/h

Montadora de nata

BETA
5

100L/h

Montadora de nata



Modelo	Dimensiones A x F x H (cm)	Producción (L/hora)	Condensación	Capacidad (L)	Reserva (L)	Corriente
BETA 2	25x41x40	100	aire	2L	2 extraíble	4 A - 0,3 KW V 230/50/1
BETA 5	25x45x40	100	aire	5L	5 extraíble	4 A - 0,4 KW V 230/50/1

ECONOMIZADOR DE AGUA

Queremos aportar nuestro granito de arena al planeta y a tu negocio, ayudándote a resolver tus problemas con el consumo de agua.

Los efectos del cambio climático han iniciado un ciclo de escasez, que tiene un gran impacto no sólo para el planeta, sino para los negocios; que ven como las subidas de precio merman sus beneficios.

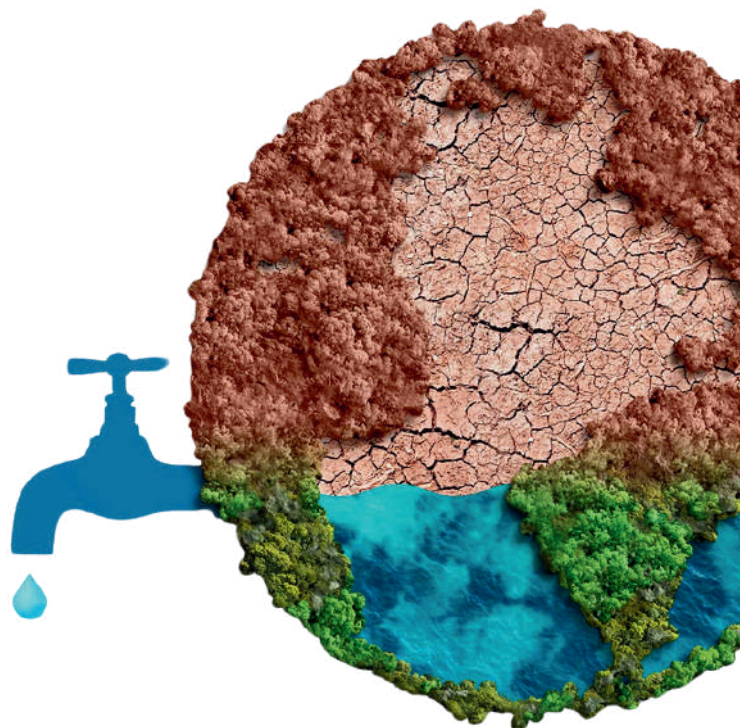
El sector de la heladería no es ajeno a esta realidad y es que en la elaboración del helado se pierden miles de litros de agua potable a diario. Por ejemplo en un obrador medio se emplea un pasteurizador de 60 litros, una tina de conservación de 60 litros, un mantecador con producción de 60-90 litros la hora, un abatidor y una vitrina 24 sabores.

El consumo de agua corriente es de 1.230 litros por hora aproximadamente. Está claro que cada negocio un mundo, pero se puede establecer **una media de 10 litros de agua para producir 1 litro de helado**. Esto quiere decir que **una heladería pequeña** o mediana que produzca entre 80 y 100 litros de helado al día utiliza **800 – 1.000 litros de agua diarios**.

Según un informe del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el consumo medio de helados fuera del hogar en 2020 era de 0,67 litros por habitante, es decir 22,8 millones de litros al año. Teniendo en cuenta estas cifras, que posiblemente hayan aumentado ya que se ha superado la pandemia y el turismo ha vuelto a nuestro país, se podría afirmar que desde entonces se han malgastado más de 228 millones de litros de agua potable anualmente para abastecer el consumo de helados fuera del hogar. ¿Cómo puede hacer frente una heladería a este problema?

Los economizadores de agua Piccin, eliminan el consumo de agua corriente de la red de suministro al crear un circuito cerrado de circulación en el que se puede conectar numerosas máquinas. Por lo general, cuando la temperatura ambiente llega a los 28°C o cuando el agua del circuito alcanza los 35°C, para bajar la temperatura el economizador desecha una parte del agua e incorpora agua fresca de la red. En cambio, los de la marca Piccin **poseen un intercambiador de calor de alta eficiencia, que se encarga de bajar la temperatura del agua hasta 18°C después de su paso por el circuito**. De esta manera se consigue que el desperdicio sea mínimo a lo largo del año. Además, una vez llenado el circuito la primera vez **sólo hará falta entre 1 y 2 litros para recargarlo anualmente**.

Siguiendo el ejemplo anterior y los 260 días laborables del año, con Piccin **se pasaría de un consumo de 260.000 litros al año a máximo 2 litros**. Es un 0,001% del consumo actual con el que no sólo se está contribuyendo al medioambiente, sino que además comporta un ahorro importante para el profesional haciendo más viable el negocio.



DAL 1957
Piccin

ECONOMIZADOR DE AGUA PLUG-IN



 Consumo agua corriente
2 L/año

**ECOCEL
T30-90**

90L/h

Ice Cream

**ECOCEL
T60-200**

200L/h

Ice Cream

**ECOCEL
T40-120**

120L/h

Ice Cream

**ECOCEL
T50-160**

160L/h

Ice Cream

Modelo	Dimensiones A x F x H (cm)	Rendimiento (L/h)	Peso (Kg)	Corriente	Instalación
ECO 5 ECO 5 ENERGY	70 x 91,5 x 145	650 1.000	235 243	3,8 kW V 400/50/3	Plug-in
ECO 8 ECO 8 ENERGY	80 x 105 x 195	1.000 1.600	365 373	7 kW V 400/50/3	Plug-in
ECO 12 ECO 12 ENERGY	80 x 105 x 195	1.500 2.400	385 393	8 kW V 400/50/3	Plug-in
ECO 16 ECO 16 ENERGY	80 x 105 x 195	2.000 3.600	428 438	12 kW V 400/50/3	Plug-in

ECONOMIZADOR DE AGUA REMOTO



 Consumo agua corriente
2 L/año

**ECOGEL
T30-90**

90L/h

Ice Cream

**ECOGEL
T60-200**

200L/h

Ice Cream

**ECOGEL
T40-120**

120L/h

Ice Cream

**ECOGEL
T50-160**

160L/h

Ice Cream

Modelo	Dimensiones A x F x H (cm)	Rendimiento (L/h)	Peso (Kg)	Corriente	Instalación
ECO 5R ECO 5R ENERGY	70 x 91,5 x 131	650 1.000	200 208	3,8 kW V 400/50/3	Remota
ECO 8R ECO 8R ENERGY	80 x 105 x 140	1.000 1.600	305 313	6 kW V 400/50/3	Remota
ECO 12R ECO 12R ENERGY	80 x 105 x 104	1.500 2.400	320 328	6,5 kW V 400/50/3	Remota
ECO 16R ECO 16R ENERGY	80 x 105 x 140	2.000 3.600	352 362	9kW V 400/50/3	Remota



ENVÍOS PUERTA A PUERTA

Todos nuestros precios incluyen el transporte a la dirección que nos indiques. Te lo entregamos en un máximo de 2 (entregamos 48h/72h) días laborables*. ¡Disfruta de tu tiempo y recibe tus pedidos de lunes a viernes en cualquier punto del territorio peninsular, islas o Portugal (excepto Ceuta y Melilla)

*Este plazo sólo aplica a Península y Portugal, para otros destinos consultar plazos.



ASESORES ESPECIALISTAS

Si estás pensando en abrir tu negocio o darle un meneo a tu heladería u obrador, estás en el lugar correcto, porque nuestros especialistas y técnicos heladeros estarán encantados de acompañarte en tu proyecto. ¡Te ofrecemos toda una gama de servicios para hacer que la compra en Stenger sea muy fácil! Nuestro asesor especialista visitará tu negocio y planificará contigo la maquinaria y/o la materia prima, además de consumibles que necesitarías, de forma gratuita y sin ningún compromiso.



PUESTA EN MARCHA

Trabajamos para facilitar tu día a día por eso ponemos a tu disposición este servicio con el que ahorrarás tiempo y te permitirá despreocuparte de las tareas más delicadas.

Este servicio incluye:

- Recepción del equipo el día de la entrega.
- Colocación dentro del establecimiento.
- Instalación y conexión del equipo.
- Formación al usuario.
- Retirada y reciclaje de todo el embalaje.
- Retirada y destrucción responsable de toda la maquinaria antigua.

Precio: se deberá cotizar según maquinaria.



GARANTÍAS

Todas nuestras máquinas tienen **1 AÑO DE GARANTÍA TOTAL** incluido en el precio.

Esto quiere decir:

- Un año de piezas de recambio gratis.
- Envío de recambios originales.
- Desplazamiento para la reparación incluido.
- Cobertura en península, islas y Portugal.
- Visita del técnico en 24h/48h asegurada.

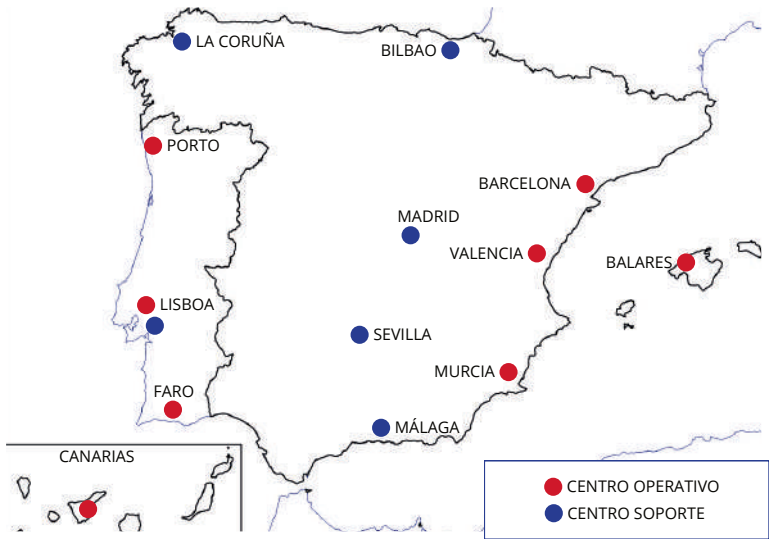


TALLERES ESPECIALIZADOS

Dispondremos de talleres propios en toda la península, que podrán asistirte y reparar cualquier incidencia de nuestras máquinas; con **visita del técnico garantizada en 24/48h**.

Nuestros talleres están localizados en:

- Bilbao
- Madrid
- Sevilla
- Málaga
- La Coruña
- Lisboa





DESESCARCHE

CIERRE COMPRESOR

Sistema de descongelación “inteligente” que combina el trabajo de dos evaporadores. El tiempo de descongelación se reduce en un 50%, minimizando el choque térmico y preservando el aspecto y las características organolépticas del helado.



DESESCARCHE

CIERRE COMPRESOR MANUAL

Sistema de descongelación manual que combina el trabajo de dos evaporadores. El tiempo de descongelación se reduce en un 50%, minimizando el choque térmico y preservando el aspecto y las características organolépticas del helado.



DESESCARCHE

INVERSIÓN DE CICLO

Descongelación automática de ciclo inverso permite tiempos de ciclo un 50% más cortos, para mantener intacta la calidad de la superficie del helado y reducir el consumo de energía.



DESESCARCHE

GAS CALIENTE

Sistema de refrigeración ventilada que va de temperaturas negativas a positivas con extrema sencillez, permitiendo gestionar una gama más amplia de productos para responder a los gustos y tendencias del mercado, así como a la estacionalidad.



R290

REFRIGERANTE

GAS R290

Gas refrigerante hidrocarburo natural de clase A3 con un bajo impacto medioambiental.



R452

REFRIGERANTE

GAS R452

Gas refrigerante, reemplazo directo de R-404A, a base de hidrofluoroolefina (HFO) de bajo agotamiento del ozono y bajo potencial de calentamiento global (GWP).



Clase climática

TEMPERATURA AMBIENTAL

CLASE CLIMÁTICA

3 - 25°C / 60% Hr
4 - 30°C / 55% Hr
5 - 40°C / 40% Hr
7 - 35°C / 75% Hr



EFICIENCIA ENERGÉTICA

CLASIFICACIÓN ENERGÉTICA

A - Mayor nivel de eficiencia energética
G - Menor nivel de eficiencia energética



VENTILACIÓN

EVAPORADOR ÚNICO

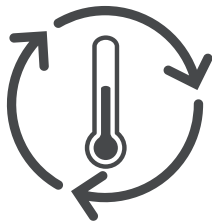
Doble flujo de aire que asegura que todas las cubetas conserven una armonía en la temperatura y así poder tener una inclinación de la cuba agresiva.



RANGOS DE TEMPERATURA

TEMPERATURA

Temperatura de funcionamiento de la máquina.



CICLOS FABRICACIÓN HELADO

CICLO POR TEMPERATURA

El ciclo a temperatura consiste en obtener, con cantidades diferentes de mezcla, siempre el mismo resultado. La temperatura del Helado indica el porcentaje de agua congelada que influye en la buena conservación.



CICLOS FABRICACIÓN HELADO

CICLO POR TIEMPO

El ciclo con control de tiempo para una estructura y consistencia deseada. Puede satisfacer las exigencias de producción de todos los heladeros artesanos.



Comercial Ibense, S.L.

C/Castellón de la Plana ,47 B

03440 · Ibi (Alicante) · Spain

Telf: +34 96 505 13 00 / 697 586 145

Fax: +34 96 555 26 81

Mail: info@comercialibense.es

www.comercialibense.es

Hacemos realidad sus necesidades. Pida presupuesto sin compromiso