

Dati Tecnici Technical Data

Tutta la gamma I-PRO è disponibile a 2 e 3 vasche.
I-Pro Elettronica e I-Pro Meccanica anche a 1 vasca.

*The entire I-PRO range is available in 2 and 3 bowls configurations.
I-Pro Electronic and I-Pro Mechanical are also available in 1 bowl.*

	1 vasca 1 bowl	2 vasche 2 bowls	3 vasche 3 bowls
Capacità vasche <i>Bowls capacity</i>	11 lt	11+11 lt	11+11+11 lt
Dimensioni (LxPxA) <i>Dimensions (WxDxH)</i>	20 x 58 x 87 cm	40 x 58 x 87 cm	60 x 58 x 87 cm
Peso netto <i>Net weight</i>	39 kg	60 kg	81 kg
Colore standard <i>Standard colour</i>		Bianco o Nero <i>Black or White</i>	
Gas refrigerante <i>Refrigerating gas</i>		R 404 a / R 290	
Voltaggio standard <i>Standard voltage</i>		230/50	
Voltaggi speciali <i>Special voltage</i>		220/60 - 115/60	
Assorbimento <i>/ Absorption</i>	1 vasca <i>1 bowl</i>	2 vasche <i>2 bowls</i>	3 vasche <i>3 bowls</i>
I-PRO Meccanica <i>I-PRO Mechanical</i>	500 Watts	980 Watts	1420 Watts
I-PRO Meccanica HIGH CAPACITY	-	1150 Watts	1500 Watts
I-PRO Meccanica WATER COOLED	-	920 Watts	1430 Watts
I-PRO Elettronica <i>I-PRO Electronic</i>	450 Watts	950 Watts	1400 Watts
I-PRO Elettronica LUCE	-	950 Watts	1400 Watts
I-PRO Meccanica LUCE	-	980 Watts	1420 Watts

Disponibile anche
con gas refrigerante
Also available with
refrigerating gas

R290

Caratteristiche Features

I-PRO: High performance

Vasca coibentata I-Tank™

L'esclusiva vasca isolante I-Tank™, brevettata da SPM Drink Systems, aumenta l'efficacia refrigerante della macchina garantendo un risparmio energetico ed economico.

La vasca I-Tank™ inoltre evita la formazione della condensa sulle pareti, migliorando l'estetica del prodotto.

Insulating bowl I-Tank™

SPM Drink Systems' patented insulating I-Tank™ bowl, increases the cooling power of the machine, saving energy and money. The I-Tank™ bowl also reduces condensation on the bowl's outer side, thus improving the product's aesthetics.

I-PRO

FROM ICE TO ICE-TECH

MADE IN ITALY

The most advanced slush machine in the world

I-TANK
TECHNOLOGY



GRANITE
SLUSH



illuminazione a LED

Tutta la gamma I-Pro è dotata di un sistema di illuminazione fredda a LED che migliora l'effetto richiamo del prodotto.

LED-based cold lighting

The entire I-Pro range features LED-based cold lighting thus enhancing the product attractiveness.



Forme intelligenti

La particolare forma brevettata della vasca in dotazione consente un naturale effetto di mescolamento che garantisce una consistenza sempre perfetta del prodotto.

Smart Bowl Design

The patented bowl shape allows a natural mixing action to ensure an optimum consistency of the product.



Completamente personalizzabile

La I-Pro è stata studiata per essere anche uno strumento di promozione del proprio brand, possibile attraverso l'inserimento di grafiche personalizzate e messaggi pubblicitari.

Totally customisable

The I-Pro machine is customisable for merchandising purposes.



Coperchio auto-fill (opzionale)

Auto-fill, l'innovativo sistema di pre-miscelazione del prodotto che alimenta autonomamente la macchina.

Auto-fill (optional)

Auto-fill, the innovation product pre-mixing/postmix system that automatically fills the bowl.



LA GAMMA DI I-PRO SI ARTICOLA IN 5 MODELLI DIFFERENTI, CAPACI DI RISPONDERE A OGNI TIPO DI ESIGENZA.

The I-Pro range offers 5 different models.



1. I-PRO MECCANICA

E' la soluzione entry-level, ideale per chi cerca uno strumento innovativo, **performante ma con esigenze di investimento più contenute**. **Tastiera meccanica** per impostare le funzioni e il mantenimento notturno.

1. I-PRO MECHANICAL

Perfect for operators who want an innovative and distinctive equipment. Mechanical keypad allows for setting of cooling and defrost modes.

2. I-PRO HIGH CAPACITY

Questo modello ha una **capacità refrigerante potenziata**, per prestazioni più performanti.

2. I-PRO HIGH CAPACITY

Offers greater cooling power, therefore reducing pull-down time.

3. I-PRO WATER COOLED

Il **raffreddamento ad acqua** consente di avere ottime performance anche in condizioni di **spazi limitati e/o scarsa areazione**.

3. I-PRO WATER COOLED

The water cooling system allows operators to use the machine in narrow and poorly ventilated spaces.

I-Pro è la macchina professionale per la produzione di granite per eccellenza, è un prodigio della tecnologia che combina prestazioni elevate e design futuristico.

I-Pro è il risultato di un lungo processo di ricerca, sviluppo e progettazione, basato sulla volontà di SPM Drink Systems di fornire a tutti gli operatori Ho.Re.Ca. una macchina altamente performante e studiata sulle esigenze di chi la utilizza.

I-Pro is the most advanced professional slush machine in the world. A technological advancement with high performance and ultramodern design.

I-Pro is the result of a long study and design process by SPM Drink System, presented to Ho.Re.Ca. operators who desire a unit with high performance and user-friendly features.

4. I-PRO ELETTRONICA

Il **sistema di controllo elettronico** e la **tastiera elettronica touch**, combinata con la tecnologia I-Pro, rendono questa macchina **un prodigio del settore**. La granita è prodotta in meno tempo rispetto alle macchine tradizionali e quando raggiunge la giusta consistenza si attiva automaticamente la funzione "Stand by" che consente un **risparmio energetico** e una **riduzione delle emissioni di CO₂**. E' inoltre possibile programmare la macchina giornalmente e settimanalmente.

4. I-PRO ELECTRONIC

Electronic control system and touch screen keypad makes I-Pro the most advanced slush machine in the world. I-Pro prepares the slush in less time than other traditional machines. When the product reaches the right consistency, an automatic stand-by mode activates in order to save energy and reduce CO₂ emissions.

Daily and weekly machine programming functionality.



5. I-PRO LUCE*

Una proposta nuova e accattivante per chi desidera uno strumento che dia il massimo nelle prestazioni ma anche nella comunicazione, grazie al pannello frontale personalizzabile e retroilluminato a LED.

5. I-PRO LUCE*

Thanks to a front illuminated panel, provides customers with the opportunity to advertise their product and maximise impulse buying.

**Brevetto in attesa di approvazione Patent pending*

