

Is i sin renaste form

Utforska våra ismaskiner där perfektion
är standard ned till minsta isbit

RE
PRO



Vilken ismaskin ska jag välja?

Det är skillnad på is och is. ITVs ismaskiner gör väldigt kompakt och klar is som tar längre tid att smälta. Vilken maskin du väljer är beroende på vilken kapacitet och vilka användningsområden du behöver den för samt hur stor plats du har. Nedan är en sammanfattning.

Orion — is kub
Vikt 14-19 gram,
Mått 36 x 26 x 23 mm
Användningsområde:
För små caféer och barer.



Delta MAX — is kub
Vikt 40 gram
Mått 40 x 44 mm
Användningsområde:
För medelstora restauranger
och barer.



SPIKA — is bit
Vikt 12 gram
Mått 26 x 23 x 26 mm
Användningsområde:
För restauranger och barer
med hög omsättning av is.



SPIKA is bit — halv
Vikt 6 gram
Mått 23 x 11 x 26 mm
Användningsområde:
För restauranger och barer med
hög omsättning av is.



Quasar 40C — is kub
Vikt 20 gram,
Mått 29 x 42 mm
Användningsområde:
Extra tålig is för svårare
förhållanden såsom varma
tropiska miljöer.



Gala — is kub
Vikt 22 gram
Mått 39 x 35 mm
Användningsområde:
För restauranger som vill ha
ett mer exklusivt utseende
på isen.



ICE QUEEN 90C — Granulis
Användningsområde:
För både servering och
presentation, perfekt
för cocktailbarer och
sushirestauranger.





Orion 25 — is kub
Vikt 14-19 gram
Mått 36 x 26 x 23 mm

Orion 25

— Maximal iskvalitet,
minimalt utrymme

Upptäck Orion 25 – den kompakta ismaskinen som är idealisk för små caféer och barer. Med sin smarta skjutdörr och kompakta storlek tar den minimalt med plats och levererar kristallklara iskuber av gourmetkvalitet.

Avancerad teknologi: Utrustad med elektronisk kontroll och ett patenterat anti-kalk spray system (A3S), garanterar Orion 25 pålitlig prestanda även under tuffa förhållanden.

Miljömedveten drift: Drivs med miljövänligt köldmedium R290, vilket minskar både energiförbrukningen och klimatpåverkan.

Säker och effektiv: Luckan till isförvaringsbingen öppnas inåt, vilket inte bara förebygger incidenter utan även minskar ismaskinens utrymmesbehov

Orion 25 är inte bara en ismaskin; den är en hållbar investering i din verksamhet. Välj en maskin som matchar hög prestanda med miljöansvar och ekonomisk effektivitet.



Modell	Art.nr	Kylsystem	Kapacitet 1	Kapacitet 2	Mängd-Binge	Mått (mm) Bredd x Djup x Höjd
Orion 25 L	21420UITV	Luftkyld	25 kg/24 h	22 kg/24 h	6 kg	350x475x593 (m. ben 599)
Orion 25 V	21421UITV	Vattenkyld	23 kg/24 h	24 kg/24 h	6 kg	350x475x593 (m. ben 599)



Visste du att is kan påverka smaken på din drink mer än du tror?

Isens kvalitet är avgörande för att förhöja upplevelsen av varje drink som serveras.

Klar, ren is säkerställer inte bara att dryckens smaker förblir oförändrade, den smälter också långsammare vilket minskar utspädningen. Detta gör stor skillnad, speciellt i fina cocktails och premiumdrycker.

ITV ismaskiner

Kvalitet och effektivitet i perfekt samverkan

Miljövänliga ismaskiner

Designade för maximal effektivitet och miljövänlighet med användning av R290, ett köldmedium med låg miljöpåverkan.

Robust konstruktion av rostfritt stål AISI 304

Konstruktionen är helt tillverkad i rostfritt stål AISI 304, vilket inte bara ger en långvarig hållbarhet utan också utmärkt motståndskraft mot korrosion.

Ismaskiner anpassade för höga omgivningstemperaturer

Utrustning designad för optimal funktion och lång hållbarhet, även under extremt höga omgivningstemperaturer (rek. max 43 °C), kapaciteten går ner en aning vid väldigt hög temperatur men aldrig funktionen.

Enkelt underhåll

Rengöringscykeln förhindrar kalkavlagringar. När du startar den, med hjälp av en enkel knapptryckning, stängs kompressorn av, så att vattnet cirkulerar utan att frysa. Detta gör att rengöringsmedlet effektivt kan rengöra vattensystemet.

A3S: Antikalksystem – ITV

Det patenterade spraysystemet med flexibla munstycken använder små vibrationer för att effektivt motverka kalkavlagringar.

QR för teknisk information

En QR-kod på framsidan av maskinen som ger snabb och enkel åtkomst till teknisk information, samt möjlighet att registrera garantin.

EASI[®] : Enkel åtkomst för service och installation

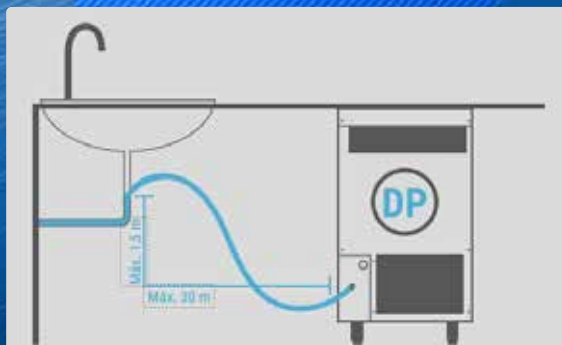
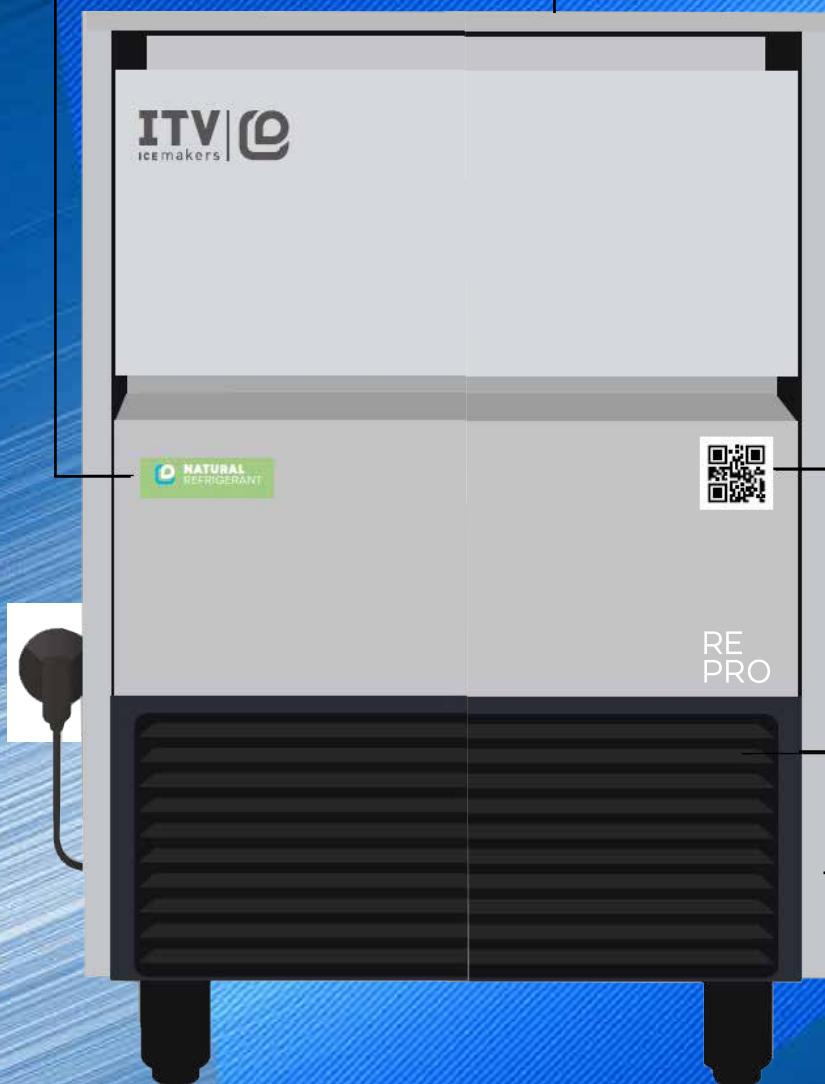
Varje panel är designad för att kunna demonteras separat, vilket förenklar både service och installation.

Smart Front Ventilationssystem (SFVS)

Detta avancerade front-ventilationssystem tillåter en inbyggd installation av enheten, vilket optimerar både placering och funktion.

Modeller markerade med "DP"

Dessa ismaskiner är utrustade med en inbyggd vattenpump som gör det möjligt att installera dem på avstånd från avloppspunkten. Tack vare den inbyggda pumpen kan maskinen effektivt pumpa vattnet upp till 30 meter horisontellt och 1,5 meter vertikalt, vilket ger tillräckligt med kraft för att leda det till avloppspunkten eller en diskho.



Delta Max NG 30 / NG 45

Samma höga kvalitet – välj din kapacitet i två perfekta storlekar



Delta MAX — iskub
Vikt 40 gram
Mått 40 x 44 mm

Delta Max NG 30 & NG 45 – Effektivitet i kompakt format oavsett storlek erbjuder Delta Max-serien högpresterande isproduktion som möter de mest krävande behoven.

Kraftfull isproduktion: Levererar 40 gram gourmet iskuber perfekta för att lyfta upplevelsen i barer och restauranger.

Tyst och energisnål: Utrustad med den senaste teknologi för minimalt ljud och energiförbrukning, så att du kan fokusera på dina gäster utan störningar.

Lätt att underhålla: EASI-systemet (Easy Access for Service & Installation) garanterar enkel service och installation, vilket minimerar driftstopp.

Robust och hållbar: Tillverkad i rostfritt stål och ett anti-kalksystem, designad för långvarig och pålitlig användning.



Modell	Art.nr	Kylsystem	Kapacitet 1	Kapacitet 2	Mängd-Binge	Mått (mm) Bredd x Djup x Höjd
Delta Max NG30	14030UITV	Luftkyld	35 kg/24 h	30 kg/24 h	15 kg	405x515x744 (m. ben 849/899)
Delta Max NG30	14031UITV	Vattenkyld	40 kg/24 h	38 kg/24 h	15 kg	405x515x744 (m. ben 849/899)
Delta Max NG45	14040UITV	Luftkyld	54 kg/24 h	48 kg/24 h	20 kg	465x595x789 (m. ben 894/944)
Delta Max NG45	14041UITV	Vattenkyld	60 kg/24 h	52 kg/24 h	20 kg	465x595x789 (m. ben 894/944)



Visste du att det finns två sätt att tillverka isbitar?

Luftkylda ismaskiner använder inte vatten för kylning, vilket gör dem till ett både miljövänligt och kostnadseffektivt alternativ. I jämförelse förbrukar en vattenkyld maskin cirka 24 liter vatten per kg is. Om vi tar en ismaskin med en daglig kapacitet på 30 kg is och antar att den används varje dag året om, leder det till en daglig förbrukning på ungefär 720 liter vatten. Detta motsvarar en årlig förbrukning på cirka 262 800 liter vatten.

Välj det smartare alternativet – för både miljön och din verksamhet.
Tänk på årsförbrukningen och den påverkan den har, inte bara på miljön, utan också på dina driftskostnader.

Spika

Perfekt is, för varje behov. Från 45 kg till 405 kg per dygn
Vilken Spika passar dig?

Spika har en modell för varje behov. På sidan bredvid presenterar vi våra två mest populära storlekar. Vi erbjuder även modeller med kapacitet på 100 kg och 150 kg. Vill du utforska dessa alternativ? Kontakta oss för mer information!

På samma sida hittar du vår robusta 225 kg ismaskin med separat bing. För ännu större kapacitetsbehov står vårt team redo att hjälpa dig – ett samtal är allt som behövs.

Vet du hur mycket is du använder?

Att uppskatta ismängden i dina drycker kan vara svårt.

Här är snabbfakta:

Läsk på restaurang: Cirka 100-150 gram per servering.
Cocktails: 120-180 gram beroende på typ och storlek.
Större drycker: Upp till 200-250 gram för iskaffe eller smoothies

Vad innebär detta? Serverar du 100 drycker per dag, används upp till 18 kg is. Välj rätt ismaskin baserat på din faktiska isförbrukning – bra för både plånbok och planet.



SPIKA HALV ISBIT 6 gram

23 x 11 x 26 mm

SPIKA HELV ISBIT 12 gram

26 x 23 x 26 mm

Viktigt att notera vid beställning av ismaskin: Var noga med att ange om du önskar **halv** eller **hel isbit** när du gör din beställning. Maskinen konfigureras för en av dessa isbitstyper och detta val kan inte ändras efter leverans.



10°C



10°C

Optimalt Förhållande (kapacitet 1):

Inomhus- och kallvattentemperatur på +10°C maximerar isproduktionen.



21°C



15°C

Realistiskt Scenario (kapacitet 2):

Vid +21°C omgivning och +15°C vattentemp minskar produktionen.

Bra att förstå! Vattentemperaturen varierar årsvis, från cirka +5°C vintertid till +15°C sommartid, vilket påverkar isproduktionen.





SPIKA Ismaskiner

Från bar till snabbmat – prestanda som håller

SPIKA ismaskiner är optimerade för intensiv hantering där snabb och effektiv isproduktion är avgörande. Med en modell för varje behov producerar SPIKA-serien snabbt iskuber som effektivt kyler ner drycker på bara några sekunder. Detta gör dem idealiska för användning i snabb matsällen och andra miljöer med hög isförbrukning.

Dessa högpresterande maskiner är dubbelcertifierade med både Energy Star och ARHI, vilket garanterar maximal energieffektivitet.

En specialutformad rengöringsknapp möjliggör snabb och enkel rengöring, vilket sparar både tid och arbete.

SPIKA ismaskiner är byggda för att uthärda även de tuffaste förhållanden. De klarar av kalkrika vatten och varma klimat tack vare sin robusta konstruktion och överdimensionerade kondensor, vilket gör dem pålitliga oavsett om de är luft- eller vattenkylda.



SPIKA MS220A
Stor kapacitet
litet utrymmeskrav
Denna ismaskin
producerar 225 kg is
per dygn – allt på
bara 0,6 m²!

SPIKA MS220

Avancerad ismaskin med mångsidiga isalternativ

ISPRODUKTION:

Välj mellan hel isbit, 12 gram, eller halv isbit 6 gram.

Effektivitet: Utrustad för att klara höga omgivningstemperaturer rekommenderat max +43 °C.

Användarvänlig: Enkelt underhåll tack vare paneler som snabbt kan avlägsnas med en skruvmejsel.

Smart teknik: Elektronisk styrenhet övervakar och justerar maskinens funktioner, inklusive diagnostik av eventuella problem.

Miljövänlig: Använder köldmediet R290, vilket minskar både global uppvärmningspotential och energiförbrukning.

Robust design: Extern ram i rostfritt stål AISI 304 för hög hållbarhet och lång livslängd.

KAPACITET OCH LAGRING:

Isbinge: Kompatibel med modulära ismaskiner, rekommenderade modeller inkluderar SPIKA och andra i Quasar-serien.

Bingens kapacitet: Rymmer upp till 230 kg is.

Hållbarhet och hygien: Tillverkad i rostfritt stål AISI 304 och har en slag- och repbeständig insida av sanitetspolyeten. Dessutom är designen optimerad för enkel rengöring med rundade hörn och ett effektivt dräneringssystem som håller bingen ren och torr.



Modell	Art.nr	Kylsystem	Kapacitet 1	Kapacitet 2	Mängd-Binge	Mått (mm) BreddxDjupxHöjd
Spika NG50	14030UITV	Luftkyld	52 kg/24 h	45 kg/24 h	20 kg	535x595x789 (m. ben 894/944)
Spika NG70	14040UITV	Luftkyld	78 kg/24 h	76 kg/24 h	20 kg	535x595x789 (m. ben 894/944)
Spika MS22A	18200UITV	Luftkyld	225 kg/24 h	207 kg/24 h	–*	836x635x625

*Separat binge Art. nr: 19501ITV Modell: S220 Mått (mm) BreddxDjupxHöjd: 762x819x1071 (m. ben 1231)



ICE QUEEN 90C

Perfekt granulis varje gång

Välkommen till nästa nivå av isproduktion med vår IQ 90 C. Denna avancerade maskin är utformad för att producera kompakt och mjuk granulis, perfekt för både servering och presentation. Tack vare en innovativ vertikal avdunstare levererar varje modell konsekvent och kvalitativ is.

Kompakta lösningar:

Våra kompakta granularismaskiner är perfekta för utrymmesbegränsade miljöer. De finns i fyra olika kapaciteter: **55 kg, 94 kg, 182 kg och 211 kg granulis per dygn**. Dessa maskiner är idealiska för miljöer där både precision och estetik är viktiga, som cocktailbarer och sushi-restauranger.

Modulära system:

För större behov erbjuder våra modulära enheter en imponerande kapacitet på upp till 1298 kg is per dag. Idealiska för stormarknader och fiskhandlare där tillförlitlig isproduktion är kritisk.

Flexibel användning:

Oavsett om du behöver is för att framhäva skönheten i dina maträtter på en display eller för att servera svalkande drycker, erbjuder IQ 90 C granulis som perfekt komplement till varje tillfälle.

Engagerande och effektiv:

Med IQ 90 C får du mer än bara en ismaskin; du investerar i en lösning som förbättrar din verksamhets estetik och effektivitet. Upplev skillnaden med snabbare kylning och enastående presentation av dina produkter.



Modell	Art.nr	Kylsystem	Kapacitet 1	Kapacitet 2	Mängd-Binge	Mått (mm) BreddxDjupxHöjd
IQ90	9133UUITV	Vattenkyld	92 kg/24 h	88 kg/24 h	20 kg	465x595x784 (m. ben 889/939)
IQ90	9133UUITV	Luftkyld	95 kg/24 h	94 kg/24 h	20 kg	465x595x784 (m. ben 889/939)

Granulis med 20% vatteninnehåll

Isen innehåller 20% fukt, vilket gör den mjukare och snabbare att smälta. Idealisk för att hålla färsivaror kalla utan att frysa dem.





Quasar 40c — iskub
Vikt 20 gram
Mått 29 x 42 mm

QUASAR 40 C

Säker isproduktion under alla förhållanden

QUASAR-modellerna är särskilt utformade för att tillverka is under tuffa vattenkvalitetsförhållanden och på platser där andra maskiner kanske inte fungerar optimalt. Med en robust konstruktion och en genomsnittlig livslängd på 18 år, står dessa maskiner för hållbarhet och tillförlitlighet. Tack vare ett innovativt paddelsystem krävs varken elektronik eller vattenfilter. Istället producerar de halvhåliga kuber, vars unika form bidrar till en effektiv kylprocess och jämn kylning av drycker.

QUASAR-maskinerna är även anpassade för tropiska förhållanden, vilket innebär att de klarar av extremt höga omgivningstemperaturer utan problem. De fungerar också utmärkt i mycket låga temperaturer, eftersom de saknar termostater.

Designmässigt är QUASAR-serien enkel men robust, med maskinkropp helt i rostfritt stål AISI 304 och en invikbar lucka som underlättar både underhåll och rengöring. Med deras effektiva isproduktion säkerställs maximal produktivitet för din verksamhet.



Modell	Art.nr	Kylsystem	Kapacitet 1	Kapacitet 2	Mängd-Binge	Mått (mm) BreddxDjupxHöjd
Quasar 40CA	11340UITV	Luftkyld	45 kg/24 h	40 kg/24 h	12 kg	402x507x699 (m. ben 711/719)
Quasar 40CW	11341UITV	Vattenkyld	48 kg/24 h	43 kg/24 h	12 kg	402x507x699 (m. ben 711/719)



Gala — iskub
Vikt 22 gram
Mått 39 x 35 mm

GALA

- Gourmet ismaskiner precision och hållbarhet

GALA-serien förenar elegant design och spetsteknologi för att leverera högkvalitativ gourmetis. Varje enhet är robust byggd i rostfritt stål AISI 304 och utrustad med den patenterade A3S anti-kalk spray systemet för långvarig och effektiv drift.

Flexibel och smart design anpassad för alla miljöer, GALA's smarta frontventilation (SFVS) möjliggör inbyggd installation i varierande utrymmen. Dessutom säkerställer en innovativ rengöringsknapp att underhåll är enkelt och effektivt utan att kompromissa med systemets prestanda.

Miljövänlig och energisnål. Drivs med naturgas R290 för minskad energiförbrukning och lägre miljöpåverkan, vilket gör GALA till ett ansvarsfullt val för framtiden.

Perfekt is varje gång. Producerar idealiskt formade iskuber som smälter optimalt för att effektivt kyla drycker utan utspädning, vilket är utmärkt för både breda och smala glas.



Modell	Art.nr	Kylsystem	Kapacitet 1	Kapacitet 2	Mängd-Binge	Mått (mm) BreddxDjupxHöjd
Gala NG80	13070UITV	Luftkyld	89 kg/24 h	75 kg/24 h	35 kg	715x595x939 (m. ben 1044/1094)
Gala NG80	13071UITV	Vattenkyld	86 kg/24 h	74 kg/24 h	35 kg	715x595x939 (m. ben 1044/1094)

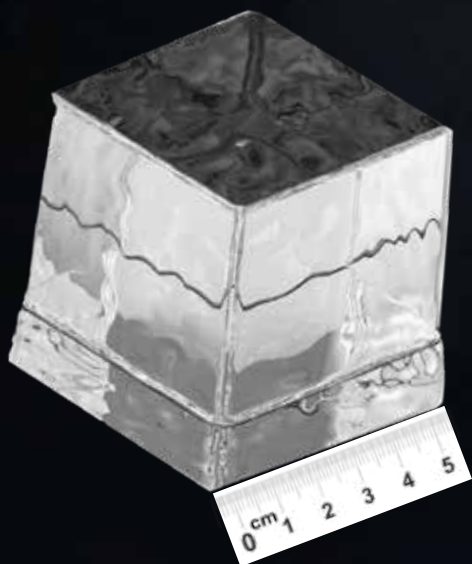
Användningsområden för is

	IS-TYP	KVANTITET	MODELL
Bar	 	0,1 Kg / kund	Alfa / Quasar
Café	 	0,04 Kg / kund	Gala / Quasar
Pub, Club		0,25 Kg / kund	Delta Max / Pulsar
Night Club		0,3 Kg / kund	Delta Max / Super Star Plus
Disco		0,3 Kg / kund	Super Star Plus
Premium drink		2 ice piece / glas	Gala / Delta / Pulsar
Cocktails	 	3 ice piece / glas	Super Star Plus / Nugget
Läsk		3 ice piece / glas	Alfa / Gala / Delta Max / Pulsar
Fast Food		0,07 Kg / Glas SMALL	Spika
		0,11 Kg / Glas MEDIUM	Spika
		0,15 Kg / Glas LARGE	Spika
Restaurang	 	0,15 Kg / kund	Alfa / Gala / Delta Max / Pulsar / Quasar
Restaurang	 	0,3 Kg / kund	Alfa / Gala / Delta Max / Pulsar / Quasar
Skaldjursrestaurang	 	0,5 Kg / kund	Alfa / Gala / Delta Max / Pulsar / Quasar
		1,25 Kg / kund	IQ
Hotel		0,3 Kg / Rum	Alfa / Gala / Delta Max / Pulsar
Camping		0,3 Kg / Plats	Alfa / Gala / Quasar
		0,8 Kg / Plats	IQ
Residens		0,2 Kg / Rum	Alfa / Gala / Quasar

	IS - TYP	KVANTITET	MODELL
Mat- och dryckesexponering	  	1 Kg / enkel isbehållare	IQ / Quasar / Nugget
	  	6 Kg / is behållare	IQ / Quasar / Nugget
Skaldjursfat	 	1,3 Kg / Litet fat	IQ / Scala
	 	3 Kg / Medium fat	IQ / Scala
	 	6 Kg / Stort fat	IQ / Scala
Buffé på is 10 cm.		70 Kg / m ²	IQ
		12 Kg / gastronorm tray 1/1	IQ
Fisk-marknads-exponering		1m ² 10 cm 100 Kg	IQ
		1m ² 10 cm 85 Kg	Scala
Fisk-marknads lager		0,30 Kg / 1 Kg fisk	IQ
Sjukhus		0,30 Kg / Patient	Alfa / Gala
Laboratorium		1 Kg / Behållare	IQ
		5 Kg / Kyl	IQ
Fysioterapi		0,80 Kg / Patient	IQ
Risåtervinning		0,5 Kg / Tillämpning	IQ
Spa: Isduschar		150 Kg / bad/dusch	IQ
Laserbehandling		0,30 Kg / Patient	IQ
Fisk industri	 	Storage 0,30 Kg / 1 Kg fisk	IQ / Scala
	 	Kylning av 1 kg / 1 kg fisk	IQ / Scala
	 	Tropisk kylning av 1 kg / 1 kg fisk	IQ / Scala
Kött industri	 	0,25 Kg / 1 Kg	IQ / Scala
Bageri industri	 	0,20 Kg / 1 Kg	IQ / Scala
Färg	 	0,50 Kg / 1 m ²	IQ / Scala
Cement		50 Kg / 1 m ³	Scala

	SOLID IS BIT
	HEL/HALV ISBIT
	IHÅLIG ISBIT
	NUGGET IS
	GRANUL IS
	FLAK IS

Upplev skillnaden med **NG 2 CUBE** –
där varje isbit blir en del av upplevelsen



Iskub
Dimension: 5 cm x 5 cm
Vikt: 90 gram



Modell

Art.nr
Kylsystem
Kapacitet
Binge
Mått

NG 2 CUBE

53500UITV
Luftkyld
29 kg
20 kg
465x595x789 mm (med ben 894/944)



Vi reserverar oss för tryckfel



RE
PRO

☎ 040-295565

@ info@repro.se