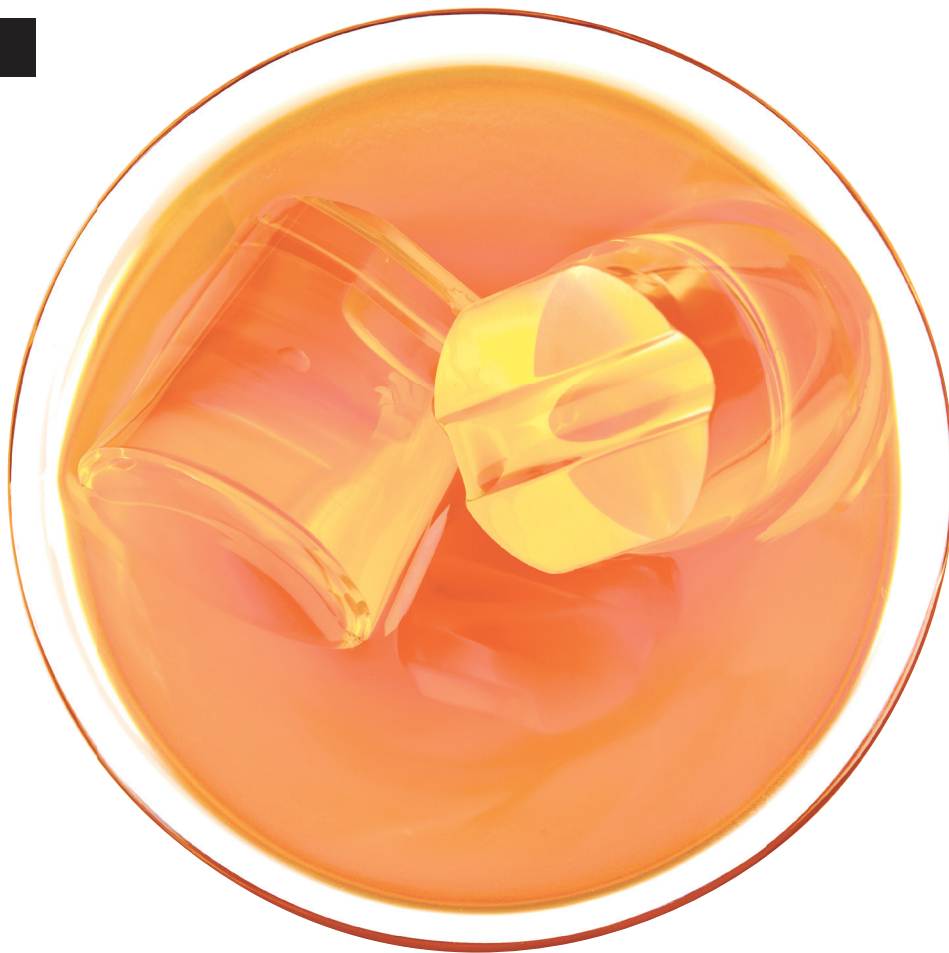


ICE MAKERS
MÁQUINAS
PRODUCTORAS
DE HIELO



ORION NG RANGE | **GAMA ORION NG**



The range of ORION machines produces the most commonly used ice cube (36/40 grs) with the most competitive price on the market, without renouncing its careful design and a sustainable technology. The operation is very simple (electromagnetic); it has tight measurements; the maintenance is comfortable and very low cost. Additionally, all of its components are compatible with other ITV standards.

With the newest pump-injection technology, the Orion machines are compact models and for low-counter installation. The ice storage is ample and well proportioned to its productivity. Body and door in stainless steel AISI 304, with height adjustable legs (up to 165 mm).

Standard equipment includes: ON/OFF switch; connection of water inlet; drainage; shovel to pick up the ice; Shuko cable connection; two mechanical filters.

The most common cube format (36/40grs) because of its great versatility for different drinks and customer profiles, it is produced in the ORION machines at the lowest cost and with total security.

La gama de máquinas ORION fabrica el cubito de hielo más utilizado (36/40cc) con el precio más competitivo del mercado, sin renunciar a un cuidado diseño y una tecnología duradera. El funcionamiento es muy simple (electromagnético); tiene las medidas justas; el mantenimiento es cómodo y de muy bajo coste. Además todos sus componentes son compatibles con otros estándares de ITV.

Con la novedosa tecnología bomba-inyección, las máquinas ORION son modelos compactos y para instalar bajo mostrador. El almacén de hielo es amplio y proporcionado a su productividad. Carrocería y puerta en acero inoxidable AISI 304, con patas regulables en altura (hasta 165 mm).

El equipamiento estándar incluye: interruptor ON/OFF; conexión de entrada de agua; desagüe; pala para recoger el hielo; cable conexión Shuko; dos filtros mecánicos.

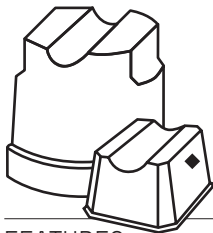
El formato más habitual de cubito (36/40grs) por su gran versatilidad para diferentes bebidas y perfiles de cliente, se produce en las máquinas ORION al menor coste y con total seguridad.

La gamme de machines ORION fabrique le glaçon le plus courant (36/40g) avec le prix le plus compétitif du marché, sans renoncer à un design soigné avec une technologie durable. Le fonctionnement est très simple (électromagnétique); elle a les justes mesures; la maintenance est facile et très économique. De plus tous ses composants sont compatibles avec d'autres modèles d'ITV.

Avec le nouveau système de pompe à injection, les machines ORION sont des modèles compacts, à installer sous comptoir. Le bac à glaçons est ample et proportionnel à sa productivité. Carrosserie et porte en acier inoxydable AISI 304, avec des pattes réglables en hauteur (jusqu'à 165 mm).

L'équipement standard comprend: interrupteur ON/OFF; connexion d'entrée d'eau; écoulement; pelle à glaçons; câble connexion Shuko; deux filtres mécaniques.

Le format le plus courant de glaçons (36/40g) de par sa versatilité pour différentes boissons et profils de client; production des machines Orion au moindre prix et en toute sécurité.



ORION | ♦ 14/17cc. | 36/40cc.

ICE CUBE MODEL
MODELO CUBITO
MODEL GLAÇON



36/40cc.



14/17cc.



FEATURES CARACTERÍSTICAS CARACTÉRISTIQUES

	PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. PRODUCTION 24H.		STORAGE ALMACÉN STOCKAGE		CYCLE CICLO CYCLE	COMPRESSOR COMPRESOR COMPRESSEUR	ABS	NET DIMENSIONS mm.(*) DIMENSIONES mm. DIMENSIONS mm. NON EMBALLE (*)			NET WEIGHT PESO NETO POIDS NET
	AIR COOLED COND. AIRE COND. AIR	WATER COOLED COND. AGUA COND. EAU	Kg.	CUBES CUBITOS GLAÇONS	CUBES CUBITOS GLAÇONS	C.V./HP	WATTS WATIOS WATTS	X	Y	Z	
♦ ORION 20 14/17cc. CUBES	22Kg.	24Kg.	6	400	18	1/5	340	350	590	475	32Kg.
ORION 30	31Kg.	34Kg.	15	417	24	1/4	380	435	695	605	41Kg.
ORION 40	40Kg.	42Kg.	15	417	24	1/3	410	435	695	605	44Kg.
ORION 60	54Kg.	56Kg.	30	834	36	5/8	540	515	840	645	54Kg.
ORION 80	77Kg.	79Kg.	40	1080	48	5/8	795	645	870	645	62Kg.
ORION 130	130Kg.	134Kg.	60	1667	72	1-1/4	1350	930	915	565	102Kg.

(1) CAPACIDAD NOMINAL DEL DEPÓSITO.

(2) CONSUMOS MÁXIMOS OBTENIDOS A TEMPERATURA AMBIENTE 43°C, SEGÚN NORMAS PARA CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA CLASE T (TROPICALIZADA) EL CONSUMO DISMINUYE PARA TEMPERATURAS AMBIENTE INFERIORES. TODOS LOS MODELOS ACABADOS EN ACERO INOXIDABLE. ENTRADA DE AGUA 3/4"-28mm. REFRIGERANTE R.404. ALL MODELS ARE FINISHED IN STAINLESS STEEL. WATER INLET IS 3/4"-28mm. REFRIGERANT R.404. PRODUCCIONES EN CONDICIONES ÓPTIMAS: TEMPERATURA AGUA 15°C. TEMPERATURA AMBIENTE 20°. PRODUCTION FIGURES AT 20°C AIR AND 15°C WATER. 220/1/1V-50/60 Hz.

(*) WITH LEGS + 105-165mm. | CON PATAS + 105-155mm. | PIEDS AMOVIBLES (+ 105-155mm.)

HARVEY WALLBANGER

Creation: Directly in the glass
Type of Glass: Tall glass

Ingredients:
1 tablespoon Galliano liqueur
1 glass of vodka (8cl.)
Natural orange juice (15cl.)

Decoration: 1 orange slice, 1 red cherry

Preparation:
• Pour the ingredients in a medium-sized glass
• Pour in the vodka and the orange juice
• Stir with a bar spoon
• Carefully add the Galliano liqueur on top so that it doesn't mix
• Decorate with 1 or 2 orange peels

Enjoy ITV cocktails responsibly



INDUSTRIA TÉCNICA VALENCIANA, S.A.
POL. IND. SECTOR 13, AVDA. DELS HOSTALERS, 2
46394 RIBARROJA DE TURIA, VALENCIA, SPAIN
PHONE: +34 96 166 75 75 | FAX: +34 96 166 81 00
itv@itv.es | www.itv.es

