

FIM 500 - FIM 900 FIM 1500



tavolo inox opzionale
optional stainless steel table
table en acier inox en option
optionale inox Tisch
banco en inox opcional

new!



FABBRICATORI DI GHIACCIO IN SCAGLIE.

Macchine ad alta velocità di raffreddamento e ad alto rendimento energetico. Producono ghiaccio in scaglie di elevata qualità; per conservare, trasportare e lavorare gli alimenti e per una bella presentazione del prodotto nei banchi di esposizione. Consentono processi con un elevato livello di igiene. Un ampio campo di applicazioni: per le pescherie, i supermercati, gli iper, i laboratori carni ed ittici, il settore panificazione, il trattamento dei vegetali, il catering ed il settore sanitario.

- Costruzione in acciaio inox e materiali per alimenti ad elevato livello anticorrosione. Macchine robuste e compatte
- Cilindro evaporatore verticale fisso. Basso consumo di energia. Saving sui costi di esercizio
- Alta produttività
- Raffreddamento rapido, per produrre un ghiaccio purissimo di elevata qualità, in scaglie larghe, per aderire meglio agli alimenti e raffreddarli più rapidamente
- Ingombri ridotti grazie alla posizione e alle dimensioni dell'evaporatore, minori rispetto a quelle di altri modelli di pari produttività
- Facile pulizia e manutenzione. Tutti i componenti sono facilmente accessibili e facili da pulire: superfici lisce e senza trappole di sporco
- Nelle nostre macchine usiamo gas refrigeranti ad impatto ambientale ridotto

La nostra classe A: i nostri fabbricatori di ghiaccio sono dotati di un cilindro in rame trattato per alimenti. È un brevetto! Il rame è un ottimo conduttore, quindi la nostra gamma FIM lavora al massimo livello di efficienza termica, con sensibili risparmi di energia elettrica

I nostri PLUS:

- Elevata qualità del ghiaccio
- Basso consumo di energia
- Massima affidabilità
- Minimi costi di manutenzione
- Massima igiene, facile pulizia
- Ingombri ridotti

A richiesta

- Vasca da 300 litri, non coibentata, con coperchio
- Carrelli coibentati, con ruote con freno e coperchio
- Scheda comandi con controlli
- Comandi remoti
- Sensore di scarico ("troppo pieno")
- Canali di scarico in ABS
- Pale per ghiaccio
- Tavolo inox
- Voltaggi speciali, 60 Hz



FLAKE ICE MAKERS.

Machines with high cooling speed and high energy yield. Produce ice, in high quality chips. To conserve, transport and process food, for a better presentation on the display counters. They allow processes with high levels of hygiene. A wide range of applications: for fishmongers, hypermarkets, supermarkets, fish and meat processing plants, the baking industry, for vegetable treatment, for the catering and sanitary sector.

- Construction in stainless steel and specific materials for foodstuffs, highly corrosion-resistant. Sturdy and compact machines
- Fixed vertical evaporator cylinder. Low energy consumption. Savings on operating costs
- High productivity
- Rapid cooling produces pure high quality ice in large chips that stick to food better and cool it faster
- Very compact thanks to the position and the size of the condenser, much smaller than that of other models with equal productivity
- Easy cleaning and maintenance. All components are easy to reach and clean; smooth surfaces without any dirt traps
- Our machines use coolant gases with low environmental impact

Our class A: our ice-makers are fitted with a high thermal-conductivity cylinder which ensures that our FIM range works with maximum efficiency, giving considerable saving of electrical energy and a reduced use of the compressor unit.

Our PLUS POINTS:

- Top quality ice
- Low energy consumption
- Maximum reliability
- Low maintenance costs
- Maximum hygiene, easy to clean
- Compact size

On request

- 300 litre, non-insulated tank with cover
- Insulated trolleys with wheels with brake and cover

- Control board
- Remote controls
- Load sensor ("too full")
- ABS discharge chutes
- Blade for ice
- Stainless steel table
- Special voltages, 60 Hz



MACHINES A GLACE ECAILLE.

Machines à grande vitesse de refroidissement et à rendement énergétique élevé. Produisent de la glace écaillé de haute qualité. Pour conserver, transporter et transformer les aliments, pour mieux présenter le produit sur les étalages. Permettent des processus avec un niveau d'hygiène élevé. Vaste domaine d'applications: pour les poissonneries, les supermarchés, les hypermarchés, les laboratoires de viande et de poisson, le secteur panification, le traitement des végétaux, la restauration collective et le secteur sanitaire.

- Construction en acier inox et matériaux pour aliments à niveau anticorrosion élevé. Machines robustes et compactes
- Cylindre évaporateur vertical fixe. Faible consommation d'énergie. Economies sur les coûts d'exploitation
- Haute productivité
- Refroidissement rapide, pour produire une glace très pure de qualité élevée, en écailles larges, pour mieux adhérer aux aliments et les refroidir plus rapidement
- Encombrement réduit grâce à la position et aux dimensions du condenseur, plus réduites par rapport à celles d'autres modèles de même productivité
- Nettoyage et entretien facile. Tous les composants sont facilement accessibles et faciles à nettoyer: surfaces lisses, sans pièges à saleté
- Sur nos machines, nous utilisons des gaz réfrigérants à impact environnemental réduit

Notre classe A: nos machines de fabrication de glace sont dotées d'un cylindre à haute conductivité thermique: par conséquent, notre gamme FIM fonctionne au niveau maximum d'efficacité, avec des économies sensibles d'énergie électrique et une moindre utilisation du groupe compresseur.

Nos "PLUS"

- Qualité élevée de la glace
- Faible consommation d'énergie
- Fiabilité maximale
- Frais d'entretien minimaux
- Hygiène maximale, nettoyage facile
- Encombrement réduit

Sur demande

- Bac de 300 litres, non isolé, avec couvercle
- Chariots isolés, avec roulettes à frein et couvercle
- Carte commandes avec contrôles
- Télécommandes
- Capteur de déchargement ("trop-plein")
- Canaux de déchargement en ABS
- Pales pour glace
- Table en inox
- Tensions spéciales, 60 Hz



IESSPLITTERGERÄTE.

Schnellkühlungsmaschinen mit hohem energetischen Wirkungsgrad. Stellen Eis in Splittern höchster Qualität her. Zum Konservieren, Transportieren und Verarbeiten von Lebensmitteln, zur besseren Präsentation des Produkts in den Auslagen. Erlauben Verarbeitungsprozesse mit hohem Hygiene-Level. Breites Anwendungsfeld: für den Fischgeschäft, Supermärkte, Hypermärkte, Fleisch- und Fischlabor, Backwarenindustrie Behandlung pflanzlicher Produkte, Catering und Gesundheitswesen.

- Konstruktion in Inox-Stahl und Werkstoffen mit hohem Rostschutzfaktor für Lebensmittel. Robuste und kompakte Maschinen
- Fester vertikaler Zylinder-Verdampfer Niedriger Energieverbrauch. Senkung der Betriebskosten
- Hohe Ausbringung
- Schnellkühlung für die Herstellung eines hochwertigen, reinen Eises in breiten Splittern zur besseren Haftung an den Lebensmittel und zur schnelleren Kühlung derselben.
- Geringer Platzbedarf dank der Position und der Abmessungen des Zylinder-Verdampfer, geringer im Vergleich zu anderer Modellen mit gleicher Ausbringung.
- Leichte Reinigung und Wartung. Alle Komponenten sind leicht zugänglich und einfach zu reinigen. Glatte Oberflächen ohne Schmutzfänger
- In unseren Maschinen verwenden wir Kühlgas mit geringer Umweltbelastung

Unsere Klasse A: Unsere Eismaschinen sind mit einem Kupfer-Zylinder aus lebensmittelecht behandeltem Kupfer ausgestattet. Unsere FIM

Palette arbeitet daher mit maximaler Thermal Ausbringung, deutlicher Senkung der Stromkosten.

Unsere PLUS-Punkte:

- Hohe Eisqualität
- Geringer Energieverbrauch
- Höchste Zuverlässigkeit
- Minimale Wartungskosten
- Maximale Hygiene, leichte Reinigung
- Geringer Platzbedarf

Auf Anfrage

- Nicht wärmeisolierte 300-Liter-Wanne mit Deckel
- Wärmisolierte Wagen mit Rädern, Bremse und Deckel
- Steuerungskarte mit Kontrolle
- Fernbedienungen
- Entlastungssensor ("Überlauf")
- Auslasskanäle in ABS
- Eisschaufeln
- Inox-Tisch
- Spezialspannungen, 60 Hz



MÁQUINAS DE HIELO EN ESCAMAS.

Máquinas con elevada velocidad de enfriamiento y alto rendimiento energético. Producen hielo en escamas de óptima calidad. Para conservar, transportar y elaborar alimentos mejorando el aspecto los productos en el mostrador. Permite procesar los alimentos con un elevado nivel de higiene. Amplia gama de aplicaciones: venta de pescado, supermercados e hipermercados, talleres de elaboración de carnes y pescados, panificación, tratamiento de vegetales, catering, sector sanitario, etc.

- Estructura de acero inoxidable y materiales para alimentos con elevado nivel anticorrosivo. Máquinas sólidas y compactas
- Cilindro evaporador vertical fijo. Bajo consumo de energía. Reducción de los costos operativos
- Alta productividad
- Enfriamiento rápido para producir un hielo purísimo de elevada calidad, en escamas grandes, que se adhieren mejor a los alimentos y los enfrían más rápidamente
- Volumen reducido gracias a la posición y a las dimensiones del condensador, menores con respecto a las de otros modelos de productividad similar
- Fácil limpieza y mantenimiento. Todos los componentes son de fácil acceso y limpieza: superficies lisas y sin puntos de acumulación de suciedad
- En nuestras máquinas utilizamos gases refrigerantes de reducido impacto ambiental

Nuestra clase A: nuestras máquinas de hielo están dotadas de un cilindro de alta conductividad térmica. Por este motivo, nuestra gama FIM ofrece el máximo nivel de eficiencia, con un significativo ahorro de energía eléctrica y un uso reducido del grupo compresor.

Nuestras ventajas:

- Elevada calidad del hielo
- Bajo consumo de energía
- Máxima fiabilidad
- Minimos costes de mantenimiento
- Máxima higiene, fácil limpieza
- dimensiones reducidas

Bajo pedido

- Cuba de 300 litros, no aislada, con tapa
- Carros aislados, con ruedas dotadas de freno y tapa
- Tecladocomando con controles
- Mandos remotos
- Sensor de descarga ("demasiado lleno")
- Canales de descarga de plástico ABS
- Palas para hielo
- Mesa inoxidable
- Voltajes especiales, 60 Hz



Opzionale - Optional - Option - Optionale - Optional



		FIM 500	FIM 900	FIM 1500
Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia	kW	2,2	2,7	4,7
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/24 h	500	900	1.500
Gas refrigerante - Coolant gas - Gas réfrigérant - Kühlgas - Gas refrigerante		Freon R507 - R404 a		
Alimentazione acqua - Water supply - Alimentation eau - Wasserversorgung - Alimentación agua	""	3/4	3/4	3/4
Temperatura del ghiaccio - Ice temperature - Température de la glace - Eistemperatur - Temperatura del hielo	°C	- 7	- 7	- 7
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	200	220	280



Versioni "Split" - "Split" versions - Versions "Split" - "Split" Ausführungen - Versiones "Split"

		FIM 500		FIM 900		FIM 1500	
		C*	E*	C*	E*	C*	E*
Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia	kW	1,7	0,55	2,2	0,55	4,2	0,55
Potenza frigorifera - Cooling power - Puissance réfrigérante - Kuehleistung - Potencia frigorífica	kW (°C)	4,2 (-22)		5,0 (-18)		9,2 (-18)	
Produttività - Output - Productivité - Produktionsausbringung - Productividad	kg/24 h		500		900		1.500
Gas refrigerante - Coolant gas - Gas réfrigérant - Kühlgas - Gas refrigerante		Freon R507 - R404 a		Freon R507 - R404 a		Freon R507 - R404 a	
Alimentazione acqua - Water supply - Alimentation eau - Wasserversorgung - Alimentación agua			3/4 "		3/4 "		3/4 "
Temperatura di evaporazione - Evaporating temperature - Température d'évaporation - Verdampfung Temperatur - temperatura de evaporación	°C		-18/-14		-18/-14		-18/-14
Temperatura del ghiaccio - Ice temperature - Température de la glace - Eistemperatur - Temperatura del hielo	°C		-7		-7		-7
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	70	135	75	145	87	190

C* = Unità condensatore - Condenser unit - Unité du condenseur - Kondensatoreinheit - Unidad condensadora

E* = Unità evaporatore - Cooler unit - Unité évaporateur - Verdampfer Einheit - Unidad evaporadora

Su richiesta - On request - Sur demande - Auf Anfrage - Bajo pedido



200 l



115 l



GHIACCIO IN SCAGLIE: grazie alla elevata conduttività termica dell'evaporatore, produciamo ghiaccio in modo rapido ed efficiente.

E' ghiaccio sottoraffreddato della migliore qualità: scaglie bianche e pure, asciutte, compatte, dure, sottili, con un'ampia superficie di contatto per raffreddare rapidamente il prodotto alimentare, con un minore sviluppo di acqua di fusione ed un'ottima capacità di drenaggio.

Le nostre scaglie si formano ad una temperatura di evaporazione tra -18 e -14 °C; hanno uno spessore da 1,5 a 2,5 mm ed una lunghezza da 2 a 5 cm. Per ottenere queste scaglie perfette non occorre aggiungere sale all'acqua.

ICE FLAKES: thanks to the high thermal conductivity of the evaporator, we produce ice rapidly and efficiently. It is top-quality ice cooled from below; pure white flakes, dry, compact, hard and thin with a large contact surface to cool the food product rapidly, a reduced amount of melted water and an excellent drainage capacity. Our flakes form at an evaporation temperature of between -18 and -14 °; their thickness is between 1.5 and 2.5 mm with a length of between 2 and 5 cm. It is not necessary to add salt to the water to obtain these perfect flakes.

GLACE EN ESCAILLES: grâce à la conductivité thermique élevée de l'évaporateur, nous produisons de la glace de façon rapide et efficiente.

C'est de la glace sous-refroidie de la meilleure qualité: des écailles blanches et pures, sèches, compactes, dures, fines, avec une grande surface de contact pour refroidir rapidement le produit alimentaire, avec un moindre développement d'eau de fusion et une excellente qualité de drainage.

Nos écailles se forment à une température d'évaporation située entre -18 et -14 °C; elles ont une épaisseur de 1,5 à 2,5 mm et une longueur de 2 à 5 cm. Pour obtenir ces écailles parfaites, il n'est pas nécessaire d'ajouter de sel à l'eau.

IESSPLITTER: Dank der hohen Wärmeleitfähigkeit des Verdampfers stellen wir Eis auf sehr schnelle und effiziente Weise her.

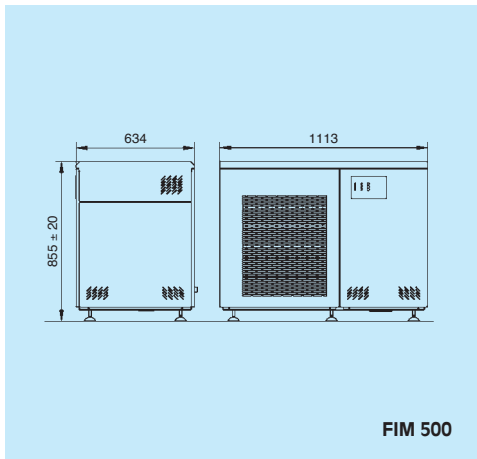
Unterkühltes Eis der besten Qualität: Weiße und reine, trockene, kompakte, harte, feine Splitter mit einer weiten Kontaktfläche für die schnelle Kühlung des Lebensmittelprodukts, mit einer geringeren Entwicklung von Schmelzwasser und einer hohen Entwässerungskapazität.

Unsere Splitter entstehen bei einer Verdampfungstemperatur zwischen -18 und -14 °C; sie haben eine Dicke von 1,5 bis 2,5 mm und eine Länge von 2 bis 5 cm. Zum Erhalt dieser perfekten Splitter ist keine Hinzufügung von Salz zum Wasser erforderlich.

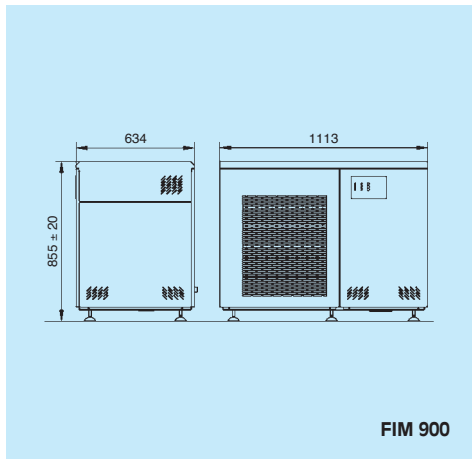
HIELO EN ESCAMAS: Gracias a la elevada conductividad térmica del evaporador, producimos hielo en modo rápido y eficiente.

Se trata de hielo subenfriado de la mejor calidad: escamas blancas y puras, secas, compactas, duras y delgadas, con una amplia superficie de contacto para enfriar rápidamente el producto alimentario, una menor cantidad de agua de fusión y una excelente capacidad de drenaje.

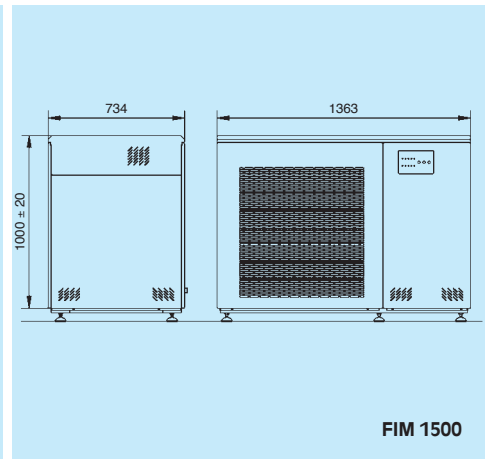
Nuestras escamas se forman a una temperatura de evaporación comprendida entre -18 y -14 °C, tienen un espesor de 1,5 a 2,5 mm y una longitud de 2 a 5 cm. Para obtener estas escamas perfectas, no es necesario añadir sal al agua.



FIM 500



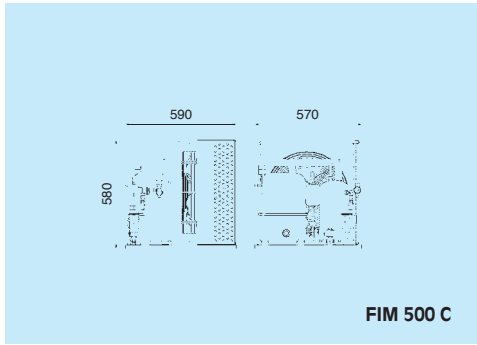
FIM 900



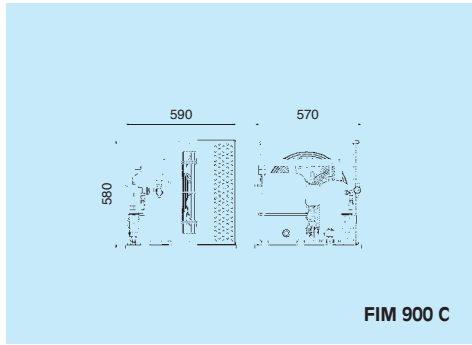
FIM 1500

Versioni "Split" - "Split" versions - Versions "Split" - "Split" Ausführungen - Versiones "Split"

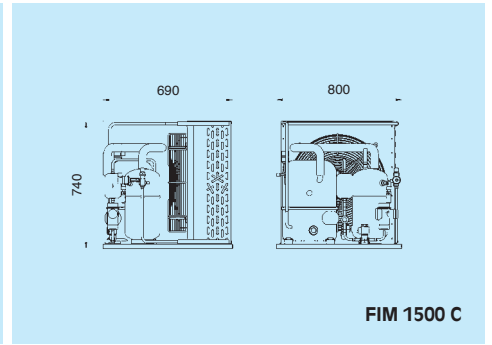
I nostri fabbricatori di ghiaccio possono essere proposti anche nelle versioni "split", con l'unità condensatore e l'evaporatore separati. Questa soluzione consente una notevole flessibilità di installazione e la possibilità di collegare l'evaporatore agli impianti di refrigerazione del cliente. Our ice-makers are also available in the "split" versions, with separate evaporator and condenser units. This solution gives considerable installation flexibility and the possibility of connecting the evaporator to the customer's refrigeration systems. Nos machines de fabrication de glace en écailles peuvent être proposées dans les versions "split", avec condensateur et évaporateur séparés. Cette solution permet une souplesse remarquable d'installation et offre la possibilité de relier l'évaporateur aux systèmes de réfrigération du client. Unsere Eismaschinen sind auch in den Versionen "Split" mit getrennter Ausführung von Kondensator und Verdampfer erhältlich. Diese Lösung erlaubt eine hohe Installationsflexibilität und bietet die Möglichkeit, den Verdampfer an die Kühlanlagen des Kunden anzuschließen. Nuestras máquinas de hielo también están disponibles en versión "split", con la unidad de condensación y el evaporador separados. Esta solución ofrece una notable flexibilidad de instalación y la posibilidad de conectar el evaporador a las instalaciones de refrigeración del cliente.



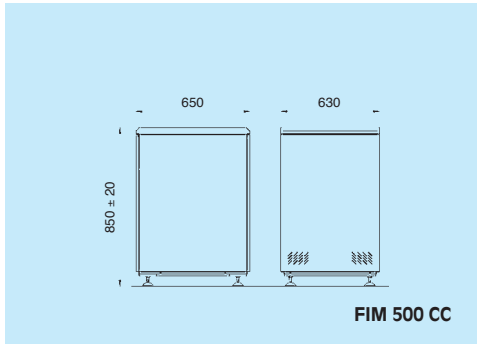
FIM 500 C



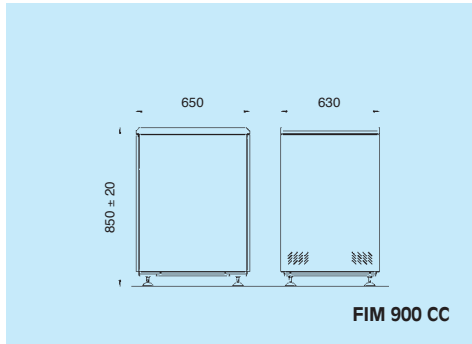
FIM 900 C



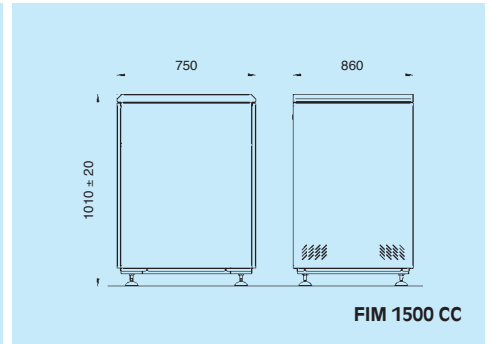
FIM 1500 C



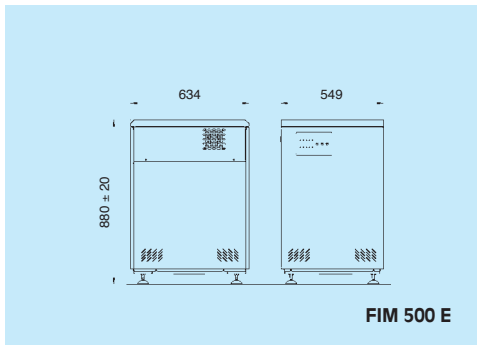
FIM 500 CC



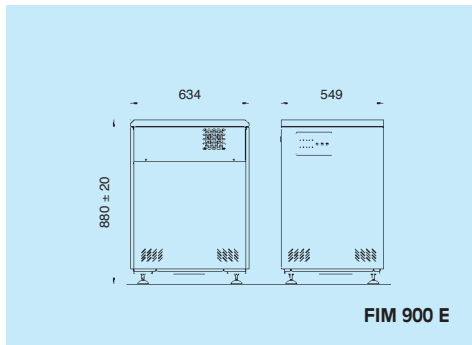
FIM 900 CC



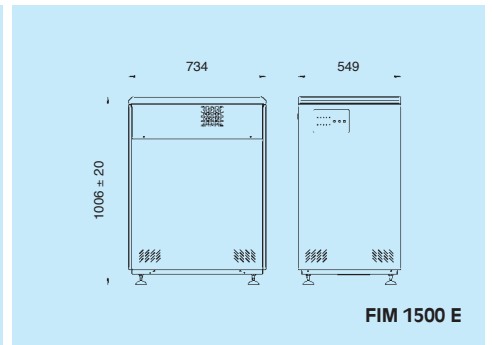
FIM 1500 CC



FIM 500 E



FIM 900 E



FIM 1500 E

*CC = Unità condensatore carenata - Covered condenser unit - Unité du condenseur contenue dans un carter - Verkleidete Kondensatoreinheit - Unidad condensadora con cárter
 *E = Unità evaporatore - Cooler unit - Unité évaporateur - Verdampfer Einheit - Unidad evaporadora



la Minerva di Chiodini Mario s.r.l.
 via del Vetroia, 36 - Z.I. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy
 tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
 laminerva@laminerva.it
 www.laminerva.it

REG. N. 2714 UNI EN ISO 9001:2000

