

I-PRO



Sanitized with
LED n-UVA



L'I-Pro est la machine à granita professionnelle la plus avancée par excellence, un producteur technologique combinant des innovations brevetées, des performances élevées et un design futuriste.

I-Pro est la machine à granita professionnelle la plus avancée au monde.

Une avancée technologique avec des innovations brevetées, des performances élevées et un design ultramoderne.



I-Pro 1 UV
I-Pro 1 UV



I-Pro 2 Luce
I-Pro 2 Luce



I-Pro 3 UV
I-Pro 3 UV

Caractéristique

I-Pro est le résultat d'un long processus de recherche, de développement et de conception, afin d'offrir à tous les opérateurs **une machine performante** et adaptée à leurs besoins.

La gamme I-Pro est **synonyme d'excellence et de performance**. Les nombreuses innovations mises en œuvre font d'I-Pro **le slushbox le plus avancé au monde**.

- **Eclairage LED** : Toute la gamme I-Pro est équipée d'un système d'éclairage LED froid qui souligne l'effet accrocheur du produit.

- **Formes intelligentes:**

La forme spéciale brevetée de la cuve permet un brassage naturel qui assure une parfaite homogénéité du produit à tout moment.

- **Couvercle de remplissage**

automatique (en option) : système innovant de remplissage automatique des produits qui alimente la machine de manière autonome.

- **Entièrement personnalisable :**

I-Pro est conçu pour être également un outil promotionnel, grâce à l'inclusion de graphiques et de messages publicitaires personnalisés.

- **Réservoir isolé I-Tank™** breveté par SPM Drink Systems, augmente l'efficacité de refroidissement de la machine tout en économisant de l'énergie et de l'argent. L'I-Tank™ empêche également la formation de condensation, améliorant ainsi l'esthétique du produit.

La gamme I-PRO

LA GAMME I-PRO SE COMPOSE DE 6 MODÈLES DIFFÉRENTS POUR RÉPONDRE À TOUS LES BESOINS.

1. I-PRO MÉCANIQUE

Ce modèle se caractérise par un clavier mécanique permettant de régler manuellement les fonctions et d'assurer la maintenance nocturne.

2. I-PRO HAUTE CAPACITE

Ce modèle dispose d'une capacité de refroidissement accrue pour de meilleures performances.

3. I-PRO WATER COOLED

Le refroidissement par eau permet d'obtenir des performances optimales même dans des conditions d'espace limité et/ou de mauvaise ventilation.

4. ÉLECTRONIQUE I-PRO

Le système de commande électronique et le clavier tactile, associés aux technologies I-Pro, font de cette machine un prodige de l'industrie. L'I-Pro Electronic garantit des économies d'énergie et une réduction des émissions de CO2 ; lorsque la bonne consistance est atteinte, la fonction "stand by" est automatiquement activée. Il est également possible de programmer la machine quotidiennement et hebdomadairement.

I-Pro Elettronica dispose également d'un système de diagnostic intégré qui signale tout problème directement sur l'écran.

5. I-PRO LUCE*

Il est idéal pour ceux qui veulent un instrument qui donne le maximum en termes de performances mais aussi de communication, grâce à son panneau frontal personnalisable et rétro-éclairé par LED.

NOUVEAU

6. I-PRO UV

est le premier et le seul équipement doté d'un système LED nUV qui désinfecte le produit à l'intérieur de la cuve. Ce système innovant est une véritable révolution pour l'industrie des boissons. Les LED nUV garantissent la qualité et la salubrité du produit en réduisant la charge bactérienne qui peut proliférer sur les résidus de produit qui se déposent sur les parois de la cuve.



Sanitized with
LED n-UVA



Clavier électronique.
Electronic control keypad



I-Pro 3 UV LUMIERE MECANIQUE
I-Pro 3 UV Mechanical LUCE



I-Pro 1 avec couvercle à remplissage automatique et bag-in-box
I-Pro 1 with auto fill and bag-in-box

Features

I-Pro is the result of a long study and design process, to provide all operators with a **high-performance and user-friendly machine**.

The **I-Pro range is synonymous with excellence and performance**. The numerous implemented innovations make **I-Pro** the most advanced slush machine in the world.

- **LED-based** cold lighting: the entire I-Pro range features LED-based cold lighting thus enhancing product attractiveness.
- **Smart Bowl Design:** the patented bowl shape allows a natural mixing action to ensure an optimum consistency of the product.
- **Insulating I-Tank™ bowl** patented by SPM Drink Systems, increases the cooling power of the machine, and saves energy and money. The I-Tank™ bowl also reduces condensation on the bowl's outer side, thus improving the product's aesthetics.

• **Totally customizable:** the I-Pro machine is customizable for merchandising purposes.

• **Auto-fill** (optional): the innovation product pre-mixing/postmix system that automatically fills the bowl.

The I-PRO Range

THE I-PRO RANGE OFFERS 6 DIFFERENT MODELS.

1. I-PRO MECHANICAL

This version of I-Pro is featured with a mechanical keypad that allows the manual setting of cooling and defrost modes.

2. I-PRO HIGH CAPACITY

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

3. I-PRO WATER COOLED

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

4. I-PRO ELECTRONIC

The electronic control system and the touch screen keypad make I-Pro the most advanced

slush machine in the world. When the product reaches the right consistency, an automatic "Stand-by mode" activates to save energy and reduce CO2 emissions. Daily and weekly machine presetting functionality.

I-Pro Electronic has an integrated diagnostic system that reports potential troubles directly on the display.

5. I-PRO LUCE*

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

NEW

6. I-PRO UV

is the first and only slush machine that has a n-UV LED system for sanitizing the product inside the bowl.

The n-UV LEDs **ensure a wholesome, high quality dispensed product**, reducing bacterial proliferation that can grow on the product residues that build up on the sides of the bowl.

STANDARD SPECIFICATIONS	I-PRO 1 TANK - 1 BOWL	I-PRO 2 TANK - 2 BOWLS	I-PRO 3 TANK - 3 BOWLS
Capacité du réservoir - <i>Bowls capacity</i> (l)	11	11+11	11+11+11
Dimension (LxPxH) <i>Dimensions (WxDxH) (cm)</i>	20 x 58 x 87	40 x 58 x 87	60 x 58 x 87
Poids net - <i>Net weight</i> (kg)	39	60	81
Couleurs standard <i>Standard colour</i>	Noir/Blanc - Black or White	Noir/Blanc - Black or White	Noir/Blanc - Black or White
Gaz réfrigérant - <i>Refrigerating gas</i>	R452a / R290	R452a / R290	R452a / R290
Réservoir sans BPA - <i>Tank BPA Free</i>	Sur demande - On demand	Sur demande - On demand	Sur demande - On demand
Tension standard - <i>Standard voltage</i> (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Tensions spéciales - <i>Special voltage</i> (V/Hz)	220/60 - 115/60	220/60 - 115/60	220/60 - 115/60
Absorption - <i>Absorption</i> (Watt/A)			
I-PRO Mécanique - <i>I-PRO Mechanical</i>	500	980	1420
I-PRO Mécanique à haute capacité <i>I-PRO Mechanical High Capacity</i>	-	1150	1500
I-PRO Mécanique - Refroidissement par eau <i>I-PRO Mechanical Water Cooled</i>	-	920	1430
I-PRO Electronics - <i>I-PRO Electronic</i>	450	950	1400
PRO Light Electronics - LUCE - <i>I-PRO Electronic Luce</i>		950	1400
I-PRO Mécanique LUCE - <i>I-PRO Mechanical Luce</i>		980	1420
I-PRO UV Electronics - <i>I-PRO UV Electronic</i>	450	950	1400
I-PRO UV Mécanique - <i>I-PRO UV Mechanical</i>	500	980	1420