

"CIM" Series

GHIACCIO CUBETTO PIENO - *FULL ICE CUBE*
GLACON PLEIN - *CUBITO MACIZO*

18 g - 40 g



CIM 165 - CIM 300

CIM 50/25 - CIM 85/40 - CIM 100/60 - CIM 165/75

CIM 20/5 - CIM 30/10 - CIM 45/15

Ice-Tek[®]

BY
MINERVA
OMEGA
GROUP



- Costruzione in acciaio inox e materiali idonei al contatto con gli alimenti
- Gas R452A
- **Vasca raccolta ghiaccio integrata (esclusa per CIM 165-300)**
- Condensazione (A) aria o (W) acqua*
- Controlli elettronici
- Voltaggi speciali, su richiesta
- Macchine rispondenti alle normative di igiene e di sicurezza in vigore
- **Condizioni di lavoro standard: temperatura acqua 15°C temperatura ambiente 20°C**
- Consigliata installazione sistema dosatore sale anticalcare



- Construction in stainless steel and specific materials approved for contact with food stuff
- Gas R452A
- **Built-in ice collection tank (not included for CIM 165-300)**
- (A) Air or W (Water) condensing*
- Electronic controls
- Special voltages, on request
- Machines comply with hygiene and safety regulations
- **Standard working conditions: incoming water temperature 15°C environment air temperature 20°C**
- Highly recommended the installation of salt dosing unit to prevent scale built-up of limestone



- Construction en acier inox et matériaux pour aliments
- Gas R452A
- **Bac de récupération de la glace intégré (exclue pour CIM 165-300)**
- Condensation (A) air ou (W) eau*
- Control électronique
- Tensions spéciales, sur demande
- Machines conformes aux normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité
- **Conditions de travail standard: température eau 15°C température environnement 20°C**
- Une unité de dosage de poudre pour empêcher le calcaire est fortement recommandée



- Estructura de acero inoxidable y materiales para alimentos
- Gas R452A
- **Cuba colectora de hielo integrada (no incluida en CIM 165-300)**
- Condensación (A) aire o (W) agua*
- Comandos electrónicos
- Voltajes especiales a petición
- Máquinas conformes a las normas vigentes en materia de higiene y seguridad
- **Condiciones de trabajo standards: temperatura entrada agua: 15°C temperatura ambiente: 20°C**
- Recomendado instalación sistema dosificador de sales para evitar incrustaciones de calcio

Disponibili altri formati/pesi di cubetto (sotto richiesta). / Other cube formats/weight available (on request). / Disponibilité d'autres formats/poids de cubes (sur demande). / Disponibles otros formatos y peso de cubos (bajo pedido).

* Da confermare - To be confirmed - À confirmer - A confirmar

		CIM 20/5	CIM 30/10	CIM 45/15	CIM 50/25	CIM 80/40L	CIM 85/40	CIM90/60L	CIM 100/60	CIM 140L	CIM 165/75	CIM 165	CIM 280L	CIM 300
Cubetto pieno Full ice cube Glaçon plein Cubito macizo	g 18	X	X	X	X	-	X	-	X	-	X	X	-	X
	g 40	-	X (L)	X (L)	X (L)	X (L)	-	X (L)	-	X (L)	-	-	X (L)	-
Produzione Productivity Production Producción		20	30	45	50	80	85	90	100	140	165	165	280	300
Capacità deposito Storage capacity Capacité bac Capacidad depósito	kg	5	10	15	25	40	40	60	60	-	75	-	-	-
Potenza elettrica Electrical Power Puissance électrique Potencia eléctrica	kW	0,35	0,45	0,65	0,8	0,9	0,9	1,0	1,0	1,7	1,7	1,7	2,7	2,7
Peso netto Net weight Poids net Peso neto	kg	33	36	52	55	72	72	87	87	97	113	97	153	153
Tensione nominale Volt Rated Tension nominale Tensión nominal	V/ph/ Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50 (**)	230/1/50 (**)	230/1/50 (**)	230/1/50 (**)	230/1/50 (**)

(**) Fornite senza pulsante START/STOP (eventuale adeguamento impianto del cliente non incluso) - Not included START/STOP switch (eventual adaptation on electrical box is not included) - Non inclus Commutateur START / STOP (l'adaptation éventuelle sur panneau électrique n'est pas incluse) - Sin pulsante START/STOP (eventual adaptación cuadro eléctrico del cliente no incluida)



		CIM 20/5	CIM 30/10	CIM 45/15	CIM 50/25	CIM 80/40	CIM 100/60	CIM 140L	CIM 165/75	CIM 165	CIM 280L	CIM 300
A	mm	600	690	685	795	915	1015	730	1070	730	860	860
B	mm	365	365	500	500	740	740	865	840	865	1255	1255
C	mm	495	495	585	585	605	605	560	745	560	595	595

ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS



Minerva Omega group s.r.l.

Via del Vetraio, 36 - 40138 Bologna - Italy
tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
laminerva@laminerva.it
www.minervaomegagroup.com
UNI EN ISO 9001:2015 REG. N. 9656-A

