



GALA



THE GOURMET CUBE MACHINE

Designed to produce the perfect, elegant cube par excellence, the range of GALA machines incorporates all of the technological advances of ITV-Ice Makers. The result is a piece of ice that is served in the vast majority of quality establishments in the West.

GALA machines have a solid internal structure that enables both maintenance and specialist intervention, thanks to its solid structure of four independent columns. The elastic shower system, patented by ITV, prevents limescale problems. In order to accurately control production, separate thermostats help regulate both the production time and the amount of ice stored.

A cleaning switch allows water to circulate without any need to connect the cooling, which enables perfect system cleaning.

The GALA model installed under the counter does not lose productivity when it's built-in. The door, made of stainless steel, has a damping system patented by ITV.

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

The most highly regarded cube for Premium drinks, it takes just enough time to melt so as not to slow down the cooling. Ideal for wide glasses, it is not recommended in tube-glasses.

(*) The working conditions of the machines are for water with a hardness of between 15°F and 40°F. For water outside these parameters and especially in the case of hard water with a high lime content, filters or descaling systems are required.



LA MÁQUINA DEL CUBITO GOURMET

Diseñada para fabricar el cubito perfecto y elegante por antonomasia, la gama de máquinas GALA incorpora todos los avances tecnológicos de ITV-Ice Makers. El resultado es una pieza de hielo que se sirve en la inmensa mayoría de los locales de calidad en Occidente.

Las máquinas GALA presentan una sólida estructura interna que facilita tanto el mantenimiento como la intervención del especialista, gracias a su sólida estructura de cuatro columnas autónomas. El sistema de ducha elástica, patentado por ITV, evita los problemas de cal. Para el seguimiento de la producción, sendos termostatos ayudan a regular tanto el tiempo de producción como la cantidad de hielo almacenada.

El interruptor de limpieza permite que el agua circule sin necesidad de conectar el frío, lo que facilita la perfecta limpieza del sistema.

El modelo GALA instalado bajo mostrador no pierde productividad cuando se encastra. La puerta, de acero inoxidable, cuenta con un sistema de amortiguación patentado por ITV.

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

El cubito más apreciado por las bebidas Premium tarda en derretirse lo justo para no ralentizar el enfriamiento. Ideal para vasos anchos, no se recomienda en los vasos de tubo.

(*) Las condiciones de trabajo de las máquinas son para agua con un grado de dureza comprendido entre 15°F y 40°F. En caso de aguas fuera de estos parámetros y especialmente en el caso de aguas duras con un alto contenido en cal, se requiere al uso de filtros o sistemas de descalcificación.