

ICE MAKERS  
MÁQUINAS  
PRODUCTORAS  
DE HIELO



---

FROSTY | FROSTY



FROSTY F2

Small, easy to use, elegant, revolutionary thanks to the technical solutions adopted; these are some of the characteristics of the new FROSTY cream whipping machines.

They comply with the current regulations, facilitating cleaning and maintaining hygiene at all times.

They produce high-quality whipped cream, with a considerable increase in volume, and a firm and stable structure that gives a touch of distinction to all types of food.

#### F2 FROSTY CREAM WHIPPING MACHINE

Refrigerated by means of a refrigerant circuit with a 1/8 CV compressor.

It continuously maintains the temperature of the cream at 4°C.

2-liter detachable liquid cream tank.

The transparent upper cover allows the remaining level of cream in the tank to be seen at all times.

Whipped cream production of 100 liters/hour.

Single-piece labyrinth.

Electric pump motor.

Pequeñas, sencillas de manejar, de línea elegante, revolucionarias por las soluciones técnicas adoptadas, son algunas de las características de las nueva montadora de nata FROSTY.

Cumplen con la normativa en vigor, facilitando la limpieza y manteniendo la higiene en todo momento.

Producen nata montada de alta calidad, con un considerable aumento de volumen, estructura firme y estable para dar un toque de distinción sobre toda clase de alimentos.

#### MONTADORA DE NATA FROSTY F2

Refrigerada mediante un circuito frigorífico con un compresor de 1/8 CV.

Mantiene la temperatura de la nata líquida a 4°C de manera continua.

Depósito extraíble de 2 litros para nata líquida.

La tapa transparente superior permite visualizar en todo momento el nivel de nata líquida que queda en el depósito.

Producción de 100 litros/hora de nata montada.

Laberinto de una sola pieza.

Motor eléctrico de la bomba.

Petites, faciles à utiliser, avec une ligne élégante, révolutionnaires de par les solutions techniques adoptées, voilà certaines des caractéristiques des nouveaux fouetteurs à crème FROSTY.

Ils sont conformes à la réglementation en vigueur ; facilitent le nettoyage et préservent l'hygiène à tout moment.

Ils fabriquent de la crème fouettée de grande qualité, en augmentant considérablement son volume, structure ferme et stable pour donner une touche de distinction à tout type de plats.

#### FOUETTEUR À CRÈME FROSTY F2

Réfrigération par circuit frigorifique avec un compresseur de 1/8 CV.

Conserve la température de la crème liquide à 4°C de façon continue.

Réservoir extractible de 2 litres pour crème liquide.

Le couvercle supérieur transparent permet de visualiser à tout moment le niveau de crème liquide qu'il reste dans le réservoir.

Production de 100 litres/heure de crème fouettée.

Labyrinthe d'une seule pièce.

Moteur électrique de la pompe.

FEATURES CARACTERÍSTICAS CARACTÉRISTIQUES	PRODUCTION (1H.) PRODUCCION (1H.) PRODUCTION (1H.)	CAPACITY CAPACIDAD CAPACITÉ	PUMP BOMBA POMPE	CONSUMPTION CONSUMO CONSUMMATION	COMPRESSOR COMPRESOR COMPRESSEUR	NET DIMENSIONS mm. DIMENSIONES mm. SIN EMBALAR (*) DIMENSIONS mm. NON EMBALLÉ (*)			NET WEIGHT PESO NETO POIDS NET
						X	Y	Z	
FROSTY F2	100	2	0,27	4amp/0,3kw	1/8 CV	250	410	400	26Kg.



To permit the incorporation of improvements derived from our constant research, these characteristics may be modified without prior notice.  
Para permitir incorporar las mejoras derivadas de nuestra constante investigación, estas características podrán ser modificadas sin previo aviso.



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