

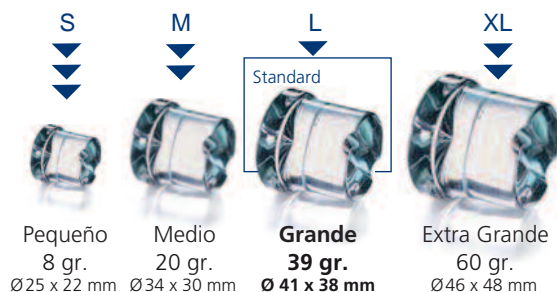


Scotsman[®]

The smart choice in ice.[™]

Tipo de Hielo

Cubito Gourmet



Modelos: AC - CD - MC

El cubito Scotsman "Gourmet" tiene la característica de ser **compacto, puro, cristalino**.

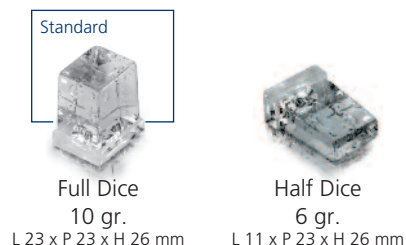
Exalta las cualidades de la bebida, la **enfria rápidamente sin diluirla** en modo excesivo, maximizando la satisfacción del cliente y **revalorizando el servicio**.

El supercubito Gourmet, de forma tronco-cónica, se forma en un alveolo de un evaporador horizontal sub-enfriado, regado por un chorro de agua pulverizada verticalmente desde abajo. La circulación del agua es continua y la **posición horizontal del evaporador** no permite a las sales minerales, contenidas naturalmente en el agua congelarse, a fin de que las moléculas de agua pura se vayan transformando en el cubito de hielo.

Las **sales minerales caen** en la cuba situada debajo, donde sucesivamente son **expulsadas** con el agua residual.

El cubito Gourmet está disponible en cuatro diferentes dimensiones, Pequeño, Medio, Grande y extra Grande.

Cubito Full Dice & Half Dice



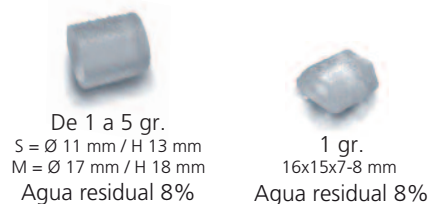
Modelos: MV - MVH - P-MV

Scotsman es **protagonista** en todo el mundo en la difusión del cubito de hielo "DICE", el cubito cuadrado. Una orientación del evaporador en sentido vertical, sobre el que el agua escurre por caída, permite la producción del cubito cuadrado, de **dimensión media, producido rápidamente**.

Más económico de producir, y adaptado a la fabricación de **grandes cantidades**, el cubito cuadrado tiene un **óptimo** poder de **enfriamiento** gracias a la concavidad de uno de sus seis lados, que aumenta la superficie de intercambio térmico.

Particular y fiable esta tecnología, hoy disponible en la **novísima versión Prodigy MV, con un bajo consumo eléctrico y de agua, garantiza un óptimo funcionamiento** de la máquina en cualquier circunstancia, incluso en presencia de agua con importantes residuos minerales, o de gran dureza. El cubito cuadrado está disponible en medidas, la "dice" o en la "half dice" (medio cubito).

Hielo Nugget & Cubelet



Modelos: AFC - MFN - N - ICE TOWER - TC - MDT

Los cubitos Nugget y "Cubelet" están formados en el interior de un **evaporador cilíndrico** en el que gira un sinfín (tornillo sin fin) de compresión.

El resultado: **micro cubitos** de hielo granular **comprimido** muy **versátil**, utilizable como cubito clásico que se asemeja a los fragmentos obtenidos de un único bloque de hielo. Scotsman emplea esta **tecnología** en los propios **dispensadores automáticos** de hielo "MDT" y "TC", conjugando la necesidad de tener una **distribución de hielo automática** y la exigencia de **evitar la manipulación** del hielo, con el riesgo de contaminación microbiológica correspondiente. La utilización del cubito Nugget y Cubelet esta particularmente indicada en la **bebida gaseosa** y en **los zumos de fruta**: respecto a otras formas de cubitos, una cantidad adecuada de micro-cubitos, **baja rápidamente la temperatura de la bebida**, gracias al aumento de la superficie de intercambio térmico. Además, con su nivel de flotación, apenas bajo la superficie, el micro-cubito forma un estrato de hielo que limita el contacto de la bebida con el aire, ralentizando el proceso de oxidación. Por último, **¿alguna vez has encontrado o masticado trozos de hielo que han quedado en el vaso?** El cubito Nugget y Cubelet son de una gran duración. **El más agradable** "granizado" con micro-cubitos, muy apreciado y refrescante.

Hielo triturado



Agua residual 25%

Hielo supertriturado



Agua residual 15%

Modelos: AF - MF - F

Hielo "Flake" (o triturado) y "Superflake" (o supertriturado). El hielo en su **forma más natural**. Scotsman lo propone en dos tipos diferente: triturado y supertriturado. El primero respecto al segundo, tiene un grado de Humedad superior y se presenta bajo una forma más disgregada. Suelto y a una temperatura apenas bajo cero grados centígrados, el hielo "Flake" en un formato de pequeños gránulos es **muy fácil** de manejar y utilizar. El hielo "Superflake" se obtiene gracias a la expulsión del hielo a través de una tolva más pequeña, gracias a la cual el **hielo es más seco y compacto**.

Las aplicaciones del hielo granular son diversas: preparación de bancos para el pescado, exposición de buffet, presentación de frutas y verduras, refrigeración de bebidas, vino, espumosos, etc. Ambas formas de hielo se distinguen por su capacidad de enfriamiento, sobre todo por **humedecer** el producto con el que están en contacto, dándole una mayor resistencia al transporte y a la exposición y por lo tanto más **apetitoso**. El hielo sigue siendo **la mejor manera** para la conservación del producto fresco a temperatura óptima, aun cuando lo comparamos con un sistema de refrigeración equipado de evaporador con baja deshumidificación. Una temperatura entre -1°C y $+2^{\circ}\text{C}$, lograda con sistema frigorífico, por lo general presenta en el producto "fresco" un stress de deshumidificación. El hielo por el contrario mantiene la temperatura del producto cercana al 0° centígrados, creando una humedad relativa muy elevada.

Hielo en escamas



Agua residual 2%

Modelos: MAR - INDUSTRIAL LINE

El hielo más frío, se forma a una temperatura de $-6/-12^{\circ}\text{C}$, **siendo muy seco** (menos del 2% de agua residual), las escamas tienen forma de fragmentos de cristales opacos, son irregulares y tiene un espesor regulable entre 1,00 y 2,00 mm. El hielo en escamas **se mantiene durante más tiempo que cualquier otro tipo de hielo**, y por esto es utilizado para llenar la **exposición de grandes superficies**.

Mientras en el momento de su producción puede causar abrasión no deseada a causa de la baja temperatura, después de varias horas de almacenamiento tendrá un relativo "calentamiento" que nos permite la utilización también en contacto directo con la piel del pescado en exposición, ahora cubierto por la protección natural del limo.



Scotsman®

Ice Systems

www.scotsman-ice.it
www.scotsman-ice.es

Scotsman España, S.L.U.

c/ Galapagar, 12
Poligono Industrial Ventorro del Cano
28925 ALCORCON (Madrid)
Telf. 91 1109796
Fax. 91 6337423
E-mail: scotsman@scotsman-espana.es
www.scotsman-espana.es