



Granite Slush



Re-inventing the world of beverage dispensers

www.spm-ice.it



I-PRO2

I-PRO

The most advanced slush machine in the world

Meccanica *Mechanical*

L'esclusiva vasca isolante I-TANK™ technology, l'illuminazione **fredda a LED** e il **design futuristico** si integrano perfettamente con il sistema di controllo manuale che avviene tramite la tastiera meccanica a pulsantiera. **I-PRO Meccanica** è la soluzione che combina le caratteristiche di funzionamento tradizionali con alcuni degli elementi esclusivi della nuova gamma **I-PRO** ad un prezzo più contenuto. Ideale per bar, parchi divertimento, autogrill, catene di fastfood, chioschi, ristoranti, parchi acquatici e tanto altro ancora.

The exclusive insulating bowl, powered by the I-TANK™ technology, the **LED-based cold lighting** and the **futuristic design** perfectly blend with the manual control system, operated through the mechanical keypad. **I-PRO Mechanical** combines the traditional operating features with some of the exclusive functions of the new **I-PRO** range, at a lower price. Ideal for bars, amusement parks, highway stops, fast-food chains, kiosks, restaurants, water parks and much more.



I-PRO1



I-PRO3

- RISPARMIO ENERGETICO*
- EFFICACIA DI RAFFREDDAMENTO
- RIDUZIONE CONDENSA
- ENERGY SAVING*
- EFFECTIVE COOLING
- CONDENSATE REDUCTION

1 iTank™
TECHNOLOGY



Dati tecnici Technical data

| | | I-PRO1 | I-PRO2 | I-PRO3 |
|--|------|--|------------|------------|
| 1 Vasca coibentata I-TANK™ Insulating Bowl I-TANK™ | num | 1 | 2 | 3 |
| Capacità (prodotto finito) Capacity (finished product) | l | 11 | 11+11 | 11+11+11 |
| Coperchio - Cover | | Illuminato luce fredda LED - LED-based cold lighting | | |
| Sistema di raffreddamento - Cooling system | | Aria - Air | | |
| Tastiera - Control board | | Meccanica a pulsantiera - Mechanical | | |
| Modalità mantenimento - Defrost mode | | Manuale - Manual | | |
| Accessori (non in dotazione) Accessories (not included) | | Autofill Pre/Post Mix | | |
| Gas refrigerante - Refrigerating gas | | R 404 a | | |
| Dimensioni (LxDxH) Dimensions (WxDxH) | cm | 20X58X87 | 40X58X87 | 60X58X87 |
| Peso netto - Net weight | kg | 39 | 60 | 81 |
| Voltaggio standard - Standard voltage | V/Hz | 230/50 | | |
| Voltaggi speciali - Special voltage | V/Hz | 220/60 - 115/60 | | |
| Assorbimento - Absorption | Watt | 500 | 980 | 1420 |
| Colori standard - Standard colours | | Bianco/Nero - White/Black | | |
| Macchine per pallet - Machines per pallet | | 12 | 8 | 4 |
| Dimensione pallet Pallet dimensions | cm | 80X120X200 | 90X120x200 | 65X120X200 |
| Peso pallet - Pallet gross weight | kg | 490 | 500 | 350 |

Funzionamento con acqua addizionata a prodotto base per granita. Funzionamento vasche indipendente.
Coperchio chiudibile a chiave. Leggere sempre il manuale d'uso.
Functioning with water added to products for slush. Tanks work independently. Locable lid. Always read the user's manual.



* Test comparativi effettuati con altre macchine a marchio SPM Drink Systems della stessa categoria.
* Comparative test done with other machines of the same category branded SPM Drink Systems.

Caratteristiche Features

I-PRO Meccanica è la soluzione ideale per chi cerca uno strumento innovativo e distintivo, ma con esigenze di investimento più contenute. La versione meccanica si avvicina di più alle tradizionali macchine da granita pur garantendo prestazioni interessanti.

Tradizione e futuro integrati in una macchina che vi conquisterà!
Vasca I-TANK™: minore influenza della temperatura esterna, maggiore efficacia refrigerante, migliore consistenza del prodotto, riduzione di condensa e sgocciolamento sulle pareti esterne della vasca per un migliore effetto richiamo del prodotto grazie anche alla illuminazione fredda a LED.

Tastiera meccanica a pulsantiera: avviamento della produzione di granita e modalità di mantenimento manuale. La forma della vasca genera un naturale effetto di mescolamento per una consistenza perfetta.

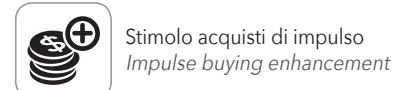
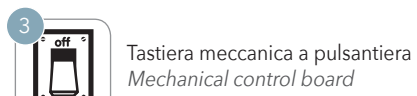
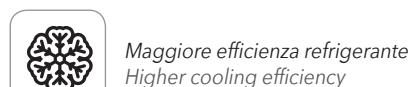
I-PRO Meccanica: tradizione e futuro nella stessa macchina.

I-PRO Mechanical is the ideal solution for the customers who want an innovative and distinctive equipment, without having to invest too much money. The mechanical version is closer to the traditional slush machines, while providing interesting performances. **Tradition and future blended into a machine that will captivate you!**
I-TANK™: it minimises the influence of external temperature, increases the cooling power and enhances product consistency; it also reduces condensation and water dripping on the bowl's outer walls, thus enhancing the product attractiveness, even thanks to the LED-based cold lighting.

Mechanical keypad: slush production start and cooling mode are manual. The bowl shape generates a natural mixing effect, for optimum consistency.

I-PRO Mechanical: a machine combining tradition and future.

Selling Point





Re-inventing the world of beverage dispensers

www.spm-ice.it



I-PRO2

I-PRO

The most advanced slush machine in the world

HIGH CAPACITY &
WATER COOLED



I-PRO3

Le soluzioni per esigenze particolari!

HIGH CAPACITY: efficacia refrigerante potenziata in risposta a condizioni ambientali e di uso con temperature più alte.

WATER COOLED: raffreddamento ad acqua per utilizzo in condizioni di spazio limitato e/o con scarsa areazione.

Disponibili a **due o tre vasche**, anche queste versioni sono dotate di: esclusiva vasca isolante con **I-TANK™ Technology**, illuminazione fredda a LED, sistema di controllo dell'impianto frigorifero con pressostato.

The appropriate solutions for special needs!

HIGH CAPACITY: greater cooling power for higher operating and ambient temperatures.

WATER-COOLED: water-cooling system, allowing to use the machine in narrow and poorly ventilated spaces. **Available in two- and three-bowl configurations**, even these versions are equipped with: exclusive insulated bowl, powered by the **I-TANK™ Technology**, LED-based cold lighting, mechanical keypad and pressure switch control system of the cooling system.

- RISPARMIO ENERGETICO*
- EFFICACIA DI RAFFREDDAMENTO
- RIDUZIONE CONDENSA
- ENERGY SAVING*
- EFFECTIVE COOLING
- CONDENSATE REDUCTION

- HC High Capacity
- H₂O Water Cooled

1 iTank™
TECHNOLOGY



| Dati tecnici Technical data | | I-PRO2 | I-PRO3 |
|--|------|--|-----------------------|
| 1 Vasca coibentata I-TANK™ Insulating Bowl I-TANK™ | num | 2 | 3 |
| Capacità (prodotto finito) Capacity (finished product) | l | 11+11 | 11+11+11 |
| Coperchio - Cover | | Illuminato luce fredda LED - LED-based cold lighting | |
| Sistema di raffreddamento - Cooling system | | Aria - Air HC | |
| | | Acqua - Water H ₂ O | |
| Tastiera - Control board | | Meccanica a pulsantiera - Mechanical | |
| Modalità mantenimento - Defrost mode | | Manuale - Manual | |
| Accessori (non in dotazione) Accessories (not included) | | Autofill Pre/Post Mix | |
| Gas refrigerante - Refrigerating gas | | R 404 a | |
| Dimensioni (LxDxH) Dimensions (WxDxH) | cm | 40X58X87 | 60X58X87 |
| Peso netto - Net weight | kg | 60 | 81 |
| Voltaggio standard - Standard voltage | V/Hz | 230/50 | |
| Voltaggi speciali - Special voltage | V/Hz | 220/60 - 115/60 | |
| Assorbimento - Absorption | Watt | 900 | 1500 HC |
| | | 920 | 1430 H ₂ O |
| Colori standard - Standard colours | | Bianco/Nero - White/Black | |
| Macchine per pallet - Machines per pallet | | 8 | 4 |
| Dimensione pallet Pallet dimensions | cm | 90X120X200 | 65X120X200 |
| Peso pallet - Pallet gross weight | kg | 500 | 350 |

Funzionamento con acqua addizionata a prodotto base per granita. Funzionamento vasche indipendente.
Coperchio chiudibile a chiave. Leggere sempre il manuale d'uso.
Functioning with water added to products for slush. Tanks work independently. Lockable lid. Always read the user's manual.



* Test comparativi effettuati con altre macchine a marchio SPM Drink Systems della stessa categoria.
* Comparative test done with other machines of the same category branded SPM Drink Systems.

Caratteristiche Features

I-PRO Meccanica High Capacity grazie al potente sistema di refrigerazione, garantisce performance elevate* anche in condizioni di utilizzo particolarmente calde per granite dalla consistenza perfetta.

I-PRO Meccanica Water Cooled, forte del sistema di raffreddamento ad acqua consente all'operatore il posizionamento della macchina anche in spazi molto stretti e poco areati.

Entrambe le macchine, sono dotate della tecnologia **I-TANK™** che come per le altre versioni della gamma I-PRO garantisce una minore influenza della temperatura esterna, maggiore efficacia refrigerante, migliore consistenza del prodotto, riduzione di condensa e sgocciolamento sulle pareti esterne della vasca per un migliore effetto richiamo del prodotto grazie anche alla illuminazione fredda a LED.

Tastiera meccanica a pulsantiera: avviamento della produzione di granita e modalità di mantenimento manuale e sistema di controllo del pressostato segnalato da spia rossa.

Thanks to its powerful cooling system, **I-PRO Mechanical High Capacity** provides high performances even under particularly high operating temperatures, for perfect slushes.

Thanks to the water-cooling system, **I-PRO Mechanical Water Cooled** can be installed in very narrow and poorly ventilated spaces without overheating. Both machines adopt the **I-TANK™** technology, which, like in the other versions of the I-PRO range, minimises the influence of external temperature, provides greater cooling power and enhances product consistency; it also reduces condensation and water dripping on the bowl's outer walls, thus enhancing the product attractiveness, even thanks to the LED-based cold lighting.

Mechanical keypad: slush production start, manual cooling mode and pressure switch control system with red warning light.

