

Ice-Tek®




MADE IN ITALY

PRODUTTORI DI GHIACCIO
CUBETTO PIENO
FULL CUBES ICE MAKERS

PRODUTTORI DI GHIACCIO
GRANULARE
GRANULAR ICE MAKERS

PRODUTTORI DI GHIACCIO
IN SCAGLIE
FLAKE/SCALE ICE MAKERS

LISTINO PREZZI

PRICE LIST 2025 **EXP. 31/12/25**



BY
 **MINERVA®**
OMEGA **80**
GROUP 1945-2025



Pub. 02/25



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

IL PRESENTE LISTINO ANNULLA E SOSTITUISCE I LISTINI PRECEDENTI. VALIDITÀ: PER ORDINE E CONSEGNA ENTRO IL 31.12.2025.

Il prezzo valido è quello in vigore alla consegna della merce. Gli ordini devono essere trasmessi in forma scritta su carta intestata. Non verranno accettati ordini telefonici. Minerva Omega Group s.r.l. si riserva di rifiutare a proprio giudizio un ordine, dandone avviso in forma scritta.

PAGAMENTI

- Clienti saltuari: all'ordine.
- Clienti abituali: ricevuta bancaria 30/60 gg. df. fm.
- Ricambi: pagamento contrassegno (contanti alla consegna).
- Spese bolli e incasso al costo.
- In caso di ritardato pagamento verranno addebitati gli interessi di mora previsti dalla vigente legislazione (direttiva U.E. 2000/35 e D.L. 231 del 9/10/2002), con un tasso maggiorato di 7 punti rispetto a quello applicato dalla BCE.

IVA

- Esclusa

IMBALLI

- Imballo macchine in cartone incluso nel prezzo.
- Imballi gabbie/casse/speciali su richiesta: al costo.

GARANZIA

- 1 anno data fattura. Sono escluse mano d'opera, parti soggette ad usura, uso improprio, uso di ricambi non originali, secondo i termini definiti nel certificato di garanzia contenuto nel libretto di istruzione.

ASSISTENZA

- Installazione, collaudo, istruzione operatori e assistenza in garanzia, a carico del rivenditore.

RESA MERCE

- Franco nostro stabilimento. Per spedizioni in porto franco, le spese di trasporto sono addebitate in fattura. La merce viaggia a rischio e pericolo del cliente.
- Non si accettano resi di macchine o ricambi per errato ordine da parte del cliente.

LISTINO RICAMBI

- Da reperire nella apposita pagina del nostro sito previa registrazione (<http://www.minervaomegagroup.com/it/area-tecnica>).
- Prezzi netti escluso imballo, trasporto e IVA.
- Spedizione minima di ricambi € 200,00. Per importi inferiori verranno addebitati € 30,00 per spese di gestione.
- Non si accettano resi di ricambi per errato ordine da parte del cliente.

PREVENTIVI

- All'effettuazione di preventivi per la riparazione delle macchine, nel caso in cui siano rese a qualunque titolo senza essere riparate, verranno addebitati € 80,00, in ragione del tempo dedicato per le verifiche tecniche e per la preparazione del preventivo.

RIPARAZIONI

- Minerva Omega Group s.r.l. non risponde dei danni causati alle macchine dal trasporto, sia in arrivo che in partenza. Il pagamento delle riparazioni è alla consegna. Le macchine devono esserci rese porto franco, dopo avere preso gli opportuni accordi.

LIBRETTO ISTRUZIONE

- Costo libretto di istruzione aggiuntivo € 16,00 cad. netto.

CERTIFICAZIONE

- Costo del certificato di conformità aggiuntivo € 10,00 cad. netto.

TRASPORTO

- La MERCE VIAGGIA ASSICURATA AL 100% presso primaria compagnia solo se il trasporto viene effettuato tramite nostro vettore. Vi preghiamo di controllare con attenzione la merce all'arrivo e disegnarci immediatamente eventuali danni causati dal corriere. Se non siete in grado di effettuare la verifica, per cortesia, firmate il documento di viaggio con riserva e reclamate al vettore i danni subiti entro tre giorni dal ricevimento, come previsto dall'art. 8 del CC.
- Minerva Omega Group s.r.l. non risponde dei danni causati alle macchine occorsi durante il trasporto se non coperti dall'assicurazione.

VOLTAGGIO

- Voltaggi di serie: V230/1/50 Hz - V400/3/50 Hz.. Voltaggi speciali: quotazioni a richiesta per min. 5 pezzi.
- Tutte le macchine, se non specificato diversamente in listino, sono alimentate v400/3/50 hz. Le alimentazioni speciali, inclusa v230/3/50hz, devono essere ordinate espressamente.

ORDINI

- Gli ACCESSORI e le OPZIONI nel listino devono essere ordinati insieme alle macchine. Non è possibile effettuare modifiche su macchine già prodotte oppure in avanzato stato di allestimento.

NORMATIVA RAEE (RIFIUTI DA APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE) DIRETTIVA 2018/849/UE, PER LO SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE USATE

- Minerva Omega Group s.r.l. in collaborazione con il Consorzio Erion Professional, ha sviluppato il progetto "Exceed Food", che offre al nostro network di distributori l'opportunità di entrare nella rete ufficiale gestione a norma dei RAEE professionali del settore "food, affettatrici ed affini", secondo precisi standard di riciclo perfettamente regolamentati, e come previsto dalle normative attuali.
- Il sistema di ritiro e raccolta di macchine da smaltire, oltre ad essere finanziato da Minerva Omega Group s.r.l., richiede un piccolo eco-contributo ambientale (ECR) applicato a tutti i prodotti venduti a partire dal 1° luglio 2021:

- apparecchiature inferiori a 50 cm di altezza, **2,50 €/pezzo (+ IVA 22%)**
- apparecchiature maggiori di 50 cm di altezza, **5,00 €/pezzo (+ IVA 22%)**
- per le apparecchiature refrigerate il contributo è di **9,90 €/pezzo (+ IVA 22%), indipendentemente dalle misure del prodotto**

A fronte di tutto ciò, Erion garantisce il ritiro delle vecchie apparecchiature smaltendole tramite canali legali. Per il ritiro ed informazioni, contattare: exceedfood@erionprofessional.it

Tutte le informazioni contenute in questo documento (descrizioni, specifiche tecniche, foto, prezzi, ecc.) sono puramente indicative, non vincolanti e potrebbero variare senza preavviso pur senza modificare la validità di quanto descritto nel presente listino. Per qualunque controversia sarà competente esclusivamente il foro di Bologna.

GENERAL SALES CONDITIONS OUTSIDE ITALY

THIS PRICE LIST CANCELS AND SUPERSEDES ALL PREVIOUS PRICE LISTS. VALIDITY: FOR ORDER AND DELIVERY WITHIN DECEMBER 31ST 2025

The price to be paid is the one in force at the time of delivery. Orders must be submitted in writing on company headed notepaper. Telephone orders will not be accepted. Minerva Omega Group s.r.l. reserves the right to refuse any order at its own discretion.

PAYMENTS

- Bank transfer upon order, no bank charges debited to us
- Late payments will accrue the default interest provided for by the applicable legislation (EU Directive 2000/35 and Legis. Decree 231 of 9th October 2002), at the interest rate set by the ECB plus 7 percentage points.

PACKAGING

- Standard machines packaging in cartons included in the price; special and treated packaging to be charged at cost.

WARRANTY

- 1 year from the invoice date. Warranty does not cover labour, parts subject to wear, improper use, use of non-original spare parts, in accordance with the terms stated in the warranty certificate contained in the instruction booklet.

DELIVERY

- EXW (ex-works our address) - INCOTERMS 2020. Goods travel at the addressee's risk. Consular visas and special certificates not included.

Remark: whereas possible the goods will be sent FCA (Bologna, Italy); this cost will be charged on invoice under "Transport costs" description.

SPARE PARTS PRICE LIST

- Sent on request, to find parts please consult the dedicated section on our website, following registration (<http://www.minervaomegagroup.com/en/technical-area>).
- Prices are net, excluding packaging, shipping and VAT.
- Minimum shipment of spare parts € 200,00. For lower amounts, a € 30,00 handling charge will apply.
- We do not accept returns of spare parts due to incorrect ordering by the customer.

DELIVERY DATE

- To be agreed depending on type and number of machines.

MINIMUM ORDER

- € 2.100,00 machinery net.

VOLTAGE

- Standard voltages: 230V/1/50 Hz - 230-400V/3/50 Hz. Always specify when ordering.
- Special voltages and "Export versions": quotations on request for a minimum of 5 units.

ORDERS

- ACCESSORIES and OPTIONS featured in the list must be ordered together with machines. No modifications can be made to machines already manufactured or to those in an advanced stage of completion.

All information included in this document (descriptions, technical specifications, photos, prices, etc.) are merely indicative, not binding and may be changed without prior notice without affecting the validity of the descriptions contained in this pricelist. Any dispute arising in connection herewith shall be submitted to the exclusive jurisdiction of the Courts of Bologna.





PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTO
CUBES ICE MAKERS

GAS R290	7
• CIM 30-12/290	7
• CIM 40-15/290	7
• CIM 50-25/290	7
• CIM 60-40/290	8
• CIM 80-40/290	8
• CIM 100-60/290	8
• CIM 160-75/290	9
GAS R 452 A	10
• CIM 300/452	10



GHIACCIO CUBETTO
ICE CUBES



PRODUTTORI GHIACCIO GRANULARE
GRANULAR ICE MAKERS

GAS R 452 A	13
• GIM 360N/452	13
• GIM 360NB/452	13
• GIM 500N/452	13
• GIM 500NE SPLIT/452.....	14
• GIM 750N/452.....	14
• GIM 750NE SPLIT/452.....	14
• GIM 1000N/452.....	15
• GIM 1000NE SPLIT/452.....	15



GHIACCIO GRANULARE
GRANULAR ICE



PRODUTTORI GHIACCIO IN SCAGLIE
FLAKE/SCALE ICE MAKERS

GAS R 452 A	17
• FIM 250/452 - FIM 250 NC/452	17
• FIM 400/452 - FIM 400 NC/452	17
• FIM 600/452 - FIM 600 NC/452.....	17
• FIM 600E SPLIT/452.....	18
• FIM 950/452 - FIM 950 NC/452	18
• FIM 950E SPLIT/452.....	18
• FIM 1500/452- FIM 1500 NC/452	19
• FIM 1500E SPLIT/452	19
GAS R290	20
• FIM 400/290 - FIM 400 NC/290	20
GAS R 744 (CO₂)	21
• FIM 500E SPLIT/CO ₂	21
• FIM 800E SPLIT/CO ₂	21



GHIACCIO IN SCAGLIE
FLAKE/SCALE ICE



UNITÀ MOTOCONDENSANTI PER MODELLI SPLIT MOTO-CONDENSING UNITS FOR SPLIT MODELS	22
---	----

ACCESSORI / ACCESSORIES	23
--------------------------------------	----



GHIACCIO CUBETTO PIENO 18 GR 18 GR FULL ICE CUBE



Cubetto pieno da 18 gr, alta densità cristallino e puro.

Adattabile a qualsiasi forma del bicchiere, raffredda senza annacquare.
Attrezzature destinate ad applicazioni residenziali e commerciali.
Ideali per la ristorazione, il settore alberghiero e dell'intrattenimento.
Evaporatore orizzontale, sistema a spruzzo.
Vasca raccolta ghiaccio integrata.

Full 18 gr ice cube, high density, crystal clear.

Designed to fit any glass shape, for long lasting drink cooling without watering.

The perfect solution for both domestic and commercial applications: catering, hotel trades, entertainment industry.

Horizontal evaporator, sprayer system.

Self contained ice collecting bin.



GHIACCIO CUBETTO
ICE CUBES





CUBETTO
ICE CUBES

PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTO CUBES ICE MAKERS



Gas R290

€ cad.

CIM 30-12/290

- Produzione / *Productivity*: **30 kg/24 h***
- Capacità dei BIN / *BIN capacity*: 12 Kg
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 0,45 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 36 kg

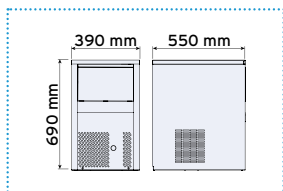
18 gr



CONDENSAZIONE / CONDENSING

- Ad aria / *Air*
- Ad acqua / *Water*

2.000,00
2.100,00



CIM 40-15/290

- Produzione / *Productivity*: **40 kg/24 h***
- Capacità dei BIN / *BIN capacity*: 15 Kg
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 0,35 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 33 kg

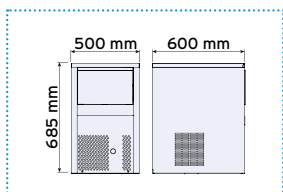
18 gr



CONDENSAZIONE / CONDENSING

- Ad aria / *Air*
- Ad acqua / *Water*

2.300,00
2.400,00



CIM 50-25/290

- Produzione / *Productivity*: **50 kg/24 h***
- Capacità dei BIN / *BIN capacity*: 25 Kg
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 0,8 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 55 kg

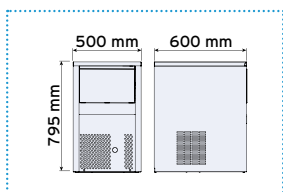
18 gr



CONDENSAZIONE / CONDENSING

- Ad aria / *Air*
- Ad acqua / *Water*

2.600,00
2.700,00



* Valori di lavoro nominali: 15° acqua - 20° aria / *Rated work values: 15° water - 20° air*



CUBETTO
ICE CUBES

PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTO CUBES ICE MAKERS



Gas R290

€ cad.

CIM 60-40/290

- Produzione / Productivity: **60 kg/24 h***
- Capacità dei BIN / BIN capacity: 40 Kg
- Potenza elettrica / Electrical power: 0,35 kW
- Tensione nominale / Volt Rated: V230/1/50Hz
- Peso netto / Net weight: 33 kg

18 gr

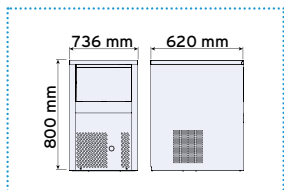


CONDENSAZIONE / CONDENSING

- Ad aria / Air
- Ad acqua / Water

3.200,00

3.300,00



CIM 80-40/290

- Produzione / Productivity: **80 kg/24 h***
- Capacità dei BIN / BIN capacity: 40 Kg
- Potenza elettrica / Electrical power: 0,9 kW
- Tensione nominale / Volt Rated: V230/1/50Hz
- Peso netto / Net weight: 72 kg

18 gr

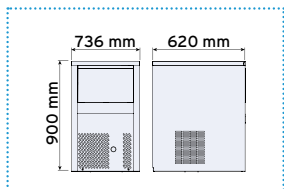


CONDENSAZIONE / CONDENSING

- Ad aria / Air
- Ad acqua / Water

3.600,00

3.700,00



CIM 100-60/290

- Produzione / Productivity: **100 kg/24 h***
- Capacità dei BIN / BIN capacity: 60 Kg
- Potenza elettrica / Electrical power: 1,0 kW
- Tensione nominale / Volt Rated: V230/1/50Hz
- Peso netto / Net weight: 387 kg

18 gr

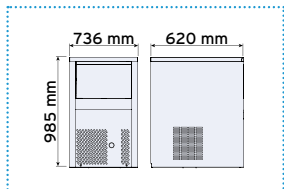


CONDENSAZIONE / CONDENSING

- Ad aria / Air
- Ad acqua / Water

3.900,00

4.000,00



CIM

PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTO - CUBES ICE MAKERS



CUBETTO
ICE CUBES

PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTO CUBES ICE MAKERS



Gas R290

€ cad.

CIM 160-75/290

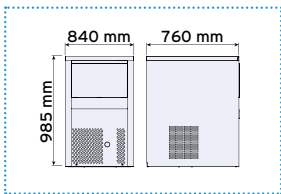
- Produzione / *Productivity*: **160 kg/24 h***
- Capacità dei BIN / *BIN capacity*: 75 Kg
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 1,7 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 113 kg

18 gr



CONDENSAZIONE / CONDENSING

- | | |
|---------------------------|----------|
| • Ad aria / <i>Air</i> | 5.300,00 |
| • Ad acqua / <i>Water</i> | 5.400,00 |



CIM

PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTO - CUBES ICE MAKERS

* Valori di lavoro nominali: 15° acqua - 20° aria / *Rated work values: 15° water - 20° air*



CUBETTO
ICE CUBES

PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTO CUBES ICE MAKERS



Gas R 452 A

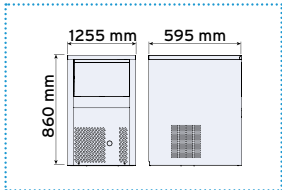
€ cad.



CIM 300/452

- Produzione / *Productivity*: **300 kg/24 h***
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 2,7 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 153 kg

18 gr



CONDENSAZIONE / CONDENSING

- Ad aria / *Air*
- Ad acqua / *Water*

8.300,00

8.400,00

CIM

PRODUTTORI GHIACCIO CUBETTO - CUBES ICE MAKERS



Ghiaccio granulare

Prodotto ad una temperatura di 0°C, ha un grado di umidità ideale e variabile dal 15% al 25%, ottimale per esporre al pubblico i prodotti freschi mantenendoli perfettamente refrigerati e idratati al giusto grado di umidità. Il colore è brillante, puro, indicato per modellazione, tipicamente consigliato nella preparazione dei banchi in vista (banchi pescherie al dettaglio o nei supermercati) o per esporre i prodotti nel catering. Anche se disposto in strati sottili, offre un'ottima copertura e un mantenimento ottimale della temperatura, oltre che avere una resa estetica ottimale.

L'evaporatore, cuore della produzione, è costituito da un cilindro cavo al cui interno, in un'apposita intercapedine, evapora il gas R452a che ghiaccia l'acqua immessa nel cilindro stesso, e dà un estrusore la cui sommità impedisce l'eccessivo compattamento del ghiaccio.

Granular ice

Produced at a temperature of 0°C, it has an ideal humidity level variable between 15% and 25%, optimal for public display of fresh produce, keeping it perfectly chilled and hydrated at the right humidity level. Bright, pure colour, indicated for moulding, typically recommended for display counters (fishmongers and supermarkets) or for displaying products in catering. Its fine layers offer excellent coverage and optimum temperature stability, as well as delivering excellent aesthetic appeal.

The evaporator, the heart of production, is made up of a hollow cylinder, inside which a cavity allows evaporation of the R452a gas, which freezes the water fed into the cylinder, and of an extruder, the top of which prevents the ice being excessively compacted.



GHIACCIO GRANULARE
GRANULAR ICE



Gas R 452 A

€ cad.



GIM 360N/452

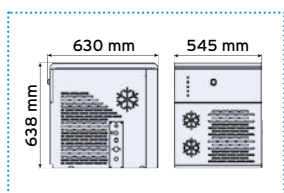
- Produzione / *Productivity*: **360 kg/24 h***
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 1,09 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 85 kg

CONDENSAZIONE / CONDENSING

- Ad aria / *Air*
- Ad acqua / *Water*

7.300,00

7.300,00



GIM 360NB/452

- Produzione / *Productivity*: **360 kg/24 h***
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 1,09 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V230/1/50Hz
- Kit di collegamento al banco (Tubo + Flangia) NON INCLUSO / *Connecting Kit to the counter (Pipe + flange) NOT INCLUDED*
- Peso netto / *Net weight*: 85 kg

CONDENSAZIONE / CONDENSING

- Ad aria / *Air*
- Ad acqua / *Water*

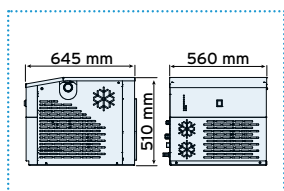
7.500,00

7.500,00

ACCESSORI / ACCESSORIES

- **Kit di collegamento al banco (per GIM 360NB/452)**
- Include: Tubo e flangia
- **Connecting Kit to the counter (for GIM 360NB/452)**
- It Includes: Pipe and flange

800,00



GIM 500N/452

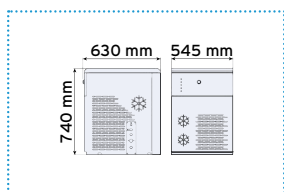
- Produzione / *Productivity*: **500 kg/24 h***
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 1,4 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 98 kg

CONDENSAZIONE / CONDENSING

- Ad aria / *Air*
- Ad acqua / *Water*

7.500,00

7.500,00



* Valori di lavoro nominali: 15° acqua - 20° aria / *Rated work values: 15° water - 20° air*

Gas R 452 A

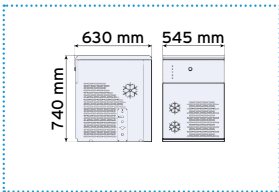
€ cad.

GIM 500NE SPLIT/452

6.400,00



- Produzione / Productivity: **500 kg/24 h***
- Potenza frigorifera richiesta / Refrigerating capacity required: 1,73 kW (EN 12900 -18°C +45°C)
- Potenza elettrica / Electrical power: 0,4 kW
- Tensione nominale / Volt Rated: V230/1/50Hz
- Peso netto / Net weight: 65 kg



GIM 750N/452

CONDENSAZIONE / CONDENSING

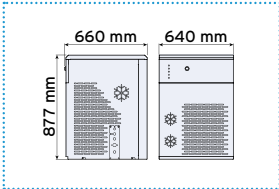


- Produzione / Productivity: **750 kg/24 h***
- Potenza elettrica / Electrical power: 2,4 kW
- Tensione nominale / Volt Rated: V400/3/50Hz
- Peso netto / Net weight: 128 kg

- Ad aria / Air
- Ad acqua / Water

9.400,00

9.400,00

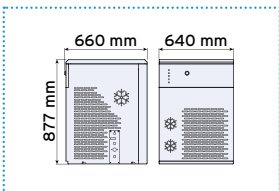


GIM 750NE SPLIT/452

6.800,00



- Produzione / Productivity: **750 kg/24 h***
- Potenza frigorifera richiesta / Refrigerating capacity required: 3,3 kW (EN 12900 -18°C +45°C)
- Potenza elettrica / Electrical power: 0,40 kW
- Tensione nominale / Volt Rated: V230/1/50Hz
- Peso netto / Net weight: 85 kg



Gas R 452 A

€ cad.

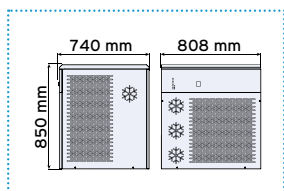
GIM 1000N/452

- Produzione / *Productivity*: **1000 kg/24 h***
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 4,4 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V400/3/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 203 kg

CONDENSAZIONE / CONDENSING

- Ad aria / *Air*
- Ad acqua / *Water*

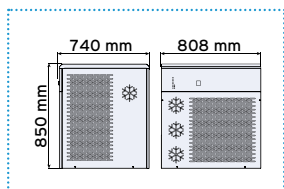
14.000,00
14.000,00



GIM 1000NE SPLIT/452

- Produzione / *Productivity*: **1000 kg/24 h***
- Potenza frigorifera richiesta / *Refrigerating capacity required*: 6,8 kW (EN 12900 -18°C +45°C)
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 0,80 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 140 kg

6.800,00



Ghiaccio in scaglie

Sottoraffreddato fino a -7°C, è tipicamente con un grado di umidità inferiore al 7%, con grande superficie di contatto.

Il colore è bianco, pulito, ha una capacità di raffreddamento rapido degli alimenti ed è particolarmente drenante.

Consigliato per applicazioni in:

- Banchi pescheria (dettaglio o supermercati)
- Trasporto di derrate alimentari
- Processi industriali (panificazione, lavorazione carni, ecc.)
- Ristorazione collettiva
- Settore sanitario

Per la produzione di ghiaccio in scaglie l'evaporatore è costituito da un cilindro verticale fisso, sulla cui superficie l'acqua si ghiaccia istantaneamente. Lo strato di ghiaccio viene, poi, rimosso da un raschiatore.

Flake/scale ice

Chilled to -7°C, its humidity level is typically below 7%, with a large contact surface.

White, pure, with a dry texture, fast performing food cooling capacity and easy drainage.

Application fields varying from:

- Fishmongers' counter, supermarkets
- Perishable food transportation
- Industrial processes
- Catering (bread making, meat processing, cooked meat trades ...)
- Pharmaceutical products handling

For scale ice production, the evaporator is made up of a fixed vertical cylinder, on whose surface the water freezes instantaneously. The layer of ice is then removed by a scraper.



GHIACCIO IN SCAGLIE
FLAKE/SCALE ICE



Gas R 452 A

€ cad.

FIM 250/452

FIM 250 NC/452 (NON CARENATA / NAKED)

- Produzione / *Productivity*: **250 kg/24 h***
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 1,9 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: 230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 170 kg

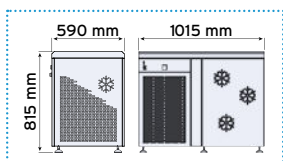
CONDENSAZIONE / CONDENSING

Standard

- Ad aria / *Air* (mod. FIM 250/452) 11.000,00
- Ad acqua / *Water* (mod. FIM 250/452) 11.000,00

Non carenata / Naked

- Ad aria / *Air* (mod. FIM 250 NC/452) 10.500,00
- Ad acqua / *Water* (mod. FIM 250 NC/452) 10.500,00



FIM 400/452

FIM 400 NC/452 (NON CARENATA / NAKED)

- Produzione / *Productivity*: **400 kg/24 h***
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 1,78 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: 230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 175 kg

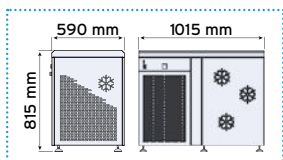
CONDENSAZIONE / CONDENSING

Standard

- Ad aria / *Air* (mod. FIM 400/452) 11.500,00
- Ad acqua / *Water* (mod. FIM 400/452) 11.500,00

Non carenata / Naked

- Ad aria / *Air* (mod. FIM 400 NC/452) 11.000,00
- Ad acqua / *Water* (mod. FIM 400 NC/452) 11.000,00



FIM 600/452

FIM 600 NC/452 (NON CARENATA / NAKED)

- Produzione / *Productivity*: **600 kg/24 h***
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 2,5 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: 400/3/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 205 kg

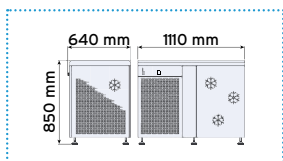
CONDENSAZIONE / CONDENSING

Standard

- Ad aria / *Air* (mod. FIM 600/452) 13.000,00
- Ad acqua / *Water* (mod. FIM 600/452) 13.000,00

Non carenata / Naked

- Ad aria / *Air* (mod. FIM 600 NC/452) 12.500,00
- Ad acqua / *Water* (mod. FIM 600 NC/452) 12.500,00



È FORTEMENTE RACCOMANDATA L'INSTALLAZIONE DEL SENSORE (PER IL CONTROLLO DEL LIVELLO DEL GHIACCIO) PER UN CORRETTO E SICURO FUNZIONAMENTO DEI PRODUTTORI GHIACCIO IN SCAGLIE (SERIE FIM). SI PREGA DI CONSULTARE PAGINA 24.

IT IS HIGHLY RECOMMENDED TO INSTALL THE SENSOR (ELECTRIC BARRIER FOR ICE LEVEL DETECTION) FOR A CORRECT AND SAFE RUNNING OF FLAKE ICE MAKERS (FIM SERIES). PLEASE SEE PAGE 24.

PRODUTTORI GHIACCIO IN SCAGLIE FLAKE/SCALE ICE MAKERS



Gas R 452 A

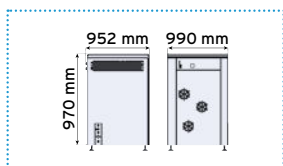
€ cad.

FIM 600E SPLIT/452

9.900,00



- Produzione / *Productivity*: **600 kg/24 h***
- Potenza frigorifera richiesta / *Refrigerating capacity required*: 2,41 kW (EN 12900 -18°C +45°C)
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 0,58 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 115 kg



FIM 950/452

FIM 950 NC/452 (NON CARENATA / NAKED)

CONDENSAZIONE / CONDENSING

Standard

- Ad aria / *Air* (mod. FIM 950/452)
- Ad acqua / *Water* (mod. FIM 950/452)

15.000,00

15.000,00

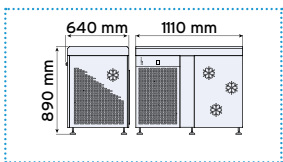
Non carenata / *Naked*

- Ad aria / *Air* (mod. FIM 950 NC/452)
- Ad acqua / *Water* (mod. FIM 600 NC/452)

14.500,00

14.500,00

- Produzione / *Productivity*: **950 kg/24 h***
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 4,30 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V400/3/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 231 kg

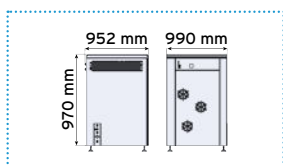


FIM 950E SPLIT/452

10.900,00



- Produzione / *Productivity*: **950 kg/24 h***
- Potenza frigorifera richiesta / *Refrigerating capacity required*: 4,89 kW (EN 12900 -20°C +45°C)
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 0,58 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 135 kg



È FORTEMENTE RACCOMANDATA L'INSTALLAZIONE DEL SENSORE (PER IL CONTROLLO DEL LIVELLO DEL GHIACCIO) PER UN CORRETTO E SICURO FUNZIONAMENTO DEI PRODUTTORI GHIACCIO IN SCAGLIE (SERIE FIM). SI PREGA DI CONSULTARE PAGINA 24.
IT IS HIGHLY RECOMMENDED TO INSTALL THE SENSOR (ELECTRIC BARRIER FOR ICE LEVEL DETECTION) FOR A CORRECT AND SAFE RUNNING OF FLAKE ICE MAKERS (FIM SERIES). PLEASE SEE PAGE 24.

Gas R 452 A

€ cad.



FIM 1500/452
FIM 1500 NC/452 (NON CARENATA / NAKED)

- Produzione / *Productivity*: **1500 kg/24 h***
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 6 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: 400/3/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 381 kg

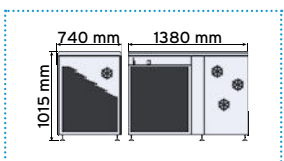
CONDENSAZIONE / CONDENSING

Standard

- Ad aria / *Air* (mod. FIM 1500/452) 17.500,00
- Ad aqua / *Water* (mod. FIM 1500/452) 17.500,00

Non carenata / Naked

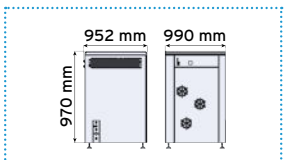
- Ad aria / *Air* (mod. FIM 1500 NC/452) 17.000,00
- Ad aqua / *Water* (mod. FIM 1500 NC/452) 17.000,00



FIM 1500E SPLIT/452

- Produzione / *Productivity*: **1500 kg/24 h***
- Potenza frigorifera richiesta / *Refrigerating capacity required*: 6,54 kW (EN 12900 -20°C +45°C)
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 0,58 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 235 kg

12.500,00



È FORTEMENTE RACCOMANDATA L'INSTALLAZIONE DEL SENSORE (PER IL CONTROLLO DEL LIVELLO DEL GHIACCIO) PER UN CORRETTO E SICURO FUNZIONAMENTO DEI PRODUTTORI GHIACCIO IN SCAGLIE (SERIE FIM). SI PREGA DI CONSULTARE PAGINA 24.
IT IS HIGHLY RECOMMENDED TO INSTALL THE SENSOR (ELECTRIC BARRIER FOR ICE LEVEL DETECTION) FOR A CORRECT AND SAFE RUNNING OF FLAKE ICE MAKERS (FIM SERIES). PLEASE SEE PAGE 24.



Gas R290

€ cad.

FIM 400/290
FIM 400 NC/290 (NON CARENATA / NAKED)

- Produzione / *Productivity*: **350 kg/24 h***
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 1,57 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: 230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 175 kg

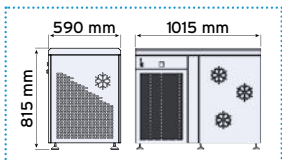
CONDENSAZIONE / CONDENSING

Standard

- Ad aria / *Air* (mod. FIM 400/290) 12.000,00
- Ad acqua / *Water* (mod. FIM 400/290) 12.000,00

Non carenata / Naked

- Ad aria / *Air* (mod. FIM 400 NC/290) 11.500,00
- Ad acqua / *Water* (mod. FIM 400 NC/290) 11.500,00



FIM

PRODUTTORI GHIACCIO IN SCAGLIE - FLAKE/SCALE ICE MAKERS

È FORTEMENTE RACCOMANDATA L'INSTALLAZIONE DEL SENSORE (PER IL CONTROLLO DEL LIVELLO DEL GHIACCIO) PER UN CORRETTO E SICURO FUNZIONAMENTO DEI PRODUTTORI GHIACCIO IN SCAGLIE (SERIE FIM). SI PREGA DI CONSULTARE PAGINA 24.
IT IS HIGHLY RECOMMENDED TO INSTALL THE SENSOR (ELECTRIC BARRIER FOR ICE LEVEL DETECTION) FOR A CORRECT AND SAFE RUNNING OF FLAKE ICE MAKERS (FIM SERIES). PLEASE SEE PAGE 24.

Gas R 744 (CO₂)

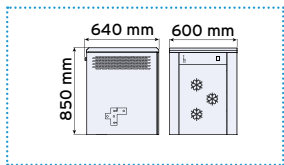
€ cad.

FIM 500E SPLIT/CO₂

9.200,00



- Produzione / *Productivity*: **500 kg/24 h***
- Potenza frigorifera richiesta / *Refrigerating capacity required*: 2,7 kW (EN 12900 -20°C +45°C)
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 0,58 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 115 kg

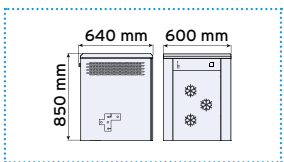


FIM 800E SPLIT/CO₂

10.000,00



- Produzione / *Productivity*: **800 kg/24 h***
- Potenza frigorifera richiesta / *Refrigerating capacity required*: 4,9 kW (EN 12900 -20°C +45°C)
- Potenza elettrica / *Electrical power*: 0,58 kW
- Tensione nominale / *Volt Rated*: V230/1/50Hz
- Peso netto / *Net weight*: 135 kg



È FORTEMENTE RACCOMANDATA L'INSTALLAZIONE DEL SENSORE (PER IL CONTROLLO DEL LIVELLO DEL GHIACCIO) PER UN CORRETTO E SICURO FUNZIONAMENTO DEI PRODUTTORI GHIACCIO IN SCAGLIE (SERIE FIM). SI PREGA DI CONSULTARE PAGINA 24.
IT IS HIGHLY RECOMMENDED TO INSTALL THE SENSOR (ELECTRIC BARRIER FOR ICE LEVEL DETECTION) FOR A CORRECT AND SAFE RUNNING OF FLAKE ICE MAKERS (FIM SERIES). PLEASE SEE PAGE 24.



MOTO/S

- Per / For: GIM 500N/455
- Potenza assorbita / Power input: 1,84 kW
 - Potenza frigorifera / Cooling capacity: 2,55 kW
 - V 230/1/50 Hz

€ cad.

4.400,00

MOTO/M

- Per / For: FIM 600/455, GIM 750N/455
- Potenza assorbita / Power input: 2,2 kW
 - Potenza frigorifera / Cooling capacity: 3,36 kW
 - V 400/3/50 Hz

5.400,00

MOTO/L

- Per / For: FIM 950/455, GIM 1000N/455
- Potenza assorbita / Power input: 4,95 kW
 - Potenza frigorifera / Cooling capacity: 6,88 kW
 - V 400/3/50 Hz

6.300,00

MOTO/XL

- Per / For: FIM 1500/455
- Potenza assorbita / Power input: 9,5 kW
 - Potenza frigorifera / Cooling capacity: 11,6 kW
 - V 400/3/50 Hz

13.000,00

Unità Motocondensante

- Carenata e silenziata
- Raffreddamento ad aria
 - Equipaggiata con pressostato - regolatore pressostatico per ventola condensatore
- Solo per modelli SPLIT con **GAS R452A**

Moto-condensing unit

- Streamlined and low noise level
 - Air-cooled
- Equipped with Pressure - switch for controlling the evaporator fan
- Only for SPLIT models with **GAS R452A**

€ cad.



Contenitore coibentato per ghiaccio LIFO / *LIFO ice storage bins*

BH 180
Capacità / *Capacity*: 180 kg

BH 250
Capacità / *Capacity*: 250 kg

BH 400
Capacità / *Capacity*: 400 kg

2.000,00

2.700,00

3.100,00



Contenitore coibentato per ghiaccio FIFO / *FIFO (lower door) ice storage bins*

BL 550
Capacità / *Capacity*: 550 kg

BL 810
Capacità / *Capacity*: 810 kg

8.700,00

9.500,00



Contenitore coibentato per ghiaccio LIFO (porta superiore) o FIFO (trolley) / *LIFO (upper door) or FIFO (trolley) ice storage bins*

BC 320 (1)
Capacità / *Capacity*: 320 kg

BC 610 (2)
Capacità / *Capacity*: 610 kg

11.000,00

17.000,00

(1) In dotazione nr 1 carrello / *included nr. 1 trolley*
(2) In dotazione nr 2 carrelli / *included nr. 2 trolleys*

ICE MAKER	BH 180	BH 250	BH 400	BL 550	BL 810	BC 320	BC 610
CIM 300/452	-	•	•	-	-	-	-
GIM 360N/452	•	•	•	•	•	•	•
GIM 500N/452 GIM 500NE SPLIT/452	•	•	•	•	•	•	•
GIM 750N/452 GIM 750NE SPLIT/452	•	-	•	•	•	•	•
GIM 1000N/452 GIM 1000NE SPLIT/452	-	-	-	•	•	•	•
FIM 400/290 - FIM 400 NC/290 FIM 400/452 - FIM 400 NC/452	-	-	•	•	•	•	•
FIM 250/452 - FIM 250 NC/452	-	-	•	•	•	•	•
FIM 600/452 - FIM 600 NC/452 FIM 600E SPLIT/452	-	-	•	•	•	•	•
FIM 950/452 - FIM 950 NC/452 FIM 950E SPLIT/452	-	-	•	•	•	•	•
FIM 1500/452 - FIM 1500 NC/452 FIM 1500E SPLIT/452	-	-	•	-	•	-	•

€ cad.



ASTA ROMPIGHIACCIO / PADDLE

• Materiale plastico alta densità / *High-density plastic material*

235,00



PALA / SHOVEL

• Pala in materiale plastico / *Plastic shovel*

275,00



PALETTA / SCOOP

• Paletta in materiale plastico ad alta densità / *High density plastic scoop*

115,00



SENSORE / SENSOR

Sensore per controllo livello del ghiaccio con regolazione / *Ice level sensor with adjustment*

FOTOCPELLULA / PHOTOCCELL

CAPACITIVO / CAPACITIVE

440,00

660,00

È fortemente raccomandata l'installazione del sensore per il controllo del livello del ghiaccio per un corretto e sicuro funzionamento dei produttori ghiaccio in scaglie (serie FIM)
It is highly recommended to install the electric barrier sensor for a correct and safe running of flake ice makers (FIM series).



FILTRO INGRESSO H₂O / H₂O INLET FILTER

Filtro a cartuccia per acqua 90 micron / *Water supply cartridge filter for impurities up to 90 micron*







230,00



DOSATORE / DISPENSER

Dosatore di sali polifosfati per prevenire deposito di calcare / *Powder dosing unit of polyphosphate salts to prevent scale build-up/limestone.*

280,00

		€ cad.
	<p>SALI / SALTS Sali polifosfati per prevenire deposito di calcare / <i>Polyphosphate salts to prevent scale build-up/ limestone.</i></p>	145,00
	<p>CONTROLLO REMOTO ON-OFF (PER FIM E GIM N) / REMOTE ON/OFF SWITCH (FOR FIM AND GIM N) Lunghezza cavo standard 10 m / <i>10 m standard connecting cable.</i></p>	560,00
	<p>CONTROLLO REMOTO CON TIMER SETTIMANALE (PER FIM E GIM N) / REMOTE CONTROL WITH WEEKLY TIMER (FOR FIM AND GIM N) Lunghezza cavo standard 10 m. / <i>10 m standard connecting cable.</i></p>	1.550,00
	<p>VALVOLA KVP / KVP VALVE (FIM SPLIT)</p> <p>KVP 15 KVP 22 KVP 28</p>	550,00 820,00 1.280,00
	<p>SALAMOIA / BRINE Dosatore salamoia per aumento spessore scaglia (serie FIM) (i tubi di collegamento ed il serbatoio della salamoia non sono inclusi) / <i>Brine dispenser for increasing the flake thickness (FIM series) (joining tubes and brine tank not included)</i></p>	790,00
	<p>INVERTER/VELOCITÀ / INVERTER/SPEED Per aumento spessore scaglia (possibile decremento produttività) / <i>For increasing flake thickness (possible decrease of productivity)</i></p>	1.270,00

€ cad.



TAVOLO / TABLE

Cavalletto tubolare in acciaio inox. / *Stainless steel table.*

Rif. ICE 1: 815x900x970h (esterno/external) / 710x900x890h (interno/internal)
GIM 360N/452 - GIM 500N/452 - GIM 750N/452 - GIM 1000N/452 - FIM 650E/452, FIM 950E/452 E FIM 1500E/452 SPLIT

Rif. ICE 3: 1260x900x970h (esterno/external) / 1130x820x890h (interno/internal//)
FIM 250/452 - FIM 400/452 - FIM 600/452 - FIM 950/452

Rif. ICE 4: 1410x900x970h (esterno/external) / 1310x900x890h (interno/internal)
FIM 1500/452

990,00

1.380,00

1.600,00



DISTRIBUTORE SINGOLO FIM, GIM-N / SINGLE DISTRIBUTOR FIM, GIM-N

Dispositivo per distribuzione omogenea ghiaccio fissato su base macchina. Materiale inox.
Device for homogeneous ice distribution fixed to machine base. Stainless steel material.

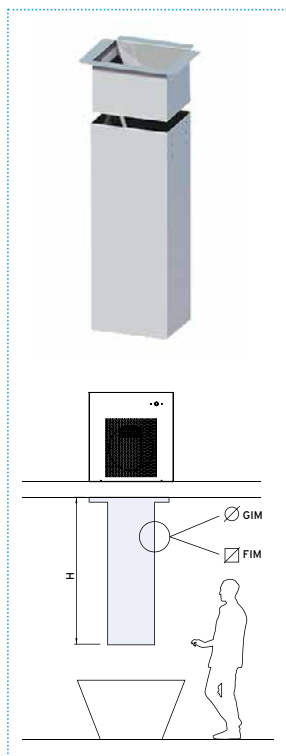
330,00



DISTRIBUTORE DOPPIO GIM-N / DOUBLE DISTRIBUTOR GIM-N

Dispositivo per distribuzione omogenea ghiaccio fissato su base macchina. Materiale inox.
Device for homogeneous ice distribution fixed to machine base. Stainless steel material.

500,00



Convogliatori verticali in acciaio inox / *Stainless steel modular ice chute*

Per GIM-N / For GIM-N

KIT CANALE 500 G / For GIM-N CHANNEL 500 G

• Dimensioni esterne/External dimensions: Ø 115 x 500 h mm

KIT CANALE 1000 G / CHANNEL 1000 G

• Dimensioni esterne/External dimensions: Ø 115 x 1000 h mm

KIT CANALE 2000 G / CHANNEL 2000 G

• Dimensioni esterne/External dimensions: Ø 115 x 2000 h mm

400,00

500,00

790,00

Per FIM 250...1500 / For FIM 250...1500

KIT CANALE 500 F / CHANNEL 500 F

• Dimensioni esterne/External dimensions: 475 x 425 x 500 h mm

KIT CANALE 1000 F / CHANNEL 1000 F

• Dimensioni esterne/External dimensions: 475 x 425 x 1000 h mm

KIT CANALE 1500 F / CHANNEL 1500 F

• Dimensioni esterne/External dimensions: 475 x 425 x 1500 h mm

KIT CANALE 2000 F / CHANNEL 2000 F

• Dimensioni esterne/External dimensions: 475 x 425 x 2000 h mm

1.320,00

1.430,00

1.540,00

1.650,00

The image shows the PH-Metro NemoSy system, a compact industrial device. It features a central brass-colored valve assembly with a black probe inserted into the top. To the right, a white rectangular control unit is mounted, displaying a QR code and a CE mark. Two grey hoses are connected to the valve assembly. The background is a light blue gradient with several translucent blue bubbles of varying sizes.

PH-METRO NEMOSY®

Il sistema pH-metro a tutela della qualità dell'acqua o del ghiaccio utilizzato nel comparto alimentare.

Minerva Omega Group introduce un nuovo sistema per monitorare e valutare in modo attivo la qualità dell'acqua usata nel settore alimentare attraverso un'analisi costante, 24 ore su 24. La trasmissione dati avviene attraverso il gateway NeMoSy® (dispositivo connesso ad internet, che permette l'invio dei dati alla piattaforma web, tramite connessione sicura crittografata).

In estrema pratica si può parlare di un piccolo laboratorio di analisi indipendente che può essere collegato ad una singola macchina, come ad esempio un fabbricatore di ghiaccio, ad una serie di macchine collegate tra loro, o ad un ingresso di rete idraulica e che trasmette il valore di pH per determinare il grado di aggressività dell'acqua che può variare i suoi parametri diventando più acida e poco mineralizzata, o più alcalina, dura e ricca di calcare.

Il pH-metro NeMoSy®

Utilizzato all'interno del sistema NeMoSy®, il pH-metro è la soluzione tecnica ideale per monitorare in modo attivo e continuativo la variazione dei valori di pH in un processo produttivo. Ad esempio è possibile verificare l'efficienza di un impianto di addolcimento dell'acqua.

Il pH-metro, costituito da una sonda ed una centralina o trasmettitore, agisce come un controllore attivo perché monitora e registra costantemente sulla piattaforma NeMoSy® i valori del pH ed invia un allarme per mail o SMS al controllo centralizzato nel caso rilevi valori fuori standard.

I vantaggi del pH-metro

- Costo modesto
- Monitoraggio 24 ore su 24
- Gestione centralizzata
- Sistema Plug&Play: nessuna operazione di configurazione richiesta
- Contribuisce alla diminuzione dei costi di manutenzione e al prolungamento della durata delle macchine

Perché la qualità dell'acqua è importante

Che si parli di acqua di processo, cioè l'acqua potabile necessaria alla produzione, o di acqua destinata alla fabbricazione di ghiaccio ad uso alimentare o conservativo del cibo, l'importanza dei valori definiti dall'Organizzazione Mondiale della Sanità è una questione imprescindibile per non uscire dalla legislazione in materia secondo i principi del sistema HACCP.

Potere incrostante e corrosivo monitorato dal pH.

A parte i valori stabiliti e ammessi dalla legge, che stabiliscono un range del pH tra il 6,5 - 8,5, non si devono sottovalutare i problemi e i danni provocati da un'eccessiva durezza dell'acqua che possono compromettere i macchinari per la produzione con un notevole aumento dei costi di gestione e di manutenzione. In tal senso il sistema pH-metro NeMoSy® si può considerare uno strumento indispensabile per una moderna gestione centralizzata di una catena produttiva, come ad esempio un'industria ittica, o dei punti vendita della GDO.

Per prezzi e ulteriori informazioni, rivolgersi al nostro Ufficio Commerciale.

PH-meter system for the safeguard of water and ice quality in the food sector.

Minerva Omega Group introduces a new system for monitoring and assessing water quality in the food sector through constant, 24-hour analysis. Data is sent through a NeMoSy® gateway (connected to the internet, enabling data to be sent to the web platform on a secure encrypted connection).

Put simply, it is a little standalone analysis laboratory that can be connected to an individual machine, such as an ice maker, a series of connected machines, or a piping inlet, which transmits the pH value to determine whether the water corrosivity is more acid and less mineralised or more alkaline, harder and richer in calcium.

NeMoSy® pH-meter

Used within the NeMoSy® system, the pH-meter is the ideal technical solution for actively and continuously monitoring changes in pH in a production process. For example, it can check the efficiency of a water softening plant.

The pH-meter, made up of a probe and a of control unit or transmitter, acts as an active controller because it constantly monitors and records pH values on the NeMoSy® platform and sends an alarm by e-mail or text message to the centralised control if it detects non-standard values.

Advantages of the pH-meter

- Moderate cost
- 24-hour monitoring
- Centralised management
- Plug&Play system: no set-up required
- Helps reduce maintenance costs and prolong machine lifespan

Why water quality is important

Whether analysing process water, i.e. the drinking water required for production, or ice-making water for food use or storage, the values set by the World Health Organization must be complied with to stay within legal HACCP system guidelines.

Scale-forming and corrosive power monitored by pH-meter

Aside from the established, legal values, which set a pH range between 6.5 and 8.5, the problems and damage caused by excessive water hardness are not to be underestimated. Production machinery can be compromised, resulting in considerably higher running and maintenance costs. As such, the NeMoSy® pH-meter system can be considered a vital tool for managing a modern centralised production chain, such as a fishery, or large-scale retail outlets.

For prices and further information, please contact our Export department.



NE MOSY® (NEXUS MONITORING SYSTEM)

Il sistema **NeMoSy® (Nexus Monitoring System)** permette di acquisire, trasmettere, analizzare e consultare dati.

I fabbricanti di ghiaccio Ice-Teck® possono prevedere su richiesta tale tecnologia.

Gli obiettivi

L'acquisizione dei dati di telemetria insieme all'archiviazione dei documenti, permette ai diversi stakeholder (Energy Manager, Plant Manager, Technical Manager, End-User...) di:

- Ridurre drasticamente i costi per la **gestione della manutenzione**.
- Mantenere quando realmente necessario, **manutenzione predittiva**.
- Archiviare i **rapporti**, e i **costi** sostenuti, di **Manutenzione**.
- **Risolvere un fermo macchina** a distanza.
- Controllare con precisione i **consumi energetici** di ogni singola macchina.
- **Geo-localizzare le macchine**.
- **Archiviare documenti** (Dich. CE, Manuali, Depliant, Liste ricambi...).
- Ricevere **allarmi tramite email o sms**, al verificarsi di determinate condizioni.

I vantaggi di NeMoSy®

- Basso costo.
- Prolungamento della vita dei macchinari.
- Gestione macchine centralizzata.
- Accesso ai dati differenziato in base alle credenziali di accesso.
- Sistema Plug&Play: Nessuna operazione di configurazione richiesta.

Dati rilevati dal NeMoSy® nei produttori di ghiaccio:

Corrente istantanea, potenza assorbita, temp. acqua, temp. ambiente, produzione ghiaccio, ore, ecc.

Per prezzi e ulteriori informazioni, rivolgersi al nostro Ufficio Commerciale.

NeMoSy® system (Nexus Monitoring System) allows to detect, transmit, analyse and check data.

Ice-Teck® ice makers can be equipped on request with this system.

Objectives:

Telemetry data acquisition, along with documents archiving, allows the different stakeholders (Energy manager, Plant manager, technical manager, End Users...) to:

- drastically reduce the **maintenance costs**.
- proceed with **maintenance works** only when it's necessary (predictive maintenance).
- retain a **record of maintenance costs and reports**.
- **check and solve machine** downtimes remotely.
- monitor accurately the **energy consumptions** of every single machine.
- **geolocate the machines**.
- **save digitally and archive documents** (CE certifications, instruction manuals, information leaflets, list of replacement parts...).
- receive **alert notifications through e-mail or SMS**, upon the occurrence of certain conditions.

NeMoSy® advantages:

- Low priced.
- Longer machine life.
- Centralised management of machines.
- Differentiated data access depending on log-in information.
- Plug&Play System. No configuration needed.

Data detected by NeMoSy® on ice-makers:

instant current, absorbed current, water temperature, air temperature, ice production, hours in use, hours worked exc.

For prices and further information, please contact our Export Department.





L'istituto KIWA CERMET ha certificato il nostro SISTEMA di QUALITÀ AZIENDALE conforme alle norme

UNI EN ISO 9001:2015 per le tipologie di prodotti e servizi:

“Progettazione, sviluppo, fabbricazione e commercializzazione di macchine per la lavorazione degli alimenti ed il loro confezionamento e conservazione”

La certificazione conferma il livello della qualità globale dell'Azienda e costituisce per noi una forte motivazione ad un continuo miglioramento, con particolare riferimento alla soddisfazione del cliente. Minerva Omega group s.r.l. ha sempre investito, nello sviluppo di nuovi prodotti, nel miglioramento del servizio, nelle risorse umane, nelle attrezzature di produzione, nel sistema informativo.

Minerva Omega group s.r.l. è un'azienda che guarda al futuro, e il Sistema di Certificazione garantirà l'applicazione armonica delle strategie, fornendoci gli strumenti organizzativi più idonei.

*The certifying body KIWA CERMET has certified our COMPANY QUALITY SYSTEM to be in conformity with standard
UNI EN ISO 9001:2015 for the following types of products and services:*

“Design, development, manufacture and marketing of machines for food processing, packaging and preservation”

This certification testifies to the Company's level of global quality and represents for us a strong motivation toward continuous improvement, in particular on the customer satisfaction Minerva Omega group s.r.l. has always invested in the development of new products, improvement of service, human resources, manufacturing equipment and information systems.

Minerva Omega group s.r.l. is a company with its sights set on the future and the Certification System will provide us.

I dati del presente listino non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso;
le immagini sono indicative e possono rappresentare configurazioni di macchine simili.

*Specifications and other features are subject to change without notice;
the pictures must be considered as indicative and they can take a configuration/dimension from a similar machine.*



Ice-Tek®


MADE IN ITALY
Since 1945

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 - info@ice-tek.it



www.ice-tek.it
www.minervaomegagroup.com

 **la Minerva®**
di Chiodini Mario
food service equipment

 **OMEGA®**
FOODTECH

 **Ice-Tek®**

 **GAM®**
international

 **ARTEX**
Food Processing Equipment



 **CQG**



 **ARSA®**

