

ICE FORWARD

THE ICE BLOCK MACHINE



¡Viva la magia de los bloques de hielo invisibles!

La máquina de bloques de hielo Ice Forward permite producir bloques de hielo transparentes de forma sencilla y eficiente para su uso en cocinas, bares y otros. Consiga óptimos resultados ópticos y utilice los bloques de hielo de Ice Forward para espectaculares escenificaciones y esculturas. ¡Incorpore ingredientes frescos a sus bloques de hielo, adapte perfectamente el tamaño de los cubitos de hielo a sus bebidas y comidas y asegúrese la mejor refrigeración posible!





Sus ventajas



Ahorro en el consumo:

Al contrario de lo que ocurre con las máquinas de hielo tradicionales, aquí no se pierde ni una sola gota de agua.



Bajas emisiones de CO2:

¡Empleamos refrigerantes conformes a las nuevas normas medioambientales internacionales! (Reglamento de la UE 517/2014)



Diseño compacto:

¡Nuestra máquina no es más grande que un lavavajillas convencional, por eso se adapta a cualquier negocio!



Proceso de congelación más rápido:

¡Produzca un bloque de hielo grande o sírvase de nuestra pared separadora para fabricar dos pequeños bloques de hielo al mismo tiempo!



Fácil manejo:

En comparación con otras máquinas de bloques de hielo no necesitará ningún equipo adicional costoso como una grúa o un medio auxiliar de elevación.

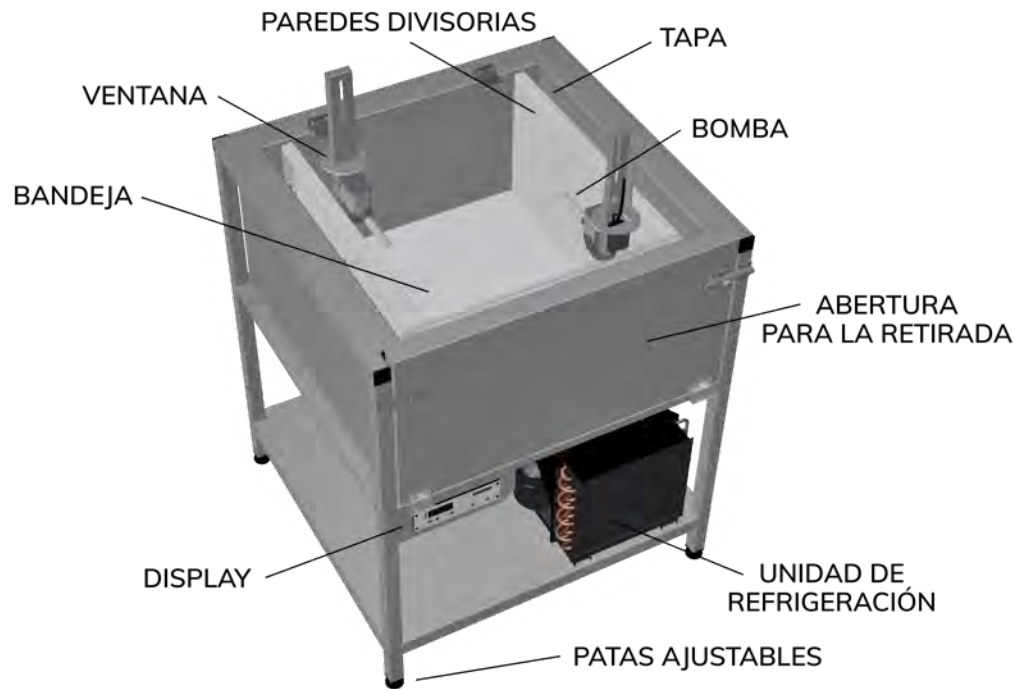


Máxima calidad de Alemania:

¡El acabado de alta calidad según las normas de calidad alemana reduce al mínimo los costes de mantenimiento!



La Máquina



Datos Técnicos

- Medidas del bloque de hielo [se puede seleccionar la altura individualmente] 15-22 x 48 x 60 cm [alto x ancho x profundo]
- Medidas de la máquina: 92,8 x 75,2 x 72,0 cm [alto x ancho x profundo]
- Peso de la máquina: aprox. 100 kg incluyendo la unidad de refrigeración
- Tensión de servicio: 230 V / 50 Hz
- Cable de conexión: 384 W en total [unidad de refrigeración 2,8 A a 380 W, regulador de puntos de refrigeración 4 W]
- Refrigerante: # R290

¡Bloques de hielo en el tamaño que desee!

Usted mismo determina la altura de los bloques de hielo seleccionando la altura de llenado. Si utiliza la pared separadora Ice Forward también podrá producir en paralelo, si así lo desea, dos bloques de hielo pequeños. ¡Eso hace que el manejo sea incluso más fácil!



Dimensiones de los bloques de hielo

Superficie de base:

aprox. 48 x 60 cm

Altura: aprox. 15-24 cm

Dimensiones de los bloques de hielo utilizando la pared separadora

Superficie de base:

aprox. 24 x 60 cm

Altura: aprox. 15-24 cm



El lugar adecuado para su máquina Ice Forward

Dimensiones: La máquina tiene una anchura de 75,2 cm, una profundidad de 72 cm y una altura de 92,8 cm. Por eso no es más grande que un lavavajillas convencional. Asegúrese de que hay un espacio libre de como mínimo 60 cm por encima de la máquina. De esta forma se puede abrir por completo la tapa, permitiendo realizar el llenado cómodamente.

Orientación: Las patas de altura ajustable permiten una fácil colocación horizontal de la máquina, incluso sobre suelos irregulares. Si quiere estar completamente seguro al respecto, utilice también un nivel de burbuja.

Conexión: Todo lo que necesita es un simple enchufe (230 V, 50 Hz). Cada máquina cuenta con un cable de alimentación de una longitud de aprox. 230 cm. No se requiere de una toma de agua separada.



Así de fácil es: Un hielo cristalino en 10 pasos

- 1. Abra la tapa de su máquina y coloque una bolsa de agua Ice Forward en la bandeja. Consejo:** Mientras que las bolsas no presenten impurezas, fisuras o agujeros, estas se podrán utilizar varias veces. Así se ahorra dinero y se protege el medio ambiente.
- 2. Llene la bolsa de agua. Para ello solo necesita una cubeta o una manguera. Obviamente, todos los utensilios utilizados deben estar limpios y ser aptos para su uso con alimentos.** Para ello solo necesita una cubeta o una manguera. Obviamente, todos los utensilios utilizados deben estar limpios y ser aptos para su uso con alimentos. La escala de la máquina le servirá de orientación para alcanzar el nivel de llenado deseado. Nosotros recomendamos una cantidad de llenado de entre 15 y 24 cm. Asegúrese de que la calidad del agua es buena a fin de poder obtener resultados óptimos.
- 3. Cierre la tapa y coloque las bombas de forma que lleguen hasta el agua con su extremo inferior.** Atención: Una colocación excesivamente profunda de las bombas puede provocar que estas se congelen. Si esto ocurre, las bombas podrían sufrir daños.
- 4. Pulse el botón rojo durante 5 segundos para encender la máquina y ajuste la temperatura objetivo deseada.** Puede leer la temperatura actual en el monitor. Recomendamos comenzar con una temperatura objetivo de -14 °C para bajar la temperatura después de 4-5 horas a -25 °C. Sin embargo, si las condiciones ambientales son óptimas podrá también conseguir buenos resultados comenzando directamente con -25 °C.
- 5. Pulse el botón negro durante 5 segundos para arrancar las bombas.** Podrá comprobar por el movimiento del agua si ambas bombas funcionan correctamente. Consejo: Si alguna vez no arranca una bomba, solo tendrá que apagar la máquina y volver a encenderla.
- 6. Una vez finalizada la producción de hielo, apague las bombas y la máquina pulsando un botón.** El bloque de hielo se forma de abajo hacia arriba. Por ello puede resultar difícil al principio reconocer el hielo transparente en el agua. Puede comprobar desde arriba la altura actual de un bloque de hielo usando un objeto limpio como, por ejemplo, una cuchara o una pajita. Sin embargo, no abra la máquina con demasiada frecuencia durante la producción a fin de no afectar negativamente al resultado.
- 7. Abra la puerta frontal de la máquina empujando los cerrojos hacia un lado.**
- 8. Suelte las paredes divisorias de ambos lados y deje reposar el bloque de hielo brevemente.** De esta forma disminuye la tensión en el bloque de hielo.
- 9. Retire la película de agua que se forma sobre el bloque de hielo.** Es completamente normal que quede algo de agua sobre el bloque ya terminado. La ventaja: Gracias a la película de agua es más fácil extraer el bloque de hielo. Basta con que elimine el agua en la bolsa de hielo o bien que la retire con una aspiradora húmeda. Lo importante es que se retire el agua rápidamente después del fin de la producción para evitar que se congele.
- 10. Ahora ya podrá retirar fácilmente su bloque de hielo a través de la puerta frontal y seguir con su procesamiento.** Si no desea procesar el bloque de hielo inmediatamente después, es posible almacenarlo temporalmente en un congelador protegido en la bolsa que se ha utilizado previamente. Si desea almacenar los bloques de hielo por poco tiempo en la máquina, recomendamos una temperatura de aprox. -15 °C. Al hacerlo, las bombas han de estar naturalmente desactivadas.

Preguntas antes de realizar el pedido

¿Dónde puedo hacer el pedido?

Solo tiene que escribirnos un correo electrónico a info@iceforward.com y comunicarnos los artículos deseados, así como la dirección de entrega. Nosotros nos encargaremos directamente de la gestión del pedido o bien le recomendaremos un distribuidor en su región.

¿Qué es lo que hace que los bloques de la máquina Ice Forward sean tan transparentes?

El aislamiento especial, el bien elaborado diseño, el procesamiento de alta calidad, así como la circulación del agua en la bandeja de congelación influyen positivamente en el proceso de congelación permitiendo la producción de bloques de hielo con la mayor transparencia posible.

¿Qué conexiones necesito?

Todo lo que necesita es un simple enchufe (230 V, 50 Hz). Cada máquina cuenta con un cable de alimentación de una longitud de aprox. 230 cm. La potencia de conexión es de un total de 384 W (unidad de refrigeración 2,8 A a 380 W, regulador de puntos de refrigeración 4 W). No se requiere de una toma de agua separada.

¿Qué cantidad de agua necesito para un bloque de hielo?

Dependiendo de la altura de llenado, para un bloque de hielo grande se necesitan aprox. entre 40 y 60 litros de agua. Si se utiliza la pared separadora, para un bloque de hielo pequeño se necesitan aprox. entre 20 y 30 litros de agua.

¿Cuál es el peso de los bloques de hielo producidos?

La altura de los bloques puede ser ajustada individualmente mediante la correspondiente cantidad de llenado de agua. Para una correcta transformación posterior recomendamos una altura de aprox. 15-24 cm. El peso de los bloques de hielo es de aprox. 35-50 kg. Si se utiliza la pared separadora, el peso de un bloque de hielo pequeño es de aprox. 17-25 kg.

¿Cuánto tiempo se necesita para producir un bloque de hielo?

El tiempo de congelación depende del nivel de llenado seleccionado y de las condiciones ambientales. Los tiempos medios son de 24 a 48 horas.

¿Dónde consigo herramientas para el procesamiento posterior?

Puede utilizar los bloques de hielo enteros o troceados. Recomendamos con mucho gusto a nuestros clientes proveedores de confianza de sierras, punzones de hielo, etc.

Preguntas sobre el funcionamiento de la máquina

¿Cómo se retiran los bloques de hielo?

Tras el proceso de congelación se sueltan las paredes divisorias. A continuación se debe dejar reposar el bloque brevemente. Entonces se podrá retirar fácilmente el bloque a través de la abertura situada en la parte frontal de la máquina (subiéndolo, por ejemplo, a una carretilla de servicio). Al contrario que con otras máquinas de bloques de hielo, gracias al tamaño compacto de los bloques de hielo no se requiere de ningún medio auxiliar adicional como una grúa o un accesorio de elevación.

¿Con qué frecuencia es necesario adaptar la temperatura y el ajuste de las bombas durante el proceso de producción?

Si las condiciones ambientales son buenas y la calidad del agua es elevada no es necesario adaptar la temperatura o el ajuste de las bombas durante el ciclo de producción. Ajuste las bombas de forma que apenas lleguen al agua y comience directamente con -25 °C. Si no consigue resultados óptimos de esta forma, recomendamos comenzar con una temperatura objetivo de -14 °C y ajustar las bombas de forma que lleguen a estar dentro del agua lo más profundamente posible. Después de 4-5 horas, baje la temperatura a -25 °C y coloque las bombas hacia arriba de forma que apenas lleguen al agua. Por lo tanto, solo se requiere un ajuste como máximo por cada ciclo de producción.

¿Qué puedo hacer para conseguir resultados aún mejores?

Asegúrese de que el agua es de buena calidad. Con frecuencia se recomienda filtrar el agua con anterioridad. Con un tratamiento del agua por ósmosis se obtienen resultados especialmente positivos. Consejo: ¡Si ya utiliza un lavavajillas con proceso de ósmosis, mediante una conexión adicional también es posible utilizar el agua para su máquina Ice Forward!

Mis bloques de hielo presentan opacidades de repente. ¿A qué se puede deber?

Compruebe si todas las bombas funcionan correctamente. Si así fuese, recomendamos entonces una limpieza de las bombas. Para ello, solo tiene que colocar las bombas durante algunos minutos en un baño de limpieza con efecto antical diseñado para tal fin después de cada segundo o tercer proceso de producción. En casos excepcionales puede ser necesario desmontar las bombas y limpiar las piezas individualmente. Con mucho gusto le haremos llegar un manual con instrucciones precisas al respecto.

Mis bloques de hielo tienden a romperse mucho y presentan grietas. ¿A qué se puede deber?

Dependiendo de las condiciones ambientales recomendamos alargar el tiempo de parada después de la producción. Suelte las paredes divisorias, retire el agua y deje reposar los bloques de hielo durante 30-60 minutos.

Sobre Ice Forward



Ice Forward ha sido diseñada por Hinzself. Esta empresa alemana es garantía de innovación en el sector de la gastronomía desde hace muchos años gracias a sus innovadores productos. Entre otros, forman parte de su cartera de productos la ropa de trabajo de alta tecnología de Novation, las pajitas respetuosas con el medio ambiente de Stir & Straw y la colección de cristales Perfect Serve Collection by Stephan Hinz.

Detrás de la Hinzself se esconde el muchas veces premiado y experto en bares Stephan Hinz. Es el propietario del bar Little Link en Colonia (Alemania) y ha publicado varios libros especializados sobre temas relacionados con las bebidas y la gastronomía. Hinz se ha convertido en toda una referencia transmitiendo sus conocimientos en ferias especializadas y eventos en más de 20 países de cuatro continentes.

Upgrade your ice business!



Hinzself Production GmbH · Biberstraße 35 · 50678 Cologne · Germany
info@iceforward.com · www.iceforward.com