



PRODUCT OVERVIEW



THE ART OF



ICE MAKING



L'Arte di produrre il ghiaccio

Simag è un'azienda innovativa nel design, nella produzione e commercializzazione delle macchine produttrici di ghiaccio per il settore del Food Service Equipment.

In un mondo ricco di sfide e in rapida evoluzione come quello del Food Service e in particolare dei fabbricatori di ghiaccio, la nostra azienda mette al servizio la sua competenza ed esperienza di lunga data nella progettazione e produzione di macchine del ghiaccio affidabili e di comprovata qualità.

Le macchine del ghiaccio Simag sono realizzate per soddisfare ogni esigenza della clientela. La qualità eccellente e le dimensioni contenute unite alla lunga durata nel tempo garantiscono anni di performance senza problemi.

Qualità è la parola chiave alla Simag. Sottoponiamo i nostri prodotti a rigorosi tests per metterne alla prova la resistenza. In questo modo ci assicuriamo che siano all'altezza delle prestazioni che ci aspettiamo da fabbricatori di ghiaccio di livello elevato.



The art of ice making

Simag is an innovator in the design, manufacturing and marketing of commercial ice machines for the target markets of food service Equipment.

The food service market and specifically ice machines is a fast moving, challenging world in which we fit our competence and our long lasting attitude to manufacture reliable, dependable and well reputed ice machines.

Simag ice machines are created to satisfy customer requirements: from top quality to space saving and foot print needs to design; from durable operations to strong dependable construction to assure years of trouble-free performance.

Quality is a key factor at Simag. We do test everything we produce, then we take some products at random and test them to destruction to make sure they exceed the performance we claim for them.



Die Kunst des Eis Machens

Simag ist ein Innovator in Design, Herstellung und der Vermarktung von kommerziellen Eismaschinen für die Zielmärkte in der Gastronomie.

Der Gastronomiemarkt und insbesondere Eismaschinen sind eine sich ständig und schnell wandelnde Welt in der wir mit unserer Kompetenz und unserer jahrelangen Erfahrung in der Herstellung zuverlässige und weltweit bekannte Eismaschinen bieten können.

Simag Eismaschinen werden produziert um unsere

Kunden zufrieden zu stellen: von bester Qualität über platzsparend, von beständiger Funktionalität bis starker betriebssicherer Konstruktion für einen sichergestellten jahrelangen Einsatz.

Qualität ist der Schlüsselfaktor für Simag. Wir testen alles, was wir produzieren. Weiterhin führen wir Stichproben durch und testen diese Geräte bis zur endgültigen Zerstörung des Gerätes um sicher zu stellen, dass die von uns geforderte Gesamtleistung noch überschritten wird.



L'Art de produire la glace

Simag est une compagnie innovative pour le design, la production et la commercialisation des machines à glace dans le secteur du Equipment Hotelier.

Le secteur Horeca et, en particulier, ce des machines à glace est un monde stimulant qui change très rapidement dans lequel notre usine met à disposition de ses clients sa compétence et une longue expérience dans la production des machines à glace très fiable et d'excellent reputation.

Les machines à glace de Simag sont créées pour satisfaire tous les besoins des clients: la haute qualité, les dimensions réduites et la longue durée des nos produits assurent années de performances sans aucun problème.

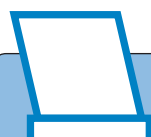
Qualité c'est le mot clé de Simag. Toutes nos produits sont soumis à des strictes contrôles de qualité pour s'assurer que nos machines dépassent toute performance que on s'attend d' eux.



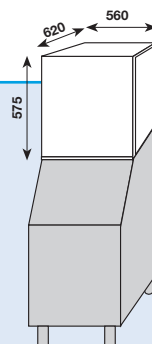
SERIE SV

SIMAG

S E R I E S V



SV135

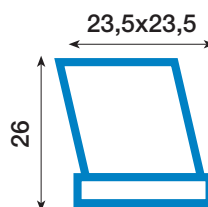


Produzione Kg / 24h
Production Kg / 24h
Tagesleistung Kg / 24h
Production Kg / 24h

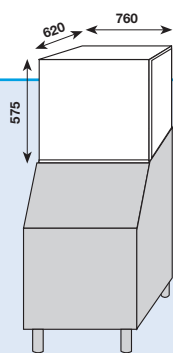
A 140**
W* 130

Capacità contenitore Kg
Bin Capacity Kg
Behälterkapazität Kg
Capacité bac de conservation Kg

R 85 R 155
100 150



SV215



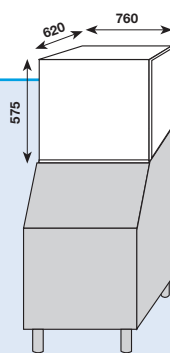
Produzione Kg / 24h
Production Kg / 24h
Tagesleistung Kg / 24h
Production Kg / 24h

A 215
W* 200**

Capacità contenitore Kg
Bin Capacity Kg
Behälterkapazität Kg
Capacité bac de conservation Kg

**R 155 R 250
150 230**

SV315



Produzione Kg / 24h
Production Kg / 24h
Tagesleistung Kg / 24h
Production Kg / 24h

A 300
W* 280**

Capacità contenitore Kg
Bin Capacity Kg
Behälterkapazität Kg
Capacité bac de conservation Kg

**R 155 R 250
150 230**



Caratteristiche tecniche:

- Controllo elettronico
- Carrozzeria in acciaio inox - scotch brite
- Raffreddamento ad aria o ad acqua
- Pompa verticale
- Evaporatore verticale
- Sistema di lavaggio incorporato
- Componenti facilmente accessibili
- Costi di esercizio ridotti
- Ingombro minimo
- Refrigerante R404A



Technische Eigenschaften:

- Elektronische Steuerung
- Rostfreierstahl Gehäuse - scotch brite
- Luft- oder Wassergekühlt
- Vertikale Pumpe
- Vertikaler Verdampfer
- Eingebautes Reinigungssystem
- Leicht erreichbare Komponenten
- Reduzierter Strom- und Wasserverbrauch
- Reduzierte Ausmaße
- Kältemittel R404A



Technical features:

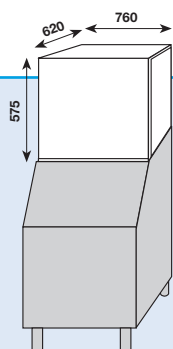
- Electronic controls
- Stainless steel bodywork - scotch brite
- Air or water cooled
- Vertical pump
- Vertical evaporator
- Built-in cleaning system
- Easily accessible components
- Low power and water consumption
- Reduced dimensions
- Refrigerant R404A



Caractéristiques techniques:

- Fonctionnement électronique
- Carrosserie en acier inoxydable - scotch brite
- Refroidissement à air ou à eau
- Pompe verticale
- Evaporateur vertical
- Système de nettoyage intégré
- Composants facilement accessibles
- Consommation d'électricité et d'eau réduite
- Dimensions réduites
- Refrigerant R404A

SV385



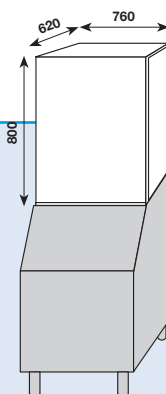
Produzione Kg / 24h
Production Kg / 24h
Tagesleistung Kg / 24h
Production Kg / 24h

A 405**
W* 295

Capacità contenitore Kg
Bin Capacity Kg
Behälterkapazität Kg
Capacité bac de conservation Kg

R 155 R 250
150 230

SV535



Produzione Kg / 24h
Production Kg / 24h
Tagesleistung Kg / 24h
Production Kg / 24h

A 485**
W* 450

Capacità contenitore Kg
Bin Capacity Kg
Behälterkapazität Kg
Capacité bac de conservation Kg

R 155 R 250
150 230



	SV 135	SV 215	SV 315	SV 385	SV 535
Assorbimento Watt Power input Watt Leistungsaufnahme Watt Consommation Watt	A** 780 W* 650	A** 1000 W* 900	A** 1600 W* 1300	A** 2300 W* 1900	A** 2500 W* 2100
Consumo acqua Ltrs / 24h Water Consumption Ltrs / 24h Wasser Gebrauch Ltrs / 24h Consommation d'eau Ltrs / 24h	A** 300 W* 1512	A** 326 W* 1560	A** 468 W* 2280	A** 650 W* 3000	A** 750 W* 3700
Peso netto Kg Net Weight Kg Nettogewicht Kg Poids net Kg	A** 55 W* 53	A** 70 W* 69	A** 73 W* 72	A** 94 W* 97	A** 104 W* 104
Produzione in numero di cubetti / 24h Production in number of ice cubes / 24h Tagesleistung in Stück Eiswürfel / 24h Production en nombre de glaçons / 24h	A** 11600 W* 10800	A** 17900 W* 16600	A** 26600 W* 23300	A** 33700 W* 32000	A** 40000 W* 37500

- Voltaggio standard
- Standard voltage
- Anschlußspannung
- Alimentation: V. 230/1/50 Hz

- Caratteristiche soggette a variazione senza preavviso
- Technical features subject to change without notice
- Änderungen vorbehalten
- Caractéristiques soumises à des modifications sans avis

- ** Raffreddamento ad aria. 10/10° C
- ** Air cooled. 10/10° C
- ** Mit luftgekühltem Verflüssiger. 10/10° C
- ** Avec refroidissement à air. 10/10° C
- * Raffreddamento ad acqua. 10/10° C
- * Water cooled. 10/10° C
- * Mit wassergekühltem Verflüssiger. 10/10° C
- * Avec refroidissement à eau. 10/10° C



CLOSE TO YOUR NEEDS



**EVERYWHERE
IN THE WORLD**

SIMAG

ICE MACHINES

www.simag.it

SIMAG
via Risorgimento, 4
20017 Mazzo di Rho (MI) - Italy

Commerciale - Sales Dept.
20017 Mazzo di Rho (MI) - Italy
Tel. +39 02 93900215
Fax +39 02 93900226
e-mail: sales@simag.it
Assistenza - Service Dept.
Tel. +39 02 93960357
Fax +39 02 93960366
e-mail: service@simag.it

SIMAG FAR EAST
Singapore Office
627A Aljunied Road
04-04 Biztech Centre
Singapore 389842
Tel. ++65 6738 5393
Fax ++65 6738 1959
e-mail: scotsice@singnet.com.sg



Certified ISO 9001
TOTAL QUALITY

