

SPM



SPM

I-PRO - The most advanced slush machine in the world

I-PRO



Sanitized with
LED n-UVA



LED
Lights



I-PRO è per eccellenza la più avanzata macchina professionale per la produzione di granite, è un **prodigio della tecnologia che combina innovazioni di brevetto, prestazioni elevate e design futuristico.**

*I-PRO is the **most advanced professional slush machine in the world.***

A technological advancement with patent innovations, high performances and ultramodern design.



I-PRO 1 UV
I-PRO 1 UV



I-PRO 2 Luce
I-PRO 2 Luce



I-PRO 3 UV
I-PRO 3 UV

Caratteristiche

I-PRO è il risultato di un lungo processo di ricerca, sviluppo e progettazione, per fornire a tutti gli operatori una macchina **altamente performante e studiata sulle esigenze di chi la utilizza.**

La gamma I-PRO è **sinonimo di eccellenza e performance.** Le numerose innovazioni implementate rendono I-PRO **il granitore più avanzato al mondo.**

- **Illuminazione a LED:** Tutta la gamma I-PRO è dotata di un sistema di illuminazione fredda a LED per enfatizzare l'effetto richiamo del prodotto.

- **Forme intelligenti:** La particolare forma brevettata della vasca consente un naturale sistema di mescolamento per garantire una consistenza sempre perfetta del prodotto.
- **Coperchio auto-fill** (opzionale): innovativo sistema di refill automatico del prodotto che alimenta autonomamente la macchina.
- **Completamente personalizzabile:** I-PRO è stata disegnata per essere anche uno strumento di promozione, attraverso l'inserimento di grafiche personalizzate e messaggi pubblicitari.

- **Vasca coibentata I-Tank™** brevettata da SPM Drink Systems, aumenta l'efficacia refrigerante della macchina garantendo un risparmio energetico ed economico. La vasca I-Tank™ inoltre evita la formazione di condensa, migliorando l'estetica del prodotto.



La gamma I-PRO

LA GAMMA DI I-PRO SI ARTICOLA IN 6 MODELLI DIFFERENTI, CAPACI DI RISPONDERE A OGNI TIPO DI ESIGENZA.

1. I-PRO MECCANICA

La caratteristica di questo modello è la tastiera meccanica per impostare manualmente le funzioni e il mantenimento notturno.

2. I-PRO HIGH CAPACITY

Questo modello ha una capacità refrigerante potenziata, per prestazioni più performanti.

3. I-PRO WATER COOLED

Il raffreddamento ad acqua consente di avere ottime performance anche in condizioni di spazi limitati e/o scarsa areazione.

4. I-PRO ELETTRONICA

Il sistema di controllo elettronico e la tastiera touch, combinata con le tecnologie I-PRO, rendono questa macchina un prodigio del settore. La I-PRO Elettronica garantisce un risparmio energetico e una riduzione delle emissioni di CO₂; una volta raggiunta la giusta consistenza si attiva automaticamente la funzione "Stand by". E' inoltre possibile programmare la macchina giornalmente e settimanalmente. La I-PRO Elettronica ha anche un sistema integrato di diagnostica che segnala eventuali problemi direttamente sul display.

5. I-PRO LUCE*

E' l'ideale per chi desidera uno strumento che dia il massimo nelle prestazioni ma anche nella comunicazione, grazie al pannello frontale personalizzabile e retroilluminato a LED.

NOVITÀ

6. I-PRO UV

è la prima e unica attrezzatura ad avere un **sistema di LED nUV che sanitizzano il prodotto all'interno della vasca**. Questo innovativo sistema è una vera rivoluzione per il settore del beverage. I LED nUV assicurano la qualità e la salubrità del prodotto, abbattendo la carica batterica che può proliferare sui residui di prodotto che si deposita sulle pareti della vasca.



Sanitized with
LED n-UVA



Tastiera elettronica.
Electronic control keypad



I-PRO 3 UV Meccanica LUCE
I-PRO 3 UV Mechanical LUCE



I-PRO 1 con coperchio auto fill e bag-in-box
I-PRO 1 with auto fill and bag-in-box

Features

I-PRO is the result of a long study and design process, to provide all operators with a **high-performance and user-friendly machine**.

The **I-PRO range is synonymous with excellence and performance**. The numerous implemented innovations make **I-PRO** the most advanced slush machine in the world.

- **LED-based** cold lighting: the entire I-PRO range features LED-based cold lighting thus enhancing product attractiveness.
- **Smart Bowl Design:** the patented bowl shape allows a natural mixing action to ensure an optimum consistency of the product.
- **Insulating I-Tank™ bowl** patented by SPM Drink Systems, increases the cooling power of the machine, and saves energy and money. The I-Tank™ bowl also reduces condensation on the bowl's outer side, thus improving the product's aesthetics.
- **Totally customizable:** the

I-PRO machine is customizable for merchandising purposes.

- **Auto-fill** (optional): the innovation product pre-mixing/postmix system that automatically fills the bowl.

The I-PRO Range

THE I-PRO RANGE OFFERS 6 DIFFERENT MODELS.

1. I-PRO MECHANICAL

This version of I-PRO is featured with a mechanical keypad that allows the manual setting of cooling and defrost modes.

2. I-PRO HIGH CAPACITY

Offers greater cooling power, therefore reducing pull-down time.

3. I-PRO WATER COOLED

The water cooling system allows operators to use the machine in narrow and poorly ventilated spaces.

4. I-PRO ELECTRONIC

The electronic control system and the touch screen keypad make I-PRO the most advanced slush machine in the world. When the product reaches the right

consistency, an automatic "Stand-by mode" activates to save energy and reduce CO2 emissions. Daily and weekly machine presetting functionality.

I-PRO Electronic has an integrated diagnostic system that reports potential troubles directly on the display.

5. I-PRO LUCE*

Thanks to a front-illuminated panel, provides customers with the opportunity to advertise their product and maximize impulse buying.

*Patent pending

NEW

6. I-PRO UV

is the first and only slush machine that has a n-UV LED system for sanitizing the product inside the bowl.

The n-UV LEDs **ensure a wholesome, high quality dispensed product**, reducing bacterial proliferation that can grow on the product residues that build up on the sides of the bowl.

STANDARD SPECIFICATIONS	I-PRO 1 VASCA - 1 BOWL	I-PRO 2 VASCHE - 2 BOWLS	I-PRO 3 VASCHE - 3 BOWLS
Capacità Vasche - Bowls capacity (l)	11	11+11	11+11+11
Dimensioni (LxPxA) Dimensions (WxDxH) (cm)	20 x 58 x 87	40 x 58 x 87	60 x 58 x 87
Peso netto - Net weight (kg)	39	60	81
Colori standard - Standard colour	Bianco o Nero - Black or White	Bianco o Nero - Black or White	Bianco o Nero - Black or White
Gas refrigerante - Refrigerating gas	R290	R290	R290
Vasca BPA Free - Tank BPA Free	Su richiesta - On demand	Su richiesta - On demand	Su richiesta - On demand
Voltaggio standard - Standard voltage (V/Hz)	230/50	230/50	230/50
Voltaggi speciali - Special voltage (V/Hz)	220/60 - 115/60	220/60 - 115/60	220/60 - 115/60
Assorbimento - Absorption (Watt/A)			
I-PRO Meccanica - I-PRO Mechanical	500	980	1420
I-PRO Meccanica High Capacity I-PRO Mechanical High Capacity	-	1150	1500
I-PRO Meccanica - Water Cooled I-PRO Mechanical Water Cooled	-	920	1430
I-PRO Elettronica - I-PRO Electronic	450	950	1400
I-PRO Elettronica LUCE - I-PRO Electronic Luce		950	1400
I-PRO Meccanica LUCE - I-PRO Mechanical Luce		980	1420
I-PRO UV Elettronica - I-PRO UV Electronic	450	950	1400
I-PRO UV Meccanica - I-PRO UV Mechanical	500	980	1420

Part of



Electrolux
Professional
Group

SPM

Via Panaro, 2/b - 41057 Spilamberto (MO) - Italy
www.spm-ice.it