MADE IN ITALY

PRICE LIST 2025

EXTENDED 18 MONTHS WARRANTY

CP CS CV CQ SG SPS

ICE

ARISTARCO

ICE PLEASE!

CHI SIAMO
WHO WE ARE
QUI NOUS SOMMES
QUIENES SOMOS

Solo una grande storia può costruire un grande futuro. E per farlo servono basi d'acciaio.
Come una grande famiglia.

Only a great story can build a great future.
And to do so you need a solid foundation.
Like a great family.

Seule une grande histoire peut construire un grand avenir. Et pour ce faire, il faut des bases d'acier.
Comme une grande famille.

Sólo una gran historia puede construir un gran futuro y para hacerlo se necesitan bases de acero.
Como una gran familia.

ARISTARCO è protagonista tra i produttori di attrezzature per il mondo Ho.Re.Ca destinate al lavaggio di stoviglie e alla produzione di ghiaccio.

Da tre generazioni è il punto di riferimento per i professionisti del settore che cercano le massime prestazioni, durata nel tempo, semplicità d'utilizzo e flessibilità. Qualità che hanno reso Aristarco un'azienda rinomata a livello internazionale, guidata da un'unica formula vincente: una grande famiglia che unisce innovazione, esperienza e attenzione per i dettagli.

ARISTARCO stands out as a leader among the manufacturers of equipment in the Ho.Re.Ca world dedicated to wash-ware and icemakers.

For the last three generations ARISTARCO has been a benchmark to many field professionals who search for optimum performance, durability, simplicity of use and flexibility.
Qualities which have given the name Aristarco international recognition, driven by a unique winning formula: a great family which bonds innovation, experience and special attention to details.

ARISTARCO est un chef de file dans la fabrication d'équipements pour le secteur HoReCa destinés au lavage de la vaisselle et à la production de glaçon.

Depuis trois générations, Aristarco est une référence pour les professionnels du secteur à la recherche de performances maximales, de durabilité, de facilité d'utilisation et de flexibilité, ce qui en fait une entreprise de renommée internationale, guidée par une seule formule gagnante: une grande famille qui allie innovation, expérience et attention aux détails.

ARISTARCO es protagonista entre los fabricantes de equipos para el sector ho.re.ca destinados al lavado de la vajilla y a la producción de hielo.

Desde hace tres generaciones es el punto de referencia para los profesionales del sector que buscan máximas prestaciones, durabilidad, facilidad de uso y flexibilidad, cualidades que han convertido Aristarco en una empresa de renombre internacional, guiada por una única fórmula ganadora: una gran familia que incorpora innovación, experiencia y atención al detalle.

UN UNICO CICLO PRODUTTIVO GESTITO INTERNAMENTE. IL MASSIMO DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA, IN OGNI FASE DI LAVORAZIONE

L'intero processo produttivo viene effettuato internamente: dalla lamiera in acciaio inox AISI 304 al prodotto finito. Tutte le fasi di progettazione e lavorazione avvengono nello stabilimento di Castelfranco Veneto, una struttura operativa di 14.000 m² coperti con oltre 100 dipendenti.

Una scelta che diventa un vero e proprio tratto distintivo dell'azienda: un modus operandi che consente un flusso di lavoro ottimizzato e un controllo totale del prodotto, garantendo qualità elevata, flessibilità nella produzione e miglioramento continuo.

A UNIQUE MANUFACTURING PROCESS COMPLETELY MANAGED IN-HOUSE BY ARISTARCO. EXCELLING QUALITY AND SAFETY MEASURES AT EACH WORK PHASE

The entire manufacturing process is carried out in-house: starting from the AISI 304 stainless steel sheets to the finished product. All stages from design to the making, take place within the Castelfranco Veneto premises, which comprise 14.000 m² of operating facilities with more than 100 employees.

A choice which has become a true distinctive company image: a modus operandi which allows for an optimal work flow and complete control of the product, therefore guaranteeing outstanding quality, manufacturing flexibility and ongoing improvement.

LE PROCESSUS DE FABRICATION EST GÉRÉ EN INTERNE. QUALITÉ ET SÉCURITÉ OPTIMALES À CHAQUE PHASE DE PRODUCTION

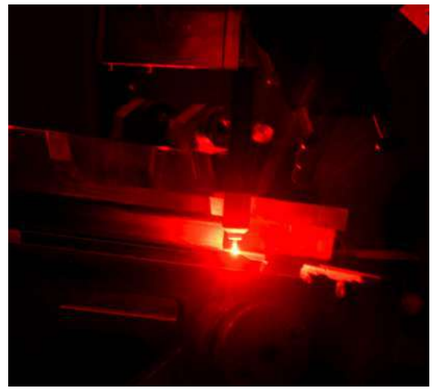
L'ensemble du processus de production est réalisé en interne: de la tôle d'acier inox AISI 304 au produit fini. Toutes les phases de conception et de transformation se déroulent dans l'usine de Castelfranco Veneto, une structure opérationnelle de 14.000 mètres carrés couverts avec plus de 100 employés.

Un choix qui devient une véritable caractéristique de l'entreprise: un modus operandi qui permet un flux de travail optimisé et un contrôle total du produit, en garantissant qualité élevée, production flexible et une amélioration continue.

UN ÚNICO CICLO PRODUCTIVO GESTIONADO INTERNAMENTE. LA MÁXIMA CALIDAD Y SEGURIDAD EN CADA FASE DE ELABORACIÓN

El proceso productivo se lleva a cabo internamente: de la chapa de acero inoxidable AISI 304 al producto acabado. Todas las fases de diseño y elaboración se realizan en la planta de Castelfranco Veneto, una estructura operativa de 14.000 m² cubiertos con más de 100 empleados.

Esta elección es un verdadero rasgo distintivo de la empresa, un modus operandi que permite un flujo de trabajo optimizado y un control total del producto, garantizando alta calidad, flexibilidad en la producción y una mejora continua.



100% MADE IN ITALY

Da anni Aristarco si dedica a un'accurata ricerca e selezione dei suoi fornitori di materiali e componenti nel territorio locale.
Una produzione 100% Made in Italy che diventa una vera e propria garanzia del più elevato livello costruttivo sotto il punto di vista della qualità e dell'affidabilità.

100% MADE IN ITALY

For years Aristarco has been committed to an attentive research and selection of materials and component suppliers within the local territory. 100% Made in Italy, which acts as a genuine warranty of the highest manufacturing level for quality and reliability.

100% MADE IN ITALY

Depuis plusieurs années, Aristarco se consacre à la recherche et à la sélection minutieuses de ses fournisseurs de matériaux et de composants dans la région. Une production 100 % Made in Italy qui devient une véritable garantie du plus haut niveau de construction du point de vue de la qualité et de la fiabilité.

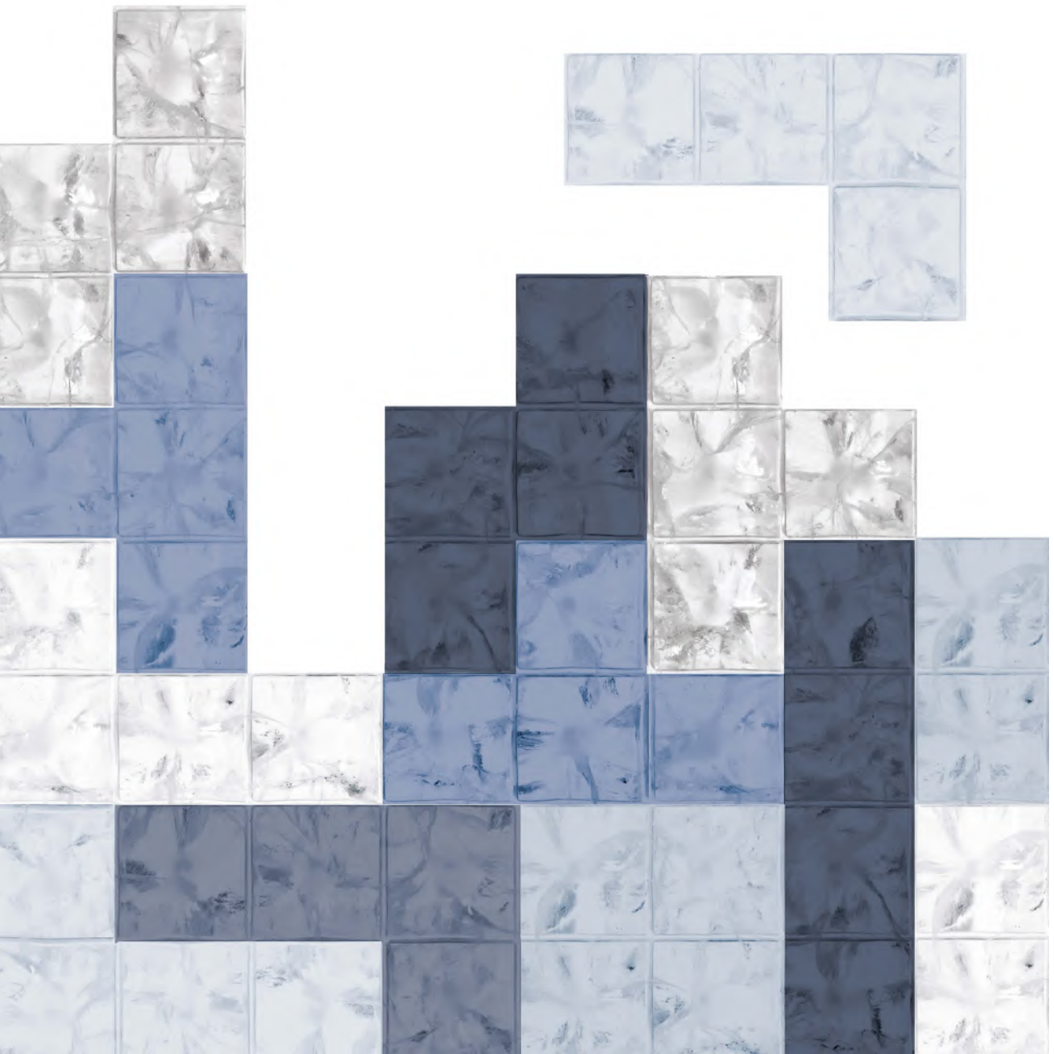
100% MADE IN ITALY

Desde hace años Aristarco realiza una cuidadosa búsqueda y selección de proveedores de materiales y componentes en territorio local.
Una producción 100% Made in Italy que constituye una verdadera garantía del más alto nivel constructivo en cuanto a calidad y fiabilidad.

PERFECT ICE

An easy game for us

CUSTOM ICE



Aristarco ascolta le esigenze dei propri clienti personalizzando i prodotti in base alle necessità. Massima attenzione a tutti i dettagli: dal controllo finale di qualità certificata, all'assistenza, alla formazione del personale tecnico dei propri partner. **Ci prendiamo cura di voi.**

Aristarco is sensitive to the needs of its clients and customizes its products according to special requests. At Aristarco we like to place our attention on all the details: from the final testing for quality certification, to the post-sales assistance, right through to client technical personnel training. **We like to take care of you.**

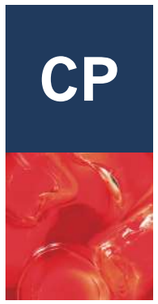
Aristarco écoute les exigences des clients, avec la personalisation des produits à la demande. Attention maximale à tous les détails: à partir du contrôl final pour la qualité certifiée, à l'assistance après-vente, à la formation du personel technique des clients. **Nous prenons soin de vous.**

Aristarco escucha las exigencias de sus clientes mediante la personalización de los productos según las necesidades. Máxima atención a los detalles: desde el control final de calidad certificada a la asistencia técnica a la capacitación del personal técnico de sus clientes. **Cuidamos de usted.**

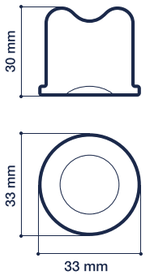
ARISTARCO

INDICE
INDEX

11		CP	**CUBETTO PIENO** *FULL ICE CUBE*	**18 gr**
25		CS	**CUBETTO PIENO** *FULL ICE CUBE*	**36 gr**
37		CV	**CUBETTO VUOTO** *HOLLOW ICE CUBE*	**21 gr**
45		CQ	**CUBETTO QUADRO** *DICE ICE*	**6/10/17 gr**
51		SG	**GHIACCIO GRANULARE** *GRANULAR ICE*	
57		SPS	**SCAGLIE PIATTTE** *FLAT ICE FLAKES*	
65		ST	**DEPOSITI** *BINS*	
71		ACCES-SORIES	**ACCESSORI** *ACCESSORIES*	



CARATTERISTICHE DI GAMMA
RANGE FEATURES
CARACTERISTIQUES DE LA GAMME
CARACTERISTICAS DE LA GAMA



Cubetto pieno 18 gr
Full ice cube 18 gr
Glaçon plein 18 gr
Cubito macizo 18 gr

■■■■ Hotels
■■■■ Restaurants
■□□□ Fast Food
■■■■ Bars
■■■■ Discos
□□□□ Spas
□□□□ Fish Markets
□□□□ Supermarkets
□□□□ Medical
□□□□ Industrial

I fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno della **gamma CP,** costruiti completamente in acciaio inox, rappresentano il top della gamma Aristarco e incorporano tutte le ultime tecnologie per garantire sempre il massimo delle prestazioni e lunga durata nel tempo.
La formazione dei cubetti avviene attraverso l'aspersione d'acqua su di un evaporatore orizzontale in rame il quale, raffreddandosi, forma dei cubetti di ghiaccio ad alta densità puri e cristallini.
Il **cubetto pieno**, più puro dell'acqua da cui deriva, è il più indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda, senza annacquarla, in qualsiasi situazione d'uso.

The **CP series** *solid cube ice makers are made entirely of stainless steel. They are top of the Aristarco range and incorporate all the latest technology to ensure maximum efficiency and enduring performance.*
The **ice cube** *is formed by water being sprinkled onto a horizontally mounted copper evaporator which then cools off forming high density, pure, crystal clear, solid ice cubes. These solid ice cubes end up purer than the water from which they are made and are ideally suitable for keeping drinks cool for an extended time frame without watering them down.*

Les machines à glaçons à cube plein de la **gamme CP**, *sont réalisées avec une carrosserie en acier inoxydable, sont les leaders de la gamme Aristarco et intègrent les dernières technologies afin de toujours garantir des prestations maximales à long terme.*
La formation des cubes de glace se fait par projection d'eau sur un évaporateur horizontal en cuivre lequel, en se refroidissant, forme des cubes de glace à haute densité purs et cristallins.
Le **cube plein**, *plus pur que l'eau dont il provient, est le plus indiqué pour un refroidissement prolongé de n'importe quelle boisson sans la diluer et pour n'importe quelle utilisation.*

Los fabricadores de hielo macizo de la **gama CP**, *construidos completamente en acero inoxidable, son el top de la gama Aristarco e incorporan todas las tecnologías más recientes para asegurar siempre las máximas prestaciones a largo plazo.*
Los cubitos se forman mediante la aspersión del agua sobre un evaporador horizontal de cobre que, al enfriarse, crea cubitos de hielo puros y cristalinos de alta densidad.
El **cubito de hielo macizo**, *más puro que el agua, es el tipo de cubito más indicado para el enfriamiento prolongado de todas las bebidas ya que no se derrite en ninguna situación.*

CP

PLUS DI GAMMA
RANGE HIGHLIGHTS
PLUS DE GAMME
CARACTERISTICAS PARTICULARES

Minore consumo d'acqua
Reduced water consumption
Consommation d'eau réduite
Consumo de agua reducido

Minori costi di assistenza
Reduced maintenance costs
Coûts de maintenance réduits
Costes reducidos de mantenimiento

Risparmio energetico
Energy efficency
Economie d'énergie
Ahorro de energía

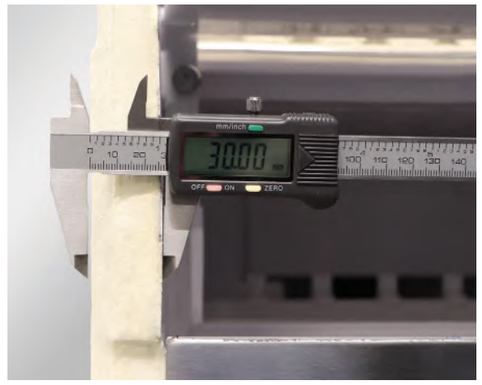
Classe tropicale +43°C
Tropical class +43°C
Classe tropicale +43°C
Clase tropical +43°C

100% made in Italy
100% made in Italy
100% produit en Italie
100% fabricado en Italia

Areazione frontale, ideale per l'incasso
Frontal air circulation, suitable for reduced spaces
Ventilation frontale, idéale pour espaces réduits
Ventilación frontal, ideal para espacios reducidos

Controllo elettronico con autodiagnosi
Self-test electronic control
Contrôle électronique avec autodiagnostic
Control electrónico con autodiagnóstico

Manutenzione facilitata
Easy maintenance
Entretien facile
Fácil mantenimiento



Isolamento in poliuretano espanso (HCFC-free) per preservare la qualità del ghiaccio
Injected polyurethane foam insulation (HCFC-free) to preserve ice quality
Isolation en polyuréthane expansé (HCFC-free) à haute isolation pour une meilleure conservation et qualité des glaçons
Aislamiento con espuma de poliuretano (HCFC-free) para preservar la calidad del hielo

Carrozzeria in acciao inox
Stainless steel body
Carrosserie en acier inox
Carroseria en acero inoxidable

Filtro frontale di condensazione facilmente estraibile
Easily removable front condensation filter
Filtre frontal à poussière, facile à enlever
Filtro antipolvo frontal, fácilmente extraíble

CUBETTO PIENO 18 gr
FULL ICE CUBE 18 gr
GLAÇON PLEIN 18 gr
CUBITO MACIZO 18 gr

18 gr

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	CP 25.6 UNDER COUNTER	**CP 30.12** UNDER COUNTER
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	365 x 520 x 600 mm	390 x 550 x 690 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	0 - 20 mm	0 - 20 mm
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊15° C)	25 Kg (≈ 1388 ☖)	30 Kg (≈ 1666 ☖)
Cubetti per ciclo - Ice cubes per cycle - Glaçons chaque cycle - Cubitos por ciclo	28	28
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	6 Kg (≈ 333 ☖)	12 Kg (≈ 666 ☖)
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A/W	A/W
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	E
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	330 W	530 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 290	R 290
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	30 Kg	36,5 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	570 x 415 x 740 mm	600 x 440 x 830 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	35 Kg	41 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio "A"= Air cooled	**€ 1.300**	**€ 1.550**
Prezzo - Price - Prix - Precio "W"= Water cooled	**€ 1.350**	**€ 1.600**

LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

CUBETTO PIENO 18 gr
FULL ICE CUBE 18 gr
GLAÇON PLEIN 18 gr
CUBITO MACIZO 18 gr

18 gr

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	CP 40.15 UNDER COUNTER	**CP 45.15** UNDER COUNTER	**CP 50.25** UNDER COUNTER
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	500 x 600 x 685 mm	500 x 600 x 685 mm	500 x 600 x 795 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	0 - 20 mm	0 - 20 mm	0 - 20 mm
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊15° C)	40 Kg (≈ 2222 ☖)	45 Kg (≈ 2500 ☖)	50 Kg (≈ 2778 ☖)
Cubetti per ciclo - Ice cubes per cycle - Glaçons chaque cycle - Cubitos por ciclo	40	40	40
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	15 Kg (≈ 833 ☖)	15 Kg (≈ 833 ☖)	25 Kg (≈ 1389 ☖)
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A/W	A/W	A/W
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	E	E
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	570 W	570 W	570 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 290	R 290	R 290
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	45 Kg	47 Kg	47 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	650 x 550 x 840 mm	650 x 550 x 840 mm	650 x 550 x 940 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	50,5 Kg	53 Kg	53 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio "A"= Air cooled	**€ 1.760**	**€ 1.850**	**€ 1.970**
Prezzo - Price - Prix - Precio "W"= Water cooled	**€ 1.810**	**€ 1.900**	**€ 2.020**

LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

CUBETTO PIENO 18 gr
FULL ICE CUBE 18 gr
GLAÇON PLEIN 18 gr
CUBITO MACIZO 18 gr

18 gr

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	CP 60.40 UNDER COUNTER	**CP 80.40** BACK COUNTER	**CP 100.60** BACK COUNTER
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	736 x 620 x 800 mm	736 x 620 x 900 mm	736 x 620 x 985 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	125 ÷ 190 mm	125 ÷ 190 mm	125 ÷ 190 mm
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊15° C)	60 Kg (≈ 3333 ☖)	80 Kg (≈ 4444 ☖)	100 Kg (≈ 5556 ☖)
Cubetti per ciclo - Ice cubes per cycle - Glaçons chaque cycle - Cubitos por ciclo	64	64	64
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	40 Kg (≈ 2222 ☖)	40 Kg (≈ 2222 ☖)	60 Kg (≈ 3333 ☖)
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A/W	A/W	A/W
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	E	E
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	570 W	940 W	1080 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 290	R 290	R 290
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	60 Kg	75 Kg	81 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	670 x 785 x 960 mm	670 x 785 x 1060 mm	670 x 785 x 1140 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	68,5 Kg	83 Kg	89,5 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio "A"= Air cooled	**€ 2.480**	**€ 2.820**	**€ 3.000**
Prezzo - Price - Prix - Precio "W"= Water cooled	**€ 2.530**	**€ 2.870**	**€ 3.050**

LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

CUBETTO PIENO 18 gr
FULL ICE CUBE 18 gr
GLAÇON PLEIN 18 gr
CUBITO MACIZO 18 gr

18 gr

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	CP 135.75 BACK COUNTER	**CP 165.75** BACK COUNTER
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	840 x 760 x 985 mm	840 x 760 x 985 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	125 ÷ 190 mm	125 ÷ 190 mm
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊ 15° C)	135 Kg (≈ 7500 ▢)	165 Kg (≈ 9167 ▢)
Cubetti per ciclo - Ice cubes per cycle - Glaçons chaque cycle - Cubitos por ciclo	108	108
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	75 Kg (≈ 4167 ▢)	75 Kg (≈ 4167 ▢)
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A/W	A/W
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	E
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	1080 W	1375 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 290	R 290
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	96 Kg	96 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	805 x 890 x 1140 mm	805 x 890 x 1140 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	108 Kg	108 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio "A"= Air cooled	**€ 3.820**	**€ 4.050**
Prezzo - Price - Prix - Precio "W"= Water cooled	**€ 3.870**	**€ 4.100**

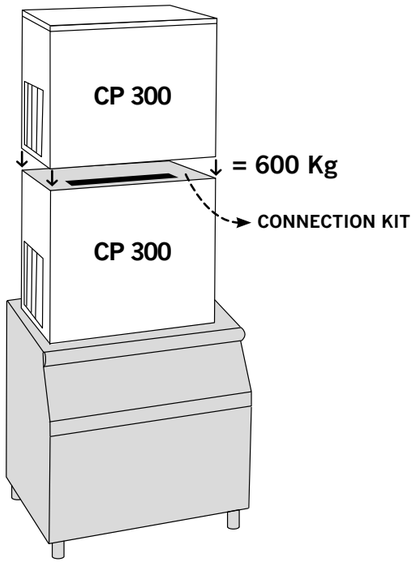
LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

CP

CUBETTO PIENO 18 gr
FULL ICE CUBE 18 gr
GLAÇON PLEIN 18 gr
CUBITO MACIZO 18 gr

18 gr



Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	CP 165 BACK STAGE	**CP 300** BACK STAGE
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	870 x 530 x 785 mm	1255 x 595 x 860 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	X	X
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊15° C)	165 Kg (≈ 9167 ☖)	300 Kg (≈ 16667 ☖)
Cubetti per ciclo - Ice cubes per cycle - Glaçons chaque cycle - Cubitos por ciclo	108	216
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	Separate	Separate
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A/W	A/W
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	M
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	1375 W	2700 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 290	R 452A
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	91 Kg	148 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	570 x 900 x 930 mm	1310 x 640 x 1010 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	99 Kg	165,5 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio "A"= Air cooled	**€ 3.900**	**€ 6.450**
Prezzo - Price - Prix - Precio "W"= Water cooled	**€ 3.950**	**€ 6.450**

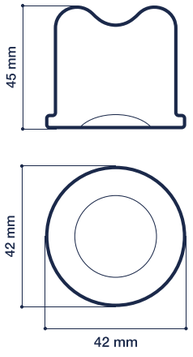
LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

Combinations	ST S 150	ST S 200	ST S 250	ST S 400	ST SD 500	ST SD 1000	ST C 140	ST C 300	ST C 600
Compatible with CP 165	X	X	V	V	X	X	X	X	X
Compatible with CP 300	X	X	X	V	X	X	X	X	X

CS

CARATTERISTICHE DI GAMMA
RANGE FEATURES
CARACTERISTIQUES DE LA GAMME
CARACTERISTICAS DE LA GAMA



Cubetto pieno 36 gr
Full ice cube 36 gr
Glaçon plein 36 gr
Cubito macizo 36 gr

- ■■■■ Hotels
- ■■■■ Restaurants
- ■□□□ Fast Food
- ■■■■ Bars
- ■■■■ Discos
- □□□□ Spas
- □□□□ Fish Markets
- □□□□ Supermarkets
- □□□□ Medical
- □□□□ Industrial

I fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno della **gamma CS**, costruiti completamente in acciaio inox, rappresentano il top della gamma Aristarco e incorporano tutte le ultime tecnologie per garantire sempre il massimo delle prestazioni e lunga durata nel tempo.
La formazione dei cubetti avviene attraverso l'aspersione d'acqua su di un evaporatore orizzontale in rame il quale, raffreddandosi, forma dei cubetti di ghiaccio ad alta densità puri e cristallini.
Il **cubetto pieno**, più puro dell'acqua da cui deriva, è il più indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda, senza annacquarla, in qualsiasi situazione d'uso.

The **CS series** *solid cube ice makers are made entirely of stainless steel. They are top of the Aristarco range and incorporate all the latest technology to ensure maximum efficiency and enduring performance.*
The ice cube is formed by water being sprinkled onto a horizontally mounted copper evaporator which then cools off forming high density, pure, crystal clear, solid ice cubes.
These **solid ice cubes** *end up purer than the water from which they are made and are ideally suitable for keeping drinks cool for an extended time frame without watering them down.*

Les machines à glaçons à cube plein de la **gamme CS**, *sont réalisées avec une carrosserie en acier inoxydable, sont les leaders de la gamme Aristarco et intègrent les dernières technologies afin de toujours garantir des prestations maximales à long terme.*
La formation des cubes de glace se fait par projection d'eau sur un évaporateur horizontal en cuivre lequel, en se refroidissant, forme des cubes de glace à haute densité purs et cristallins.
Le **cube plein**, *plus pur que l'eau dont il provient, est le plus indiqué pour un refroidissement prolongé de n'importe quelle boisson sans la diluer et pour n'importe quelle utilisation.*

Los fabricadores de hielo macizo de la **gama CS**, *construidos completamente en acero inoxidable, son el top de la gama Aristarco e incorporan todas las tecnologías más recientes para asegurar siempre las máximas prestaciones a largo plazo.*
Los cubitos se forman mediante la aspersión del agua sobre un evaporador horizontal de cobre que, al enfriarse, crea cubitos de hielo puros y cristalinos de alta densidad.
El **cubito macizo**, *más puro que el agua, es el tipo de cubito más indicado para el enfriamiento prolongado de todas las bebidas ya que no se derrite en ninguna situación.*

CS

PLUS DI GAMMA
RANGE HIGHLIGHTS
PLUS DE GAMME
CARACTERISTICAS PARTICULARES

Minore consumo d'acqua
Reduced water consumption
Consommation d'eau réduite
Consumo de agua reducido

Minori costi di assistenza
Reduced maintenance costs
Coûts de maintenance réduits
Costes reducidos de mantenimiento

Risparmio energetico
Energy efficency
Economie d'énergie
Ahorro de energía

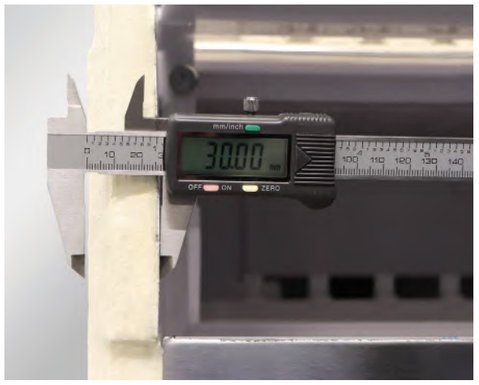
Classe tropicale +43°C
Tropical class +43°C
Classe tropicale +43°C
Clase tropical +43°C

100% made in Italy
100% made in Italy
100% produit en Italie
100% fabricado en Italia

Areazione frontale, ideale per l'incasso
Frontal air circulation, suitable for reduced spaces
Ventilation frontale, idéale pour espaces réduits
Ventilación frontal, ideal para espacios reducidos

Controllo elettronico con autodiagnosi
Self-test electronic control
Contrôle électronique avec autodiagnostic
Control electrónico con autodiagnóstico

Manutenzione facilitata
Easy maintenance
Entretien facile
Fácil mantenimiento



Isolamento in poliuretano espanso (HCFC-free) per preservare la qualità del ghiaccio
Injected polyurethane foam insulation (HCFC-free) to preserve ice quality
Isolation en polyuréthane expansé (HCFC-free) à haute isolation pour une meilleure conservation et qualité des glaçons
Aislamiento con espuma de poliuretano (HCFC-free) para preservar la calidad del hielo

Carrozzeria in acciao inox
Stainless steel body
Carrosserie en acier inox
Carroseria en acero inoxidable

Filtro frontale di condensazione facilmente estraibile
Easily removable front condensation filter
Filtre frontal à poussière, facile à enlever
Filtro antipolvo frontal, fácilmente extraíble

CS

CUBETTO PIENO 36 gr
FULL ICE CUBE 36 gr
GLAÇON PLEIN 36 gr
CUBITO MACIZO 36 gr

36 gr

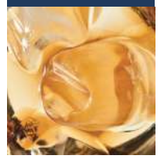
Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	CS 25.6 UNDER COUNTER	**CS 30.12** UNDER COUNTER
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	365 x 520 x 600 mm	390 x 550 x 690 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	0 - 20 mm	0 - 20 mm
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊ 15° C)	25 Kg (≈ 625 ☖)	30 Kg (≈ 750 ☖)
Cubetti per ciclo - Ice cubes per cycle - Glaçons chaque cycle - Cubitos por ciclo	18	18
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	6 Kg (≈ 167 ☖)	12 Kg (≈ 333 ☖)
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A/W	A/W
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	E
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	330 W	530 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 290	R 290
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	30 Kg	36,5 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	570 x 415 x 740 mm	600 x 440 x 830 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	35 Kg	41 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio "A"= Air cooled	**€ 1.300**	**€ 1.550**
Prezzo - Price - Prix - Precio "W"= Water cooled	**€ 1.350**	**€ 1.600**

LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

CS



CUBETTO PIENO 36 gr
FULL ICE CUBE 36 gr
GLAÇON PLEIN 36 gr
CUBITO MACIZO 36 gr

36 gr

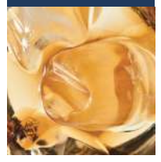
Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	CS 40.15 UNDER COUNTER	**CS 45.15** UNDER COUNTER	**CS 50.25** UNDER COUNTER
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	500 x 600 x 685 mm	500 x 600 x 685 mm	500 x 600 x 795 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	0 - 20 mm	0 - 20 mm	0 - 20 mm
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊15° C)	40 Kg (≈ 1111 ☖)	45 Kg (≈ 1250 ☖)	50 Kg (≈ 1390 ☖)
Cubetti per ciclo - Ice cubes per cycle - Glaçons chaque cycle - Cubitos por ciclo	24	24	24
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	15 Kg (≈ 417 ☖)	15 Kg (≈ 417 ☖)	25 Kg (≈ 694 ☖)
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A/W	A/W	A/W
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	E	E
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	570 W	570 W	570 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 290	R 290	R 290
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	45 Kg	47 Kg	47 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	650 x 550 x 840 mm	650 x 550 x 840 mm	650 x 550 x 940 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	50,5 Kg	53 Kg	53 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio "A"= Air cooled	**€ 1.760**	**€ 1.850**	**€ 1.970**
Prezzo - Price - Prix - Precio "W"= Water cooled	**€ 1.810**	**€ 1.900**	**€ 2.020**

LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

CS



CUBETTO PIENO 36 gr
FULL ICE CUBE 36 gr
GLAÇON PLEIN 36 gr
CUBITO MACIZO 36 gr

36 gr

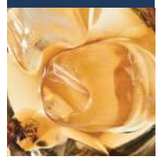
Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	CS 60.40 UNDER COUNTER	**CS 80.40** BACK COUNTER	**CS 100.60** BACK COUNTER
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	736 x 620 x 800 mm	736 x 620 x 900 mm	736 x 620 x 985 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	125 ÷ 190 mm	125 ÷ 190 mm	125 ÷ 190 mm
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊15° C)	60 Kg (≈ 1667 ☖)	80 Kg (≈ 2222 ☖)	100 Kg (≈ 2778 ☖)
Cubetti per ciclo - Ice cubes per cycle - Glaçons chaque cycle - Cubitos por ciclo	36	36	36
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	40 Kg (≈ 1111 ☖)	40 Kg (≈ 1111 ☖)	60 Kg (≈ 1667 ☖)
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A/W	A/W	A/W
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	E	E
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	570 W	940 W	1080 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 290	R 290	R 290
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	60 Kg	75 Kg	81 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	670 x 785 x 960 mm	670 x 785 x 1060 mm	670 x 785 x 1140 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	68,5 Kg	83 Kg	89,5 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio "A"= Air cooled	**€ 2.480**	**€ 2.820**	**€ 3.000**
Prezzo - Price - Prix - Precio "W"= Water cooled	**€ 2.530**	**€ 2.870**	**€ 3.050**

LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

CS



CUBETTO PIENO 36 gr
FULL ICE CUBE 36 gr
GLAÇON PLEIN 36 gr
CUBITO MACIZO 36 gr

36 gr

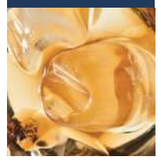
Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	CS 135.75 BACK COUNTER	**CS 165.75** BACK COUNTER
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	840 x 760 x 985 mm	840 x 760 x 985 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	125 ÷ 190 mm	125 ÷ 190 mm
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊15° C)	135 Kg (≈ 3750 ▢)	165 Kg (≈ 4583 ▢)
Cubetti per ciclo - Ice cubes per cycle - Glaçons chaque cycle - Cubitos por ciclo	60	60
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	75 Kg (≈ 2083 ▢)	75 Kg (≈ 2083 ▢)
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A/W	A/W
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	E
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	1080 W	1375 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 290	R 290
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	96 Kg	96 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	805 x 890 x 1140 mm	805 x 890 x 1140 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	108 Kg	108 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio "A" = Air cooled	**€ 3.820**	**€ 4.050**
Prezzo - Price - Prix - Precio "W"= Water cooled	**€ 3.870**	**€ 4.100**

LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

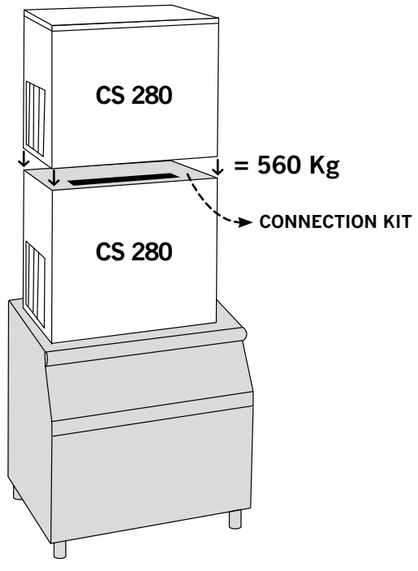
Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

CS



CUBETTO PIENO 36 gr
FULL ICE CUBE 36 gr
GLAÇON PLEIN 36 gr
CUBITO MACIZO 36 gr

36 gr



Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	CS 165 BACK STAGE	**CS 280** BACK STAGE
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	870 x 530 x 785 mm	1255 x 595 x 860 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	X	X
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊15° C)	165 Kg (≈ 4583 ▢)	280 Kg (≈ 7778 ▢)
Cubetti per ciclo - Ice cubes per cycle - Glaçons chaque cycle - Cubitos por ciclo	60	120
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	Separate	Separate
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A/W	A/W
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	M
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	1375 W	2700 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 290	R 452A
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	91 Kg	148 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	570 x 900 x 930 mm	1310 x 640 x 1010 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	99 Kg	165,5 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio "A"= Air cooled	**€ 3.900**	**€ 6.450**
Prezzo - Price - Prix - Precio "W"= Water cooled	**€ 3.950**	**€ 6.450**

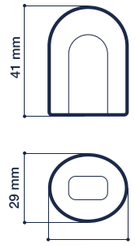
LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

Combinations	ST S 150	ST S 200	ST S 250	ST S 400	ST SD 500	ST SD 1000	ST C 140	ST C 300	ST C 600
Compatible with CS 165	X	X	V	V	X	X	X	X	X
Compatible with CS 280	X	X	X	V	X	X	X	X	X

CV

CARATTERISTICHE DI GAMMA
RANGE FEATURES
CARACTERISTIQUES DE LA GAMME
CARACTERISTICAS DE LA GAMA



Cubetto vuoto 21 gr
Hollow ice cube 21 gr
Cube creux 21 gr
Cubito hueco 21 gr

- ■■■■ Hotels
- ■■■■ Restaurants
- ■□□□ Fast Food
- ■■■■ Bars
- ■□□□ Discos
- □□□□ Spas
- □□□□ Fish Markets
- □□□□ Supermarkets
- □□□□ Medical
- □□□□ Industrial

I fabbricatori di ghiaccio a cubetto vuoto della **gamma CV**, costruiti completamente in acciaio inox, con deposito incorporato e grande capacità produttiva si caratterizzano per il design moderno e accattivante, e per la compattezza delle dimensioni che facilita il loro collocamento.
Il sistema di produzione a palette con evaporatore a peduncoli è l'unico sistema in grado di garantire il corretto funzionamento del fabbricatore di ghiaccio anche in presenza di acque particolarmente dure, ricche di calcare ed impurità.
Il **cubetto cavo**, dotato di un'ampia superficie refrigerante, è particolarmente indicato per raffreddare rapidamente le bevande a consumo immediato.
La presenza del foro interno facilita la triturazione, rendendolo quindi ideale per un impiego nei cocktail pestati.

The **CV series** *hollow ice cube makers, made entirely of stainless steel, have an incorporated storage space and boast a significant production capacity. This range stands out for its contemporary and striking design and for its compact size facilitating its positioning.*
The paddle production system with fingers evaporator ensures ultimate performance even in the presence of particularly hard water with elevated amounts of limestone and impurities.
The **hollow cubes** *have a more extended cooling surface therefore are especially suitable for the fast cooling of beverages intended for immediate consumption. Their hollow shape makes them easy to crush hence ideal for use in many types of cocktails.*

Les machines à glaçons à cube creux de la **gamme CV**, *sont réalisées avec une carrosserie en acier inoxydable, avec une réserve de glace incorporée et une grande capacité de production. Elles se caractérisent par un design moderne et des dimensions compactes qui facilitent leur installation.*
Le système de production à palettes avec un évaporateur à doigt, est un des meilleurs systèmes pour garantir un bon fonctionnement de la machine à glaçons même en cas d'eau particulièrement dure et riche en calcaire et en impuretés.
Le **cube creux**, *doté d'une grande surface réfrigérante, est particulièrement indiqué pour refroidir rapidement les boissons à consommer immédiatement. La présence d'un trou interne facilite le broyage des glaçons, idéal pour les cocktails demandant de la glace pilée.*

Los fabricadores de hielo huecos de la **gama CV**, *construidos completamente en acero inoxidable, con depósito incorporado y una gran capacidad de producción se caracterizan por el diseño moderno y atractivo y por sus medidas compactas que facilitan su uso en cualquier lugar. El sistema de producción de paletas con evaporador apendicular es el mejor sistema que asegura el funcionamiento correcto de la máquina de cubitos también con aguas especialmente duras, con un elevado contenido de cal e impurezas.*
El **cubito hueco** *con su amplia superficie refrigerante resulta especialmente indicado para enfriar rápidamente las bebidas que se consumirán dentro de un corto período de tiempo.*
El orificio interno facilita la trituración por lo que es ideal para usarlo en cócteles con hielo picado.

CV

PLUS DI GAMMA
RANGE HIGHLIGHTS
PLUS DE GAMME
CARACTERISTICAS PARTICULARES

Minore consumo d'acqua
Reduced water consumption
Consommation d'eau réduite
Consumo de agua reducido

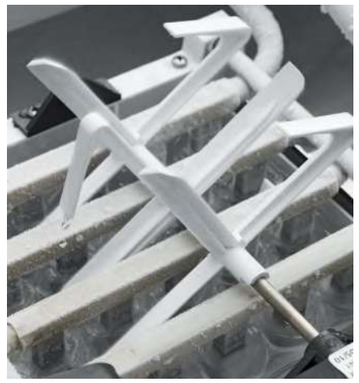
Minori costi di assistenza
Reduced maintenance costs
Coûts de maintenance réduits
Costes reducidos de mantenimiento

Risparmio energetico
Energy efficency
Economie d'énergie
Ahorro de energía

Classe tropicale +43°C
Tropical class +43°C
Classe tropicale +43°C
Clase tropical +43°C

100% made in Italy
100% made in Italy
100% produit en Italie
100% fabricado en Italia

Aerazione frontale, ideale per l'incasso
Frontal air circulation, suitable for reduced spaces
Ventilation frontale, idéale pour espaces réduits
Ventilación frontal, ideal para espacios reducidos



Manutenzione facilitata
Easy maintenance
Entretien facile
Fácil mantenimiento

Carrozzeria in acciao inox
Stainless steel body
Carrosserie en acier inox
Carroseria en acero inoxidable

Scarichi rialzati
Higher drain pipes
Raccords d'écoulement rehaussés
Conexiones para desagües elevados

Filtro frontale di condensazione facilmente estraibile
Easily removable front condensation filter
Filtre frontal à poussière, facile à enlever
Filtro antipolvo frontal, fácilmente extraíble

CV

CUBETTO VUOTO 21 gr
HOLLOW ICE CUBE 21 gr
CUBE CREUX 21 gr
CUBITO HUECO 21 gr

21 gr

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	CV 20.5 UNDER COUNTER	**CV 25.7** UNDER COUNTER	**CV 35.12** UNDER COUNTER	**CV 45.16** UNDER COUNTER
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	340 x 545 x 620 mm	340 x 545 x 690 mm	450 x 545 x 690 mm	500 x 600 x 690 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	0 - 10 mm	0 - 10 mm	0 - 10 mm	0 - 10 mm
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊15° C)	20 Kg (≈ 952 🧊)	25 Kg (≈ 1190 🧊)	35 Kg (≈ 1666 🧊)	45 Kg (≈ 2143 🧊)
Cubetti per ciclo - Ice cubes per cycle - Glaçons chaque cycle - Cubitos por ciclo	15	15	20	35
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	5 Kg (≈ 238 🧊)	7 Kg (≈ 333 🧊)	12 Kg (≈ 571 🧊)	16 Kg (≈ 762 🧊)
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A/W	A/W	A/W	A/W
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	E	E	E
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	220 W	200 W	230 W	240 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 290	R 290	R 290	R 290
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	29 Kg	30 Kg	37 Kg	41 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	460 x 600 x 850 mm	460 x 600 x 850 mm	510 x 600 x 850 mm	560 x 660 x 850 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	36 Kg	37 Kg	43 Kg	48 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio "A"= Air cooled	**€ 1.710**	**€ 1.800**	**€ 2.100**	**€ 2.420**
Prezzo - Price - Prix - Precio "W"= Water cooled	**€ 1.710**	**€ 1.800**	**€ 2.100**	**€ 2.420**

LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

CV

CUBETTO VUOTO 21 gr
HOLLOW ICE CUBE 21 gr
CUBE CREUX 21 gr
CUBITO HUECO 21 gr

21 gr

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	CV 50.21 BACK COUNTER	**CV 60.28** BACK COUNTER	**CV 90.40** BACK COUNTER
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	500 x 585 x 880 mm	600 x 585 x 880 mm	800 x 585 x 880 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	80-100 mm	80 - 100 mm	80 - 100 mm
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊ 15° C)	50 Kg (≈ 2380 🍽)	60 Kg (≈ 2857 🍽)	90 Kg (≈ 4285 🍽)
Cubetti per ciclo - Ice cubes per cycle - Glaçons chaque cycle - Cubitos por ciclo	35	35	60
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	21 Kg (≈ 1000 🍽)	28 Kg (≈ 1333 🍽)	40 Kg (≈ 1904 🍽)
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A/W	A/W	A/W
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	E	E
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	310 W	460 W	600 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 290	R 290	R 290
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	51 Kg	52 Kg	66 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	560 x 640 x 1050 mm	660 x 640 x 1050 mm	860 x 640 x 1050 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	58 Kg	60 Kg	76 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio "A"= Air cooled	**€ 2.600**	**€ 2.990**	**€ 3.670**
Prezzo - Price - Prix - Precio "W"= Water cooled	**€ 2.600**	**€ 2.990**	**€ 3.670**

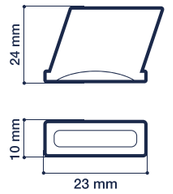
LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

CQ

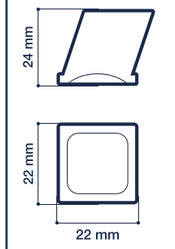
CARATTERISTICHE DI GAMMA
RANGE FEATURES
CARACTERISTIQUES DE LA GAMME
CARACTERISTICAS DE LA GAMA

ON REQUEST



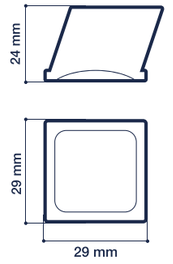
Mezzo cubetto quadro 6 gr
Half dice ice 6 gr
Demi-glaçon carré 6 gr
Medio cubito cuadrado 6 gr

STANDARD



Cubetto quadro 10 gr
Dice ice 10 gr
Glaçon carré 10 gr
Cubito cuadrado 10 gr

ON REQUEST



Cubetto quadro 17 gr
Dice ice 17 gr
Glaçon carré 17 gr
Cubito cuadrado 17 gr

- ■■□□ Hotels
- ■□□□ Restaurants
- ■■■■ Fast Food
- ■■■□ Bars
- ■■■■ Discos
- □□□□ Spas
- □□□□ Fish Markets
- ■□□□ Supermarkets
- □□□□ Medical
- ■□□□ Industrial

Il fabbricatori di ghiaccio a cubetto quadro con evaporatore verticale della **gamma CQ**, costruiti completamente in acciaio inox, si caratterizzano per il design lineare ed innovativo e per un'elevata affidabilità.
La formazione dei cubetti avviene attraverso un getto uniforme e continuo di acqua che, scorrendo per caduta, viene distribuita su di un evaporatore verticale ad alto rendimento.
Il **cubetto quadro**, dotato di un ottimo potere di raffreddamento, oltre ad essere il più economico da produrre, rappresenta la soluzione migliore per tutte quelle attività con elevato consumo di ghiaccio.

*The **CQ series** solid dice ice makers feature a vertically mounted evaporator made entirely of stainless steel and an innovative linear design and extreme reliability.*
The ice cubes are produced by means of a uniform and continuous jet of water which flows downwards onto a highly efficient vertical evaporator where it is distributed uniformly.
*The **dice shape cube** excels in cooling performance and further to having the lowest production costs, it is the most suitable choice for all situations requiring a high ice consumption.*

*Les machines à glaçons à cube carré avec évaporateur vertical de la **gamme CQ**, sont réalisées avec une carrosserie entièrement en acier inoxydable, se caractérisent par un design linéaire et innovant et par une extrême fiabilité.*
La formation des cubes de glace se fait à travers un jet d'eau uniforme et continu qui, en coulant, est distribué sur un évaporateur vertical à haut rendement.
*Le **glaçon carré**, doté d'un grand pouvoir de refroidissement, en plus d'être économique à fabriquer, représente la meilleure solution pour toutes les activités demandant une grande consommation de glaçons.*

*Los fabricadores de cubitos cuadrados de hielo con evaporador vertical de la **gama CQ**, construidos completamente en acero inoxidable, se caracterizan por el diseño lineal e innovador y por una elevada fiabilidad.*
Los cubitos se forman mediante un chorro uniforme y continuo de agua que al caer se distribuye sobre un evaporador vertical de alto rendimiento.
*El **cubito cuadrado** enfría de forma óptima y su producción es la más económica por lo que representa la mejor solución para todas las actividades que demandan un consumo elevado de hielo.*

CQ

PLUS DI GAMMA
RANGE HIGHLIGHTS
PLUS DE GAMME
CARACTERISTICAS PARTICULARES

Minore consumo d'acqua
Reduced water consumption
Consommation d'eau réduite
Consumo de agua reducido

Minori costi di assistenza
Reduced maintenance costs
Coûts de maintenance réduits
Costes reducidos de mantenimiento

Risparmio energetico
Energy efficency
Economie d'énergie
Ahorro de energía

Classe tropicale +43°C
Tropical class +43°C
Classe tropicale +43°C
Clase tropical +43°C

100% made in Italy
100% made in Italy
100% produit en Italie
100% fabricado en Italia

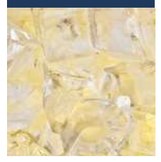
Carrozzeria in acciao inox
Stainless steel body
Carrosserie en acier inox
Carroseria en acero inoxidable

Manutenzione facilitata
Easy maintenance
Entretien facile
Fácil mantenimiento

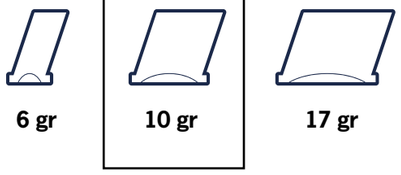
Controllo elettronico con autodiagnosi
Self-test electronic control
Contrôle électronique avec autodiagnostic
Control electrónico con autodiagnóstico

Filtro laterale di condensazione facilmente estraibile
Easily removable side condensation filter
Filtre latéral à poussière, facile à enlever
Filtro antipolvo lateral, fácilmente extraíble

CQ



CUBETTO QUADRO 6/10/17 gr
DICE ICE 6/10/17 gr
GLAÇON CARRE 6/10/17 gr
CUBITO CUADRADO 6/10/17 gr



ON REQUEST **STANDARD** ON REQUEST

La dimensione del cubetto è da scegliere all'ordine;
Cube size must be chosen on order;
La dimension du glaçon doit être choisie lors de la commande;
El tamaño del cubito debe elegirse al realizar el pedido

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	CQ 152 BACK STAGE	CQ 252 BACK STAGE	CQ 302 BACK STAGE	CQ 402 BACK STAGE	CQ 452 BACK STAGE
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	560 x 620 x 575 mm	760 x 620 x 575 mm	760 x 620 x 575 mm	760 x 620 x 725 mm	760 x 620 x 725 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	-	-	-	-	-
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊ 15° C)	(≈ 23300 6 gr) 140 Kg (≈ 14000 10 gr) (≈ 8200 17 gr)	(≈ 40000 6 gr) 240 Kg (≈ 24000 10 gr) (≈ 14100 17 gr)	(≈ 50000 6 gr) 300 Kg (≈ 30000 10 gr) (≈ 17600 17 gr)	(≈ 66600 6 gr) 400 Kg (≈ 40000 10 gr) (≈ 23500 17 gr)	(≈ 76600 6 gr) 450 Kg (≈ 46000 10 gr) (≈ 27000 17 gr)
Cubetti per ciclo - Ice cubes per cycle - Glaçons chaque cycle - Cubitos por ciclo	275 (6 gr) 168 (10 gr) 110 (17 gr)	370 (6 gr) 234 (10 gr) 140 (17 gr)	370 (6 gr) 234 (10 gr) 140 (17 gr)	555 (6 gr) 342 (10 gr) 210 (17 gr)	555 (6 gr) 342 (10 gr) 210 (17 gr)
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	Separate	Separate	Separate	Separate	Separate
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A/W	A/W	A/W	A/W	A/W
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	E	E	E	E
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz 400V 3N 50Hz (on request)
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	650 W	1100 W	1250 W	1620 W	2350 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 290	R 290	R 290	R 290	R 452A
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	53 Kg	70 Kg	71 Kg	88 Kg	98 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	630 x 690 x 720 mm	830 x 690 x 750 mm	830 x 690 x 750 mm	830 x 690 x 910 mm	830 x 690 x 910 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	65 Kg	85 Kg	86 Kg	106 Kg	116 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio "A"= Air cooled	**€ 4.050**	**€ 4.550**	**€ 4.960**	**€ 6.200**	**€ 7.440**
Prezzo - Price - Prix - Precio "W"= Water cooled	**€ 4.200**	**€ 4.700**	**€ 5.110**	**€ 6.350**	**€ 7.590**

LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

Combinations	ST S 150	ST S 200	ST S 250	ST S 400	ST SD 500	ST SD 1000	ST C 140	ST C 300	ST C 600
Compatible with CQ 152	V	V	X	X	X	X	X	X	X
Compatible with CQ 252	X	V	V	V	X	X	X	X	X
Compatible with CQ 302	X	V	V	V	X	X	X	X	X
Compatible with CQ 402	X	V	V	V	X	X	X	X	X
Compatible with CQ 452	X	X	V	V	X	X	X	X	X

CARATTERISTICHE DI GAMMA
RANGE FEATURES
CARACTERISTIQUES DE LA GAMME
CARACTERISTICAS DE LA GAMA

Ghiaccio granulare
Granular ice
Paillettes granulaires
Hielo granular

■■■■ Hotels
■■■■ Restaurants
■■■□ Fast Food
■■■□ Bars
■■■□ Discos
■■■■ Spas
■■■■ Fish Markets
■■■■ Supermarkets
■■■■ Medical
■■■■ Industrial

I fabbricatori di ghiaccio a scaglie granulari della **gamma SG**, costruiti completamente in acciaio inox, adottano un innovativo concetto della meccanica interna.
La formazione del ghiaccio granulare avviene tramite un evaporatore cilindrico verticale dotato di una coclea che lo raschia dalla superficie interna e lo porta verso un rompighiaccio, il quale lo fa fuoriuscire abbassandone la quantità di acqua residua.
Il **ghiaccio granulare**, reso disponibile ad una temperatura appena sotto gli 0 °C, contiene un 25% d'acqua residuale.
Questa sua caratteristica lo rende ideale per molte applicazioni, dall'esposizione e la presentazione degli alimenti alla creazione di cocktails, dall'utilizzo nei settori chimico e farmaceutico a quello nei centri benessere.

*The **SG series** granular ice makers, entirely made of stainless steel, boast an innovative mechanical concept.*
To produce granular ice an Archimedean screw's rotating blade scrapes the ice off the inner surface of a vertical cylindrical evaporator and then moves it into an ice crusher which processes it, lowering its residual water content.
***Granular ice** is obtained at just below 0 °C with 25% residual water. This feature makes it suitable for a number of uses ranging from food display and presentation, to the preparation of numerous cocktails, as well as use in the chemical and pharmaceutical industries and for therapeutic use in wellness centers.*

*Les machines à glace en forme de paillettes granulaires de la **gamme SG**, sont réalisées avec une carrosserie entièrement en acier inoxydable et ont une mécanique interne innovante.*
La formation de la glace granulaire se fait à travers un évaporateur cylindrique vertical, équipé d'une vis sans fin qui racle la glace sur la surface interne et l'emmène vers un broyeur à glace qui la fait sortir en abaissant la quantité d'eau residuelle.
*La **glace granulaire**, disponible à une température juste au dessous de 0 °C, contient 25% d'eau résiduelle. Cette caractéristique rend la machine idéale pour de nombreuses applications, de l'exposition pour un étal à poisson, à la présentation d'aliments, à la création de cocktails, de l'utilisation dans les secteurs chimiques et pharmaceutiques à celle dans les spas.*

*Los fabricadores de hielo en escamas granulares de la **gama SG**, construidos completamente en acero inoxidable, usan un concepto innovador en la mecánica interna. El hielo granular se forma mediante un evaporador cilíndrico vertical con un tornillo sinfín que raspa el hielo de la superficie interna y lo transporta hacia un dispositivo que rompe el hielo para suministrarlo con menos agua residual.*
*El **hielo granular**, disponible a una temperatura justo por debajo de 0 °C, contiene un 25% de agua residual. Por ello es ideal en numerosas aplicaciones, tales como, la exposición y la presentación de alimentos, la creación de cócteles, el uso en los sectores químico-farmacéutico o en los centros de wellness.*

SG

PLUS DI GAMMA
RANGE HIGHLIGHTS
PLUS DE GAMME
CARACTERISTICAS PARTICULARES

Minore consumo d'acqua
Reduced water consumption
Consommation d'eau réduite
Consumo de agua reducido

Minori costi di assistenza
Reduced maintenance costs
Coûts de maintenance réduits
Costes reducidos de mantenimiento

Risparmio energetico
Energy efficency
Economie d'énergie
Ahorro de energía

Classe tropicale +43°C
Tropical class +43°C
Classe tropicale +43°C
Clase tropical +43°C

100% made in Italy
100% made in Italy
100% produit en Italie
100% fabricado en Italia

Controllo elettromeccanico per facilitare le operazioni di manutenzione
Electromechanical control to facilitate maintenance;
Contrôle électromécanique pour faciliter les opérations d'entretien;
Control electromecánico para facilitar las operaciones de mantenimiento

Isolamento in poliuretano espanso (HCFC-free) per preservare la qualità del ghiaccio
Injected polyurethane foam insulation (HCFC-free) to preserve ice quality;
Isolation en polyuréthane expansé (HCFC-free) à haute isolation pour une meilleure conservation et qualitédes glaçons;
Aislamiento con espuma de poliuretano (HCFC-free) para preservar la calidad del hielo

Manutenzione facilitata
Easy maintenance
Entretien facile
Fácil mantenimiento

Carrozzeria in acciao inox
Stainless steel body
Carrosserie en acier inox
Carroseria en acero inoxidable

Filtro aria smontabile e pulibile (optional)
Removable and cleanable air filter (optional)
Filtre d'air démontable et nettoyable (en option)
Filtro de aire desmontable y lavable (en opción)

SG

GHIACCIO GRANULARE
GRANULAR ICE
PAILLETTES GRANULAIRES
HIELO GRANULAR

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

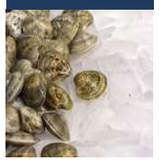
	SG 300 BACK STAGE	**SG 600** BACK STAGE
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	560 x 525 x 560 mm	605 x 570 x 725 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	X	X
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊ 15° C)	300 Kg	600 Kg
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	Separate	Separate
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A/W	A/W
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	M	M
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	1300 W	2000 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 452A	R 452A
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	66 Kg	102 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	600 x 600 x 710 mm	680 x 680 x 880 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	72 Kg	110 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio "A"= Air cooled	**€ 5.310**	**€ 6.890**
Prezzo - Price - Prix - Precio "W"= Water cooled	**€ 5.310**	**€ 6.890**

LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

Combinations	ST S 150	ST S 200	ST S 250	ST S 400	ST SD 500	ST SD 1000	ST C 140	ST C 300	ST C 600
Compatible with SG 300	V	V	V	V	X	X	V	V	X
Compatible with SG 600	X	V	V	V	V	X	X	V	V

SPS



CARATTERISTICHE DI GAMMA
RANGE FEATURES
CARACTERISTIQUES DE LA GAMME
CARACTERISTICAS DE LA GAMA

Scaglie piatte
Flat ice flakes
Ecailles
Escamas planas

I fabbricatori di ghiaccio a scaglia piatta sottoraffreddata della **gamma SPS**, costruiti completamente in acciaio inox, sono stati pensati e realizzati secondo le più avanzate tecnologie senza trascurare la loro flessibilità d'uso. Oltre alle versioni classiche, Aristarco rende disponibili anche le versioni split. La formazione del ghiaccio a scaglia piatta avviene tramite un evaporatore a cilindro fisso verticale sulla cui superficie viene fatta scorrere dell'acqua che si ghiaccia istantaneamente e, dopo essere stata sottoraffreddata, viene rimossa da un raschiatore.
Il **ghiaccio a scaglia piatta**, caratterizzato da uno spessore di 1,5 mm, esce ad una temperatura che varia dai -5 °C ai -7 °C, che lo rende molto secco. Questa tipologia di ghiaccio risulta quindi ideale per l'utilizzo in processi industriali, esposizione e presentazione degli alimenti, trasporto e conservazione di prodotti alimentari.

The **SPS series** *of flat flake ice makers, with sub-cooling technology are built entirely of stainless steel. This series is manufactured according to the most advanced technology available and features extreme versatility. Two versions are available: the classic and the split. In order to obtain flat ice flakes, a stream of water flows onto a fixed vertical evaporator. This is then sub-cooled freezing the water instantly. At this point the ice is scraped off creating the flakes.*
Flat ice **flakes feature** *a 1,5 mm thickness and have a temperature ranging from -5 °C to -7 °C which is very dry. This type of ice is therefore best suited for use in industrial processes, food display and presentation as well as the transport and storage of food products.*

Les machines à glace à écailles de la **gamme SPS**, *sont réalisées avec une carrosserie entièrement en acier inoxydable, ont été pensées et fabriquées selon les technologies les plus avancées sans pour autant négliger leur flexibilité d'utilisation. En plus des versions classiques, Aristarco met à disposition les versions split.*
La **glace est fabriquée** *à travers un évaporateur à cylindre fixe vertical. L'eau étalée sur cette surface cylindrique se fige instantanément et grâce à l'intervention d'un racleur, se forment des écailles de glace d'une épaisseur d'environ 1,5 mm et d'une température variant entre -5 °C et -7 °C, rendant la glace très sèche. Ce type de glace est idéal pour une utilisation dans les procédés industriels, l'exposition et la présentation des aliments, le transport et la conservation des produits alimentaires.*

Los fabricadores de hielo a escamas planas sub refrigeradas de la **gama SPS**, *construidos completamente en acero inoxidable, se han pensado y realizado según las tecnologías más avanzadas sin descuidar tampoco la flexibilidad de uso. Junto a las versiones clásicas, Aristarco presenta también las versiones split. El hielo a escamas planas se forma mediante un evaporador con un cilindro fijo vertical sobre cuya superficie corre agua que se congela instantáneamente y, tras ser sub refrigerada, es despegada por un raspador.*
El **hielo a escamas planas**, *caracterizado por un grosor de 1,5 mm, sale a una temperatura que varía de los -5 °C a los -7 °C, por lo que es un tipo de hielo muy seco. Por consiguiente, es ideal para el uso en procesos industriales, exposición y presentación de alimentos, transporte y conservación de productos alimentarios.*

- □□□□ Hotels
- ■□□□ Restaurants
- □□□□ Fast Food
- □□□□ Bars
- □□□□ Discos
- ■□□□ Spas
- ■■■■ Fish Markets
- ■■■■ Supermarkets
- ■□□□ Medical
- ■■■■ Industrial

SPS

PLUS DI GAMMA
RANGE HIGHLIGHTS
PLUS DE GAMME
CARACTERISTICAS PARTICULARES

Minore consumo d'acqua
Reduced water consumption
Consommation d'eau réduite
Consumo de agua reducido

Minori costi di assistenza
Reduced maintenance costs
Coûts de maintenance réduits
Costes reducidos de mantenimiento

Risparmio energetico
Energy efficency
Economie d'énergie
Ahorro de energía

Classe tropicale +43°C
Tropical class +43°C
Classe tropicale +43°C
Clase tropical +43°C

100% made in Italy
100% made in Italy
100% produit en Italie
100% fabricado en Italia

Carrozzeria in acciao inox
Stainless steel body
Carrosserie en acier inox
Carroseria en acero inoxidable

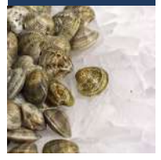
Manutenzione facilitata
Easy maintenance
Entretien facile
Fácil mantenimiento

Controllo con sistema a PLC
PLC control system
Système de contrôle par PLC
Sistema de control por PLC

Cilindro verticale fisso
Fixed vertical evaporator
Cylindre vertical fixe
Cilindro vertical fijo

SPS

SCAGLIE PIATTE
FLAT ICE FLAKES
ECAILLES
ESCAMAS PLANAS



Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	SPS 250 BACK STAGE	**SPS 600** BACK STAGE	**SPS 1000** BACK STAGE	**SPS 1500** BACK STAGE
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	1015 x 590 x 765 mm	1110 x 640 x 800 mm	1110 x 640 x 840 mm	1380 x 740 x 970 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	20 - 50 mm	20 - 50 mm	20 - 50 mm	20 - 50 mm
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊15° C)	250 Kg	600 Kg	1000 Kg	1500 Kg
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	Separate	Separate	Separate	Separate
Sistema di raffreddamento - Cooling system - Condensation - Sistema de enfriamiento	A	A	A	A
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	E	E	E
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	230V 50Hz	400V 3N 50Hz	400V 3N 50Hz	400V 3N 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	1000 W	2600 W	4500 W	5500 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 452A	R 452A	R 452A	R 452A
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	170 Kg	205 Kg	231 Kg	381 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	1300 x 850 x 1200 mm	1300 x 850 x 1200 mm	1300 x 850 x 1200 mm	1540 x 900 x 1360 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	200 Kg	235 Kg	261 Kg	421 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio	**€ 10.850**	**€ 13.130**	**€ 16.990**	**€ 22.690**
Prezzo con copertura inox - Price with s/s cover - Prix avec couvercle - Precio con tapa en inox	**€ 11.600**	**€ 13.860**	**€ 17.750**	**€ 23.690**

LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

Combinations	ST S 150	ST S 200	ST S 250	ST S 400	ST SD 500	ST SD 1000	ST C 140	ST C 300	ST C 600
Compatible with SPS 250	X	X	X	V	V	X	X	X	V
Compatible with SPS 600	X	X	X	V	V	V	X	X	V
Compatible with SPS 1000	X	X	X	V	V	V	X	X	V
Compatible with SPS 1500	X	X	X	X	X	V	X	X	V

SPS

SCAGLIE PIATTE
FLAT ICE FLAKES
ECAILLES
ESCAMAS PLANAS

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	SPS 600 Split BACK STAGE	**SPS 1000 Split** BACK STAGE	**SPS 1500 Split** BACK STAGE
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	600 x 640 x 845 mm	600 x 640 x 845 mm	600 x 640 x 970 mm
H piedini - H feet - H pieds - A patas	20 - 50 mm	20 - 50 mm	20 - 50 mm
Produzione in 24h - 24 hr production - Production en 24h - Producción en 24h (⌂ 21° C - ◊ 15° C)	600 Kg	1000 Kg	1500 Kg
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	Separate	Separate	Separate
Potenza frigorifera richiesta - Required cooling power - Capacité de refroidissement nécessaire - Capacidad de refrigeración necesaria	2410 W (EN 12900)	4890 W (EN 12900)	6540 W (EN 12900)
Sistema di controllo - Control system - Système de contrôle - Sistema de control	E	E	E
Voltaggio standard - Standard voltage - Voltage standard - Tensión estándar	400V 3N 50Hz	400V 3N 50Hz	400V 3N 50Hz
Potenza assorbita - Power consumption - Puissance absorbée - Potencia absorbida	580 W	580 W	580 W
Tipo di refrigerante - Type of refrigerant - Type de réfrigérant - Tipo de refrigerante	R 452A	R 452A	R 452A
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	115 Kg	160 Kg	235 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	800 x 1000 x 1200 mm	800 x 1000 x 1200 mm	800 x 1000 x 1200 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	135 Kg	205 Kg	255 Kg
Prezzo - Price - Prix - Precio	**€ 9.670**	**€ 13.610**	**€ 18.560**
Prezzo con copertura inox - Price with s/s cover - Prix avec couvercle - Precio con tapa en inox	**€ 10.180**	**€ 14.130**	**€ 19.150**

LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEYENDA
M= Controllo meccanico - Mechanical control - Contrôle mécanique - Control mecánico
E= Controllo elettronico - Electronic control - Contrôle électronique - Control electrónico
W= Raffreddamento ad acqua - Water cooled - Condensation à eau - Enfriamiento agua
A= Raffreddamento ad aria - Air cooled - Condensation à aire - Enfriamiento aire
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Tensione speciale +3% - Special voltage +3% - Voltage spécial +3% - Tensión especial +3%

Combinations	ST S 150	ST S 200	ST S 250	ST S 400	ST SD 500	ST SD 1000	ST C 140	ST C 300	ST C 600
Compatible with SPS 600 Split	X	X	X	V	V	X	X	V	V
Compatible with SPS 1000 Split	X	X	X	V	V	V	X	V	V
Compatible with SPS 1500 Split	X	X	X	V	V	V	X	V	V

ST

CARATTERISTICHE DI GAMMA
RANGE FEATURES
CARACTERISTIQUES DE LA GAMME
CARACTERISTICAS DE LA GAMA

Depositi
Depositi
Storage bins
Reserves
Depositos

Per garantire una quantità di ghiaccio sufficiente in qualsiasi momento, Aristarco offre **un'ampia gamma di depositi** di varie dimensioni e capacità, che si combinano perfettamente con i produttori di ghiaccio modulari di tutte le nostre gamme.
La scelta del modello dipende da vari fattori: dalla dimensione del fabbricatore di ghiaccio, dalla sua capacità produttiva e dallo stock giornaliero di cui si necessita.
Un deposito adeguato evita problemi di spazio, consente di lavorare in modo più efficiente con un conseguente risparmio di denaro e di tempo.
Tutti i depositi Aristarco, costruiti completamente in acciaio inox, garantiscono un perfetto isolamento e una più duratura conservazione del ghiaccio grazie ad un sistema isolante costituito da una schiuma poliuretanica ad alta densità.
Tutti i modelli di depositi Aristarco sono provvisti, dove necessario, di pannello di chiusura superiore compreso nel prezzo.

To warrant a sufficient quantity of ice in any given moment, Aristarco offers a **wide range of ice storage solutions** *differing in dimensions and capacity, perfectly compatible with the modular ice makers of all our ranges.*
The choice will depend on a number of factors including the dimensions of the ice maker, the production capacity and the daily quantity requirements.
The correct storage solution avoids space problems and enables better work efficiency therefore saving time and money. All Aristarco storage bins are made entirely of stainless steel. Their high density polyurethane foam based insulation system, warrants excellent temperature insulation therefore better ice durability. All models are equipped, when required with a top closing panel which is included in the price.

Afin d'assurer une quantité suffisante de glace à tout moment, Aristarco propose une **large gamme de réserves** *de différentes tailles et capacités, qui se combinent parfaitement avec les machines à glaçons modulaires de toutes nos gammes.* **Le choix du modèle dépend de plusieurs facteurs: de la taille de la machine à glaçons, de sa capacité de production et du stock dont vous avez besoin tous les jours.**
Un stockage adéquat permet d'éviter des problèmes d'espace, vous permettant de travailler plus efficacement avec une économie conséquente de temps et d'argent. Toutes les réserves Aristarco, entièrement construites en acier inoxydable, assurent une étanchéité parfaite et un stockage plus permanent de la glace grâce à un système d'isolation constitué par une mousse de polyuréthane à haute densité. Tous les modèles de dépôts Aristarco sont fournis, selon besoin, du panneau de fermeture supérieur, inclus dans le prix.

Para asegurar una cantidad suficiente de hielo en cualquier momento, Aristarco ofrece **una amplia gama de depósitos**, *de diferentes dimensiones y capacidades, que se pueden combinar perfectamente con los fabricadores de hielo modulares de todas nuestras gamas.*
La elección del modelo depende de varios factores: la dimensión de la máquina de hielo, de su capacidad de producción y de la cantidad diaria de stock que se necesita.
Un depósito adecuado evita problemas de espacio, permite trabajar con más eficiencia con el consiguiente ahorro de tiempo y dinero. Todos los depósitos Aristarco, construidos totalmente en acero inoxidable, garantizan una perfecta estanqueidad y un almacenamiento más permanente de hielo gracias a un sistema de aislamiento compuesto por una espuma de poliuretano de alta densidad. Se proporciona, en todos los modelos de depósitos Aristarco, si es necesario, el panel de cierre superior, ya incluido en el precio.

STORAGE
BINS

DEPOSITI
STORAGE BINS
RESERVES
DEPOSITOS

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

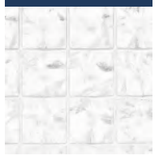
	ST S 150	ST S 200	ST S 250	ST S 400
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	569 x 850 x 1048 mm	769 x 850 x 1048 mm	1081 x 824 x 968 mm	1235 x 873 x 1270 mm
Profondità massima - Maximum depth - Profondeur maximale - Máxima profundidad	1034 mm	1034 mm	944 mm	1155 mm
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	130 Kg	180 Kg	250 Kg	400 Kg
Nr. carrelli - N. of carts - Nr. charriots - Nr. carritos	-	-	-	-
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	36 Kg	43 Kg	48 Kg	73 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	620 x 885 x 1050 mm	822 x 885 x 1050 mm	1140 x 910 x 960 mm	1300 x 940 x 1310 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	50 Kg	56 Kg	63 Kg	97 Kg
Prezzo (pannello superiore incluso) - Price (top panel included) - Prix (panneau supérieur inclus) - Precio (panel superior incluido)	**€ 1.750**	**€ 1.840**	**€ 2.520**	**€ 3.020**

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

	ST SD 500	ST SD 1000
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	1220 x 1128 x 1427 mm	1830 x 1470 x 1290 mm
Profondità massima - Maximum depth - Profondeur maximale - Máxima profundidad	1410 mm	1750 mm
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	550 Kg	1060 Kg
Nr. carrelli - N. of carts - Nr. charriots - Nr. carritos	-	-
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	142 Kg	212 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	1180 x 1270 x 1590 mm	1880 x 1525 x 1450 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	164 Kg	248 Kg
Prezzo (pannello superiore incluso) - Price (top panel included) - Prix (panneau supérieur inclus) - Precio (panel superior incluido)	**€ 7.880**	**€ 11.020**

STORAGE
BINS

DEPOSITI
STORAGE BINS
RESERVES
DEPOSITOS



Modello - *Model - Modèle - Modelo*

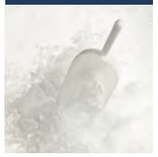
	ST C 140	ST C 300	ST C 600
Dimensioni (LxPxH) - Dimensions (WxDxH) - Dimensions (LxPxH) - Dimensiones (LxPxA)	885 x 1025 x 1343 mm	885 x 1267 x 1803 mm	1753 x 1267 x 1803 mm
Profondità massima - Maximum depth - Profondeur maximale - Máxima profundidad	1169 mm	1553 mm	1553 mm
Capacità di immagazzinamento - Storage capacity - Capacité de la réserve - Capacidad de almacenaje	137 + 73 Kg	318 + 73 Kg	613 + 146 Kg
Nr. carrelli - N. of carts - Nr. charriots - Nr. carritos	1 included	1 included	2 included
Peso netto - Net weight - Poids net - Peso neto	120 Kg	161 Kg	347 Kg
Dimensioni imballo (LxPxH) - Packaging dimensions (WxDxH) - Dimensions emballage (LxPxH) - Dimensiones del embalaje (LxPxA)	1130 x 1325 x 1495 mm	1130 x 1330 x 1070 mm	1130 x 1330 x 1940 mm
Peso lordo - Gross weight - Poids brut - Peso bruto	162 Kg	198 Kg	390 Kg
Prezzo (pannello superiore incluso) - Price (top panel included) - Prix (panneau supérieur inclus) - Precio (panel superior incluido)	**€ 6.990**	**€ 9.390**	**€ 16.170**

LEGENDA - LEGEND - LÉGENDE - LEGENDE - LEYENDA
V= Disponibile - Available - Disponible - Disponible
X= Non disponibile - Not available - Pas disponible - No disponible

Combinations	ST S 150	ST S 200	ST S 250	ST S 400	ST SD 500	ST SD 1000	ST C 140	ST C 300	ST C 600
Compatible with CP 165	X	X	V	V	X	X	X	X	X
Compatible with CP 300	X	X	X	V	X	X	X	X	X
Compatible with CS 165	X	X	V	V	X	X	X	X	X
Compatible with CS 280	X	X	X	V	X	X	X	X	X
Compatible with CQ 152	V	V	X	X	X	X	X	X	X
Compatible with CQ 252	X	V	V	V	X	X	X	X	X
Compatible with CQ 302	X	V	V	V	X	X	X	X	X
Compatible with CQ 402	X	V	V	V	X	X	X	X	X
Compatible with CQ 452	X	X	V	V	X	X	X	X	X
Compatible with SG 300	V	V	V	V	X	X	V	V	X
Compatible with SG 600	X	V	V	V	V	X	X	V	V
Compatible with SPS 250	X	X	X	V	V	X	X	X	V
Compatible with SPS 600	X	X	X	V	V	V	X	X	V
Compatible with SPS 1000	X	X	X	V	V	V	X	X	V
Compatible with SPS 1500	X	X	X	X	X	V	X	X	V

ACCES-SORIES

CARATTERISTICHE DI GAMMA
RANGE FEATURES
CARACTERISTIQUES DE LA GAMME
CARACTERISTICAS DE LA GAMA



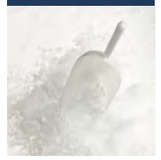
Aristarco mette a disposizione una vasta gamma di **accessori** che possono essere abbinati con i diversi prodotti proposti dall'azienda. Questo ci consente di poter soddisfare ottimamente qualsiasi richiesta e necessità dei nostri clienti.

Aristarco provides a wide range of **accessories** *to match and complement the variety of items presented in the Aristarco collection. This enables us to satisfy all our customers' needs and requests.*

Afin de satisfaire au mieux toutes les demandes et besoins de nos clients, Aristarco propose différents **accessoires** *qui complètent sa gamme de produits. ça nous permet de satisfaire de manière optimale toutes les demandes et tous les besoins de nos clients.*

Aristarco dispone de una gama amplia de **accesorios** *para combinar con los distintos productos propuestos por nuestra empresa. Esto nos permite satisfacer de forma óptima todas las demandas y las exigencias de nuestros clientes.*

ACCES-
SORIES



ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ACCESORIOS

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Carrello - *Cart - Charriot - Carrito (LxPxH: 1088x636x898 mm)*

Carrello isolato con copertura removibile, capacità 73 kg. Può contenere fino a 6 secchielli
Insulated ice cart with removable lid. 73 kg capacity. It can contain up to 6 ice buckets
Charriot isolé avec couverture removable, capacité 73 kg. Peut contenir jusqu'à 6 seaux
Carrito con techo desmontable, con capacidad die 73 kg. Puede contenir hasta 6 baldes

1

€ 1.940 **(cod. 2086-0001)**

Secchiello - *Bucket - Seau - Balde (LxPxH: 350x175x387 mm)*

Secchiello portaghiaccio in plastica. Capacità massima 8 Kg
Plastic ice-bucket. Max. capacity 8 kg
Seau en plastique, capacité 8 kg
Balde para hielo en plástico 8 Kg

6

€ 930 **(cod. 2087-0001)**

Sessola - *Large scoop - Palette - Pala*

Sessola grande in plastica
Large plastic scoop
Palette grande en plastique
Pala grande en plástico

1

€ 43 **(cod. 618103)**

Pulsante on/off remoto - *Remote on-off switch - Interrupteur à distance de marche-arrêt - Botón on-off remoto*

Comando remoto con timer per modelli SPS 250-600-1000-1500. Lunghezza cavo standard 10 mt
Remote control system with timer for SPS 250-600-1000-1500 models. Standard cable length: 10 m.
Système de contrôle à distance avec timer, pour SPS 250-600-1000-1500. Longeur standard du cable: 10 mt.
Comando remoto con programador para Modelos SPS 250-600-1000-1500. Longitud cable 10 metros, estándar

1

€ 810 **(cod. 8095-0055)**

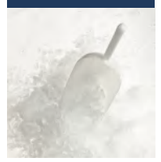
Sensore livello ghiaccio - *Ice level sensor - Sonde de niveau glaçe - Sensor de nivel del hielo*

Sensore di controllo livello ghiaccio per modelli SPS 250-600-1000-1500
Ice level sensor for SPS 250-600-1000-1500 models
Sonde de niveau glaçe, pour SPS 250-600-1000-1500
Sensor de nivel del hielo para modelos SPS 250-600-1000-1500

1

€ 320 **(cod. 625500)**

ACCES-
SORIES



ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ACCESORIOS

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Pompa peristaltica - *Peristaltic Pump - Dosificador peristáltico - Doseur péristaltique*

Pompa dosatrice di acqua salata per modelli SPS 250-600-1000-1500,
Salt water dosing pump for models SPS 250-600-1000-1500,
Pompe doseuse eau salée pour modèles SPS 250-600-1000-1500,
Bomba dosificadora de agua salada para modelos SPS 250-600-1000-1500

1

€ 225 **(cod. 6005-0001)**

Testata per filtro - Filter head - Tête du filtre - Cabeza para filtro

Testata per filtro a cartuccia i2000² e i4000².
Filter head for i2000² and i4000² cartridge.
Tête du filtre à cartouche i2000² et i4000².
Cabeza para filtro a cartucho i2000² y i4000².

1

€ 130 **(cod. 00K17765)**

Filtro a cartuccia - *Cartridge filter - Filtre à cartouche - Filtereinsatz - Filtro a cartucho (i2000²)*

Filtro a cartuccia, filtrazione a 0,5 micron. Capacità filtrante 34.069 lt
0,5 micron filtration cartridge filter. Capacity: 34 069 l
Filtre à cartouche, filtration 0,5 micron. Capacité 34.069 lt.
Filtro a cartucho, filtración 0,5 micron. Capicidad 34.069 lt.

1

€ 225 **(cod. 00K17766)**

Filtro a cartuccia - *Cartridge filter - Filtre à cartouche - Filtereinsatz - Filtro a cartucho (i4000²)*

Filtro a cartuccia, filtrazione a 0,5 micron. Capacità filtrante 45.424 lt.
0,5 micron filtration cartridge filter. Capacity: 45 424 l
Filtre à cartouche, filtration 0,5 micron. Capacité 45.424 lt.
Filtro a cartucho, filtración 0,5 micron. Capicidad 45.424 lt.

1

€ 300 **(cod. 00K17767)**

Acido Citrico - *Citric acid - Acid cytrique - Acido Cítrico*

Acido citrico ad uso alimentare per rimozione calcare.
Food grade citric acid to remove scale build-up.
Acid cytrique pour usage alimentaire pour l'enlèvement du calcaire.
Ácido cítrico para uso alimentario para la eliminación de depósitos calcáreos.

6

€ 72 **(cod. K04386)**

ACCES-
SORIES

ACCESSORI
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ACCESORIOS

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Modello - *Model - Modèle - Modelo*

Descrizione
Description
Description
Descripción

Quantità per confezione - Quantity per carton - Quantité par paquet -- Cantidad cada paquete

Prezzo - Price - Prix - Precio

Dosatore di Sali polifosfati - *Polyphosphate dosing unit - Doseur de polyphosphates en poudre - Dosificador de fosfatos en polvo*

Dosatore di Sali polifosfati, per prevenire deposito di calcare. Ogni unità comprende una busta. Capacità filtrante 50.000 lt.
Polyphosphate dosing unit to prevent scale build-up. Each unit contains one sachet. Filter capacity: 50 000 l
Doseur de polyphosphates en poudre pour evider le dépot de calcaire. Chaque unité include une pochette. Capacité 50.000 lt.
Dosificador de sales de polifosfato para evitar depósitos de cal. Cada unidad incluye una bolsa con capacidad de filtración de 50.000 lt.

1

€ 180 **(cod. 00K18021)**

Sali polifosfati - *Polyphosphates - Polyphosphates - Polifosfatos*

Sali polifosfati ad uso alimentare
Food grade polyphosphates
Polyphosphates pour usage alimentaire
Polifosfatos para uso alimentario

12

€ 100 **(cod. K04764)**

Pompa Scarico - *Drain pump - Pompe de vidange - Bomba de desagüe*

Pompa di scarico esterna per fabbricatore di ghiaccio. Portata massima 8 lt/min. Altezza massima pompaggio 5 mt.
External drain pump for ice makers. Max. flow: 8 l /min. Max pumping height: 5 m
Pompe de vidange externe pour machines à glaçons. Débit max. 8 lt/min. Max. hauteur de pompage 5 mt.
Bomba de desagüe externa para máquina de hielo. Capacidad máxima de 8 lt/min. Altura máxima de bombeo 5 mt.

1

€ 260 **(cod. K04098)**

Kit 4 piedini alti (95 - 140 mm) - *Set 4 high feet (95 - 140 mm) - Kit 4 pieds hauts (95 - 140 mm) - Kit 4 patas altas (95 - 140 mm)*

Kit 4 piedini alti, altezza regolabile, per modelli: CP/CS 25.6-30.12-40.15-45.15-50.25
Set 4 high feet, adjustable height, for the following models: CP/CS 25.6-30.12-40.15-45.15-50.25
Kit 4 pieds hauts, hauteur réglable, pour les modèles suivants: CP/CS 25.6-30.12-40.15-45.15-50.25
Kit 4 patas altas, altura regulable, para los siguientes modelos: CP/CS 25.6-30.12-40.15-45.15-50.25

4

€ 70 **(cod. 00016426)**

CONDIZIONI DI VENDITA

Della società Aristarco S.p.a., di seguito definita “Aristarco”, e/o ”noi” e/o “la nostra Società”.

1. DISPOSIZIONI GENERALI

Le seguenti condizioni generali si applicano a tutti i contratti a seguito degli ordini accettati da Aristarco. Qualsiasi altra disposizione contraria non sarà in alcun modo vincolante se non approvata per iscritto da Aristarco. Verranno presi in considerazione solo ordini scritti e debitamente sottoscritti. Le disposizioni contenute nella conferma dell’ordine e nelle presenti condizioni riflettono i diritti e gli obblighi delle parti e, se necessario, sostituiscono qualsiasi precedente proposta o comunicazione, verbale o scritta riguardante l’oggetto della conferma d’ordine e le presenti condizioni. Qualora si riscontrasse una differenza tra il testo (originale) delle presenti condizioni, e la sua traduzione in una lingua diversa, il testo in lingua italiano dovrà considerarsi prevalente. Nel caso in cui una o più disposizioni contenute nelle presenti condizioni debbano considerarsi non valide, le restanti disposizioni rimarranno pienamente efficaci. In tal caso, la disposizione eventualmente invalida dovrà considerarsi sostituita con altra disposizione il cui significato giuridico corrisponda quanto più possibile alle intenzioni ed al risultato economico cui tendono le parti.

2. CONSEGNA

Aristarco dichiara di procedere alla consegna nei seguenti termini:
- 20 gg. per macchine semi automatiche, cestelli, ed accessori
- 50 gg. per macchine automatiche e sistemi di lavaggio

Il termine indicato all’atto dell’accettazione dell’ordine dovrà ritenersi non essenziale ai fini dell’esecuzione del contratto. Aristarco si riserva il diritto di effettuare la consegna in un tempo successivo, compatibilmente con le proprie esigenze di produzione e con le necessità comunicate dal Cliente. In nessun caso Aristarco effettuerà pagamenti a titolo penale, qualora si verificassero ritardi nell’adempimento rispetto al termine indicato dal contratto.

3. CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Il termine per la consegna subirà una proroga – in aggiunta a quanto previsto dal capitolo 2 - pari al periodo di tempo durante il quale saremo impossibilitati ad adempiere le nostre obbligazioni per cause di forza maggiore. Vengono considerate quali cause di forza maggiore a nostro favore, situazioni tali da impedire il nostro adempimento delle obbligazioni assunte con il presente contratto, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, guerre, pericoli di guerre, incendio, danni derivanti da allagamenti, inondazioni, scioperi, serrate, interruzioni, impedimenti riguardanti le importazioni ed esportazioni, misure governative, mancanza di energia, consegne non puntuali o mancanza di materie prime essenziali e/o materiale ausiliario, avarie, che riguardino la nostra società ovvero la struttura di certe società da cui otteniamo in tutto o in parte i materiali necessari o le materie prime, anche durante lo stoccaggio o il trasporto, siano o no sotto il nostro controllo, e qualsiasi altro evento al di fuori della nostra colpa o sfera di rischio.

4. RESA – RESPONSABILITÁ PER DANNI

La merce è resa franco stabilimento Aristarco: il rischio ed il costo del trasporto sono posti a carico della parte acquirente. Tali condizioni sono valide anche nel caso in cui la Aristarco si incarichi di effettuare il trasporto a mezzo spedizioniere per conto della parte acquirente. Parte acquirente si impegna a:
a) Verificare che la quantità dei colli consegnati corrisponda a quanto indicato nel DDT. In caso contrario, indicare la discrepanza prima di firmare l’accettazione della merce;
b) Se il collo/imballo risulta non integro (per es. il cartone è rotto, tagliato o manomesso, la base imballo è danneggiata, il collo presenta nastro adesivo manomesso o con marchio dello spedizioniere) apporre nel documento rilasciato dallo spedizioniere la dicitura “ACCETTAZIONE CON RISERVA PER IMBALLO DANNEGGIATO” e specificare il tipo di danno con breve descrizione.
c) Se il collo risulta integro, apporre nel documento rilasciato dallo spedizioniere, la dicitura “COLLO INTEGRO, ACCETTAZIONE CON RISERVA DI CONTROLLO QUALITÁ E QUANTITÁ”. Nel caso in cui l’acquirente notifichi al trasportatore una discrepanza o un danno di trasporto, dovrà darne comunicazione scritta anche ad Aristarco entro 5 giorni dalla ricezione della merce. Aristarco, non considererà reclami pervenuti oltre tale termine né segnalazioni al trasportatore che non rispettino le precitate istruzioni.

5. IMBALLO

I prezzi dei prodotti sono da intendersi comprensivi dell’imballaggio in cartone, ad eccezione degli imballi relativi alle parti di ricambio, di cui al successivo articolo 10, che verranno fatturati al costo. Gli imballi in gabbia di legno verranno fatturati al costo. Gli imballaggi in gabbia di legno utilizzati sono composti da legno trattato secondo le disposizioni della Normativa FAO HT ISPM15 (International Standards for Phytosanitary Measures).

6. MANCATO PAGAMENTO E DIRITTO DI SOSPENSIONE

Qualora l’acquirente non dovesse puntualmente adempiere le sue obbligazioni di pagamento per i prodotti forniti dalla nostra società la stessa avrà, a sua scelta, senza pregiudizio del diritto di richiedere il pagamento del prezzo ed il risarcimento del danno, la facoltà di: sospendere immediatamente la consegna di prodotti la cui consegna si riferisce ad altri ordini accettati sino al pagamento di ogni proprio credito scaduto; Risolvere, trascorsi 15 giorni dal mancato pagamento, i contratti relativi sia ai prodotti non ancora consegnati che ai prodotti già consegnati ma non pagati.

7. GARANZIA

La garanzia decorre dalla data di fatturazione e copre per 18 mesi tutte le parti risultanti difettose dalla fabbrica ad esclusione delle parti elettriche, parti soggette ad usura, manodopera, spese di viaggio e/o spedizione. Non sono coperte da garanzia tutte le parti danneggiate a seguito di trasporto, cattiva o errata installazione o manutenzione, di insufficiente portata o anomalia di impianti elettrici, idraulici e di erogazione del gas, vapore, di insufficienza dei camini e degli scarichi, di trascuratezza o incapacità d’uso, di manomissione o comunque di cause non dipendenti dal costruttore. La garanzia comporta il nostro obbligo di sostituire quei pezzi che dovessero risultare difettosi all’origine e che dovranno essere resi franco nostro stabilimento, accompagnati da regolare bolla di reso che deve citare il numero di fattura e di matricola dell’apparecchiatura alla quale il componente appartiene. La garanzia è valida solo nei confronti dell’acquirente originario di Aristarco e non contempla la sostituzione dell’attrezzatura.

8. NOTIFICA DEI RECLAMI

Ogni reclamo riguardante i prodotti dovrà essere effettuato per iscritto e accuratamente motivato entro 8 giorni dal ricevimento dei prodotti da parte dell’acquirente. Nel caso in cui ciò sia impossibile, la notifica del reclamo dovrà essere effettuata entro e non oltre 8 giorni dalla data di installazione del prodotto presso l’utente finale. Le notifiche di reclamo saranno accettate soltanto se relative a prodotti consegnati nell’imballaggio originale. Nessun reso di merce verrà accettato se non preventivamente autorizzato in forma scritta da Aristarco e dovrà essere effettuato a carico del mittente.

9. VOLTAGGI SPECIALI

Tutte le macchine sono costruite e marcate “CE” secondo la norme e le Direttive comunitarie di riferimento. Su espressa richiesta da parte del cliente potranno venire fornite delle macchine con voltaggi speciali con sovrapprezzo come da listino in vigore.

10. ORDINE MINIMO/RICAMBI

Il valore minimo degli ordini (anche in ipotesi di ordini aventi ad oggetto i soli ricambi) deve raggiungere l’importo netto fatturabile di almeno € 40 (quaranta). Per ordini di valore inferiore al minimo verrà applicata la ulteriore somma di € 15 (quindici) a titolo di contributo spese di gestione.

11. LEGGE APPLICABILE – FORO COMPETENTE

Il presente Accordo e i diritti e gli obblighi in esso previsti sono regolati esclusivamente dalla legge italiana, con esclusione dell’applicazione delle norme di cui alla Convenzione di Vienna del 1960. Le PARTI stabiliscono che la risoluzione di qualunque controversia dovesse insorgere in relazione e/o in qualunque modo connessa al presente Accordo, alla sua interpretazione, validità, applicazione, risoluzione, recesso, scadenza e/o alle obbligazioni gravanti sulle PARTI a seguito della scadenza è attribuita alla giurisdizione italiana con competenza esclusiva del foro di Treviso.

12. AMBITO DI APPLICAZIONE

Il presente listino annulla e sostituisce ogni listino precedente. Le presenti condizioni di contratto annullano e sostituiscono le precedenti.

TERMS AND CONDITIONS OF SALE

In relation to the company Aristarco S.p.a. herein defined as “Aristarco” and/or “us” and/or “our Company”.

1. GENERAL PROVISIONS

The following general conditions apply to all contracts stipulated following orders accepted by Aristarco. Any other contrary provision will not be binding in any way unless approved by
Aristarco in writing. Only written and duly signed orders will be taken into consideration.
The provisions outlined in the order confirmation and in the conditions hereinafter indicate the Parties’ rights and obligations and if necessary replace any previous verbal or written
submission or communication regarding the order confirmation and the conditions herein.
Should there be any difference between the original text of the conditions herein and the translation of these into another language, the Italian text will prevail. Should one or more of the provisions contained in the conditions herein be voided, the remaining provisions will continue in full effect. In this case the void provision must be replaced by another provision with legal implications to correspond as closely as possible to the Parties’ intentions and planned economic outcome.

2. DELIVERY

Aristarco shall endeavour to consign within the following terms:
-20 days for semi-automatic machines, racks and accessories
-50 days for automatic machines and wash systems

The consignment terms indicated upon acceptance of the order confirmation are not to be considered contractually binding. Aristarco reserves the right to deliver the goods beyond the forecasted date, subject to manufacturing requirements and specified Client requests. Aristarco shall, under no circumstances, be liable for penalty payments in the event of delayed consignments not respecting the contract terms.

3. FORCE MAJEURE

In the event of unforeseeable circumstances, the delivery date according to point 2 shall be subject to a change in time frame, within reason and however consistent with the event responsible for impeding the fulfilment of our obligations. Events of unforeseeable circumstances that may give reason for preventing to fulfil our obligations taken on, according to the present Agreement may include: wars, war hazards, fire, flood damage, flooding, strikes, lockouts, interruptions, import and export impediments, government measures, power cuts, late deliveries or lack of essential raw materials and/or auxiliary materials, damages relating to our Company or to third parties from whom we obtain all or part of essential materials, raw materials, also during storage or transit whether this be within our control or otherwise and any other event for which we cannot be held responsible.

4. TERMS - DAMAGE LIABILITY

Goods are dispatched Ex Works, from Aristarco premises: the risk factor and transport costs shall be accounted for by the Purchaser. These conditions are binding also in the event that Aristarco arranges a carrier on behalf of the Purchaser. The Purchaser agrees to :
a) Check that the number of packages delivered corresponds to what is specified in the delivery documents. In the event of a discrepancy, this must be indicated before signing the acceptance of the goods.
b) In the event of the package appearing damaged (i.e. torn, cut or tampered packaging, damaged base or package shows tampered tape or tape used with carriers name) this must be indicated on the document released by the carrier with the message “ACCEPTANCE WITH RESERVATION DUE TO DAMAGED PARCEL” and the type of damage must be specified with a brief description.
c) In the event that the parcel appears undamaged, the document released by the carrier must include the message “UNDAMAGED PARCEL, ACCEPTANCE WITH RESERVATION TO CHECK QUALITY AND QUANTITY”
In the event of the Purchaser notifying the carrier of a discrepancy or indicating damage in transit, a written statement must be presented also to Aristarco within 5 days from the receipt of the parcel.
Aristarco will not take into consideration any complaints whatsoever which have been presented beyond the said terms nor any notifications to the carriers which do not respect the abovementioned specifications.

5. PACKAGING

The prices of the goods are intended inclusive of cardboard packaging, with the exception of packaging relating to spare parts, (refer point 10), which will be invoiced at cost. The packaging in wooden crates will be invoiced at cost. The wooden crates utilised are made of wood treated in accordance with the FAO HT ISPM15 Regulations (International Standards for Phytosanitary Measures)

6. NON-PAYMENT AND SUSPENSION RIGHTS

In the event that the Purchaser does not pay within the given time for the goods supplied by our Company, this entitles us to choose without prejudice, further to the right to request the payment of the sum owed and the compensation for damages, the faculty to:
- Immediately suspend the shipment of goods with relation to delivery referring to other confirmed orders until all overdue credit has been paid in full;
- Following 15 days of late payment, rescind all contracts both relating to goods not yet shipped as well as those shipped but not yet paid for.

7. WARRANTY

The warranty, effective as of the invoice date, has a duration of 18 months and shall cover all parts which present a manufacturing fault, with the exclusion of electrical components, parts subject to wear and tear, labour, transport and/or carrier costs. The warranty excludes all claims to parts damaged during transit, or due to bad or incorrect installation or maintenance, insufficient power supply or irregular electrical wiring, plumbing and gas supply systems, damage due to steam exposure, inadequate flues and drainage systems, careless or unskilled use, tampering with or any other causes not deriving from the manufacturer. The warranty obliges us to replace all parts which present a defect upon leaving our premises. These are to be returned to our plant, at the expense of the Purchaser, accompanied by a regular return bill that must quote the invoice and serial number of the appliance to which the components belong.
The warranty applies only to the initial Purchaser and does not imply the substitution of the equipment.

8. COMPLAINTS

Any complaints regarding the goods must be made in writing by the Purchaser, with good reason, within 8 days from receiving the goods. In the event this is not possible, the complaint must be made within 8 days following the date of installation of the appliance, at the premises of the end user.
Complaints will only be accepted if relating to goods delivered in original packaging.
Returned goods will not be accepted, under no circumstances, unless previously authorised in writing by Aristarco and shall be carried out at the sender’s expense.

9. SPECIAL VOLTAGES

All machines are manufactured and marked “CE” in accordance with EC Directives and Standards. Machines with special voltages may be supplied to the Client upon special request and will be accordingly charged as per current price lists.

10. MINIMUM ORDER/SPARE PARTS

The minimum net value pertaining to orders (also including those concerning solely spare parts) must be of the value of at least € 40 (forty Euro). For orders of an inferior net value a surcharge of € 15 (fifteen Euro) will be applied as a handling charge.

11. APPLICABLE LAW - JURISDICTION

All rights and obligations laid out within this Agreement, are governed exclusively by Italian Law, with the exclusion of the regulations set out according to the 1960 Vienna Convention. The Parties hereby establish that the settlement to any controversy or dispute that may arise in relation to and/or in any way connected to this Agreement, to its interpretation, validity, implementation, termination, withdrawal, expiry and/or liabilities of the Parties, is assigned to the Italian jurisdiction with exclusive authority given to the Law Court of Treviso.

12. FIELD OF APPLICATION

This current pricelist annuls and substitutes all previous pricelists. These contract conditions annul and substitute all previous versions.

CONDITIONS DE VENTE

De la Société Aristarco Spa, qui est citée ci-dessous sous le nom « Aristarco » et/ou « nous » et/ou « notre Société ».

1. DISPOSITIONS GENERALES

Les conditions générales qui suivent s’appliquent à tous les contrats conclus à la suite des commandes acceptées par Aristarco. Toute autre disposition contraire ne pourra en aucune manière avoir force obligatoire si elle n’est pas expressément approuvée par écrit par Aristarco. On ne prendra en considération que les commandes écrites et dûment signées. Les dispositions qui sont contenues dans la confirmation de commande et dans les présentes conditions représentent les droits et les obligations des parties, et remplacent, si nécessaire, toute proposition ou accord précédent, verbal ou écrit, concernant l’objet de la confirmation de commande et les présentes conditions. Au cas où on constaterait une différence entre le texte (original) des présentes conditions et sa traduction dans une autre langue, c’est le texte en langue italienne qui devra être considéré comme faisant foi. Au cas où une ou plusieurs dispositions contenues dans les présentes conditions devraient être considérées comme n’étant pas valables, les autres dispositions maintiendront entièrement leur efficacité. Dans un tel cas, la disposition éventuellement infirmée devra être considérée comme étant remplacée par une autre disposition dont la signification, du point de vue juridique, correspond le plus possible aux intentions et au résultat financier auxquels tendent les parties.

2. LIVRAISON

Aristarco déclare de procéder à la livraison dans les termes suivants:
- 20 jours pour machines semi-automatiques, paniers et accessoires
- 50 jours pour machines automatiques et systèmes de lavage

Le délai indiqué lors de l’acceptation de la commande devra être considéré comme non essentiel pour l’exécution du contrat. Aristarco se réserve le droit d’effectuer la livraison dans un délai successif, en fonction de ses propres exigences de production et avec les besoins communiqués par le Client.
En aucune circonstance, Aristarco n’ effectuera des paiements à titre pénal en cas de retard dans l’exécution par rapport au délai prévu par le contrat.

3. CAUSES DE FORCE MAJEURE

La date limite pour la livraison sera prorogée – en plus de tout ce qui été prévu par le chap. 2, égale à la période de temps pendant laquelle nous nous trouverons dans l’impossibilité d’exécuter nos obligations en raison de causes de force majeure. On considère comme constituant des causes de force majeure en notre faveur, en mesure d’empêcher l’accomplissement des obligations naissant du présent contrat, à titre purement indicatif et non exhaustif, les guerres, les danger de guerre, les incendies, les dommages dérivant d’inondations, inondations, les grèves, les grèves patronales, les interruptions, les interdictions portant sur les importations et les exportations, les mesures gouvernementales, l’interruption de la distribution d’énergie, les livraisons non ponctuelles ou le manque de matières premières essentielles et/ou de matériel auxiliaire, les avaries, celles qui concernent notre entreprise ou bien les structures de tierces entreprises desquelles nous obtenons, en tout ou en partie, le matériel nécessaire ou les matières premières,éventuellement au cours du stockage ou du transport, qu’ils soient effectués sous notre contrôle ou non, et n’importe quel autre événement qui ne dépend pas d’une notre faute ou qui rentre dans le domaine des risques.

4. EXPEDITION – RESPONSABILITE POUR DOMMAGES

La marchandise est rendue départ usine Aristarc : le risque et le coût du transport sont mis à charge de la partie acheteuse. Ces conditions sont également valables dans le cas où Aristarco se charge d’effectuer le transport par transporteur pour le compte de la partie acheteuse. La partie acheteuse s’engage à :
a) Vérifier que la quantité des colis livrés correspond à ce qui est indiqué dans le bon de livraison. Dans le cas contraire, indiquer la différence avant de signer l’acceptation de la marchandise.
b) Si le colis/l’emballage n’est pas intact (par exemple le carton est cassé, découpé ou trafiqué, la base d’emballage est endommagée, le colis présente ruban adhésif manipulé ou avec marque de l’expéditeur) apposer dans le document délivré par le transporteur la mention « ACCEPTATION AVEC RÉSERVE POUR EMBALLAGE ENDOMMAGE et spécifier le type de dommage avec une brève description.
c) Si le colis est intact, apposer dans le document délivré par l’expéditeur la mention « COLIS INTACT, ACCEPTATION AVEC RÉSERVE DE CONTRÔLE QUALITE ET QUANTITE » Dans le cas où l’acheteur notifie au transporteur une divergence ou un dommage de transport, il doit également en donner notification écrite à Aristarco dans un délai de 5 jours à compter de la réception de la marchandise. Aristarco, ne considérera pas de réclamations reçues au-delà de ce délai ni de signalements au transporteur qui ne respectent pas les instructions précitées.

5. EMBALLAGE

Les prix des produits s’entendent y compris l’emballage en carton, à l’exception des emballages relatifs aux pièces de rechange, dont au successif article 10, qui seront facturés au coût. Les emballages en cage en bois seront facturés au coût. Les emballages en cage en bois utilisés sont composés de bois traité conformément aux dispositions de la Norme FAO HT ISPM15 (International Standards for Phytosanitary Measures).

6. ABSENCE DE PAIEMENT ET DROIT DE SUSPENSION

Si l’acheteur ne devait pas accomplir ponctuellement ses obligations de paiement pour les produits fournis par notre société, elle aura, à son choix, sans préjudice du droit de demander le paiement du prix et l’indemnité, la faculté de: Suspendre immédiatement la livraison des produits dont la livraison se rapporte à d’autres commandes acceptées jusqu’au paiement de tout crédit échu; Résoudre, 15 jours après le non-paiement, les contrats relatifs tant aux produits non encore livrés qu’aux produits déjà livrés mais non payés.

7. GARANTIE

La garantie prend effet à la date de facturation et couvre pendant 18 mois toutes les pièces défectueuses de l’usine, à l’exclusion des pièces électriques, des pièces sujettes à usure, de la main-d’œuvre, des frais de voyage et/ou d’expédition. La garantie ne couvre pas les parties qui seraient endommagées à la suite du transport, d’une installation ou d’un entretien mal réalisé ou erroné, du débit insuffisant ou d’anomalies dans le réseau électrique, hydraulique et de distribution du gaz, du vapeur, d’insuffisance des cheminées et des évacuations, de négligence ou d’incapacité démontrée au cours de l’utilisation, de falsification ou, de manière générale, de causes qui ne dépendent pas du fabricant. La garantie implique une obligation de notre part de remplacer les pièces qui apparaitraient défectueuses à l’origine et qui devront être renvoyées à notre usine, accompagnées d’un bon de retour qui doit mentionner le numéro de facture et de matricule de l’appareil auquel elles appartiennent. La garantie n’est valable que vis-à-vis de l’acheteur originaire de Aristarco et ne prévoit pas le remplacement de l’équipement.

8.NOTIFICATION DES RECLAMATIONS

Toute réclamation concernant les produits devra être effectuée par écrit et soigneusement motivée dans les 8 jours suivent la réception des produits de la part de l’acheteur. Dans le cas où ceci se révélerait impossible, la notification de la réclamation doit être effectuée dans et pas au de-là les 8 jours de la date d’installation du produit chez l’utilisateur finale. Les notifications des réclamations seront acceptées seulement si relatives à produits livrés dans l’emballage originale. Le retour de marchandise sera accepté seulement si préalablement autorisé sous forme écrite par Aristarco et devra être effectué à charge de l’émetteur.

9. VOLTAGES SPÉCIAUX

Toutes les machines sont construites et marquées « CE » selon les normes et directives communautaires de référence. Sur demande expresse du client pourront être fournies des machines avec des tensions spéciales avec supplément selon liste de prix en vigueur.

10. COMMANDE MINIMUM/PIECES DETACHEES

La valeur minimale des commandes (même dans l’hypothèse de commandes de seules pièces détachées) doit atteindre le montant net facturable d’au moins € 40 (quarante). Pour les commandes d’une valeur inférieure au minimum sera appliqué le montant supplémentaire de € 15 (quinze) à titre de contribution frais de gestion.

11. LOI APPLICABLE – TRIBUNAL COMPÉTENT

Le présent Accord et ses droits et obligations sont régis exclusivement par la loi italienne, à l’exclusion de l’application des règles de la Convention de Vienne de 1960. Les parties conviennent que le règlement de tout litige par rapport et/ou lié au présent accord, son interprétation, sa validité, son application, son règlement, sa résiliation, l’échéance et/ou les obligations incombant aux parties à la suite de l’échéance est attribué à la juridiction italienne avec compétence exclusive du tribunal de Trévise.

12. CHAMP D’APPLICATION

La présente liste prix annule et remplace la liste de prix précédente. Les présentes conditions de contrat annulent et remplacent les précédentes.

CONDICIONES DE VENTA

De la Sociedad Aristarco S.p.a., en adelante “Aristarco”, y/o ”nosotros” y/o “nuestra Sociedad”.

1. DISPOSICIONES GENERALES

Las condiciones generales siguientes se aplican a todos los contratos resultantes de los pedidos aceptados por Aristarco. Cualquier otra disposición contraria no será de ninguna manera vinculante a menos que sea aprobada por escrito por Aristarco. Se tomarán en cuenta sólo pedidos escritos y debidamente firmados.
Las disposiciones incluidas en la confirmación de pedido y en estas condiciones expresan los derechos y los compromisos de las partes y, en caso necesario, reemplazan cualquier propuesta o comunicación, verbal o escrita anterior relativa al objeto de la confirmación de pedido y estas condiciones. En caso de que se hallara una diferencia entre el texto (original) de estas condiciones y su traducción en un idioma diferente, prevalecerá el texto en idioma italiano. En caso de que una o varias disposiciones incluidas en estas condiciones no debieran considerarse válidas, las disposiciones restantes quedarán plenamente efectivas. En ese caso, la disposición posiblemente inválida deberá reemplazarse con otra disposición cuyo significado jurídico corresponda lo más posible a los propósitos y al resultado económico a los que aspiran las partes.

2. ENTREGA

Aristarco se esforzará para despachar dentro de los siguientes términos:
-20 días para máquinas semiautomáticas, cestos y accesorios.
-50 días para máquinas automáticas y sistemas de lavado.

Los términos de envío indicados al aceptar la confirmación del pedido no deben considerarse vinculantes contractualmente. Aristarco se reserva el derecho de entregar los productos más allá de la fecha prevista, sujeto a los requisitos de fabricación y las solicitudes específicas del Cliente. Aristarco, bajo ninguna circunstancia, será responsable del pago de multas en caso de envíos retrasados que no respeten los términos del contrato.

3. CAUSAS DE FUERZA MAYOR

El plazo para la entrega sufrirá una prórroga – además de lo previsto por el capítulo 2 – equivalente al período de tiempo durante el cual no podremos cumplir con nuestros compromisos por causas de fuerza mayor.
Se consideran causas de fuerza mayor a nuestro favor, situaciones que impidan nuestro cumplimiento con los compromisos asumidos con este contrato, guerras, peligros de guerras, incendio, daños resultantes de crecidas, inundaciones, huelgas, cierres patronales, interrupciones, obstáculos relativos a las importaciones y exportaciones, medidas gubernamentales, falta de energía, entregas impuntuales o falta de materias primas esenciales y/o material auxiliar, averías, que conciernan nuestra sociedad o la estructura de algunas sociedades de las cuales conseguimos total o parcialmente los materiales necesarios o las materias primas, incluso durante el almacenamiento o el transporte, que estén o no estén bajo nuestro control y cualquier otro evento fuera de nuestra culpa o esfera de riesgo.

4. ENTREGA – RESPONSABILIDAD POR DAÑOS

Las mercancías se envían en EXW / porte debido, desde las instalaciones de Aristarco: el comprador debe contabilizar el factor de riesgo y los costos de transporte. Estas condiciones son vinculantes también en el caso de que Aristarco contrate un transportista en nombre del Comprador.
El Comprador acepta:
a) Comprobar que el número de paquetes entregados corresponda a lo especificado en los documentos de entrega. En caso de discrepancia, esto debe indicarse antes de firmar la aceptación de los productos.
b) En el caso de que el paquete parezca dañado (es decir, el empaque roto, cortado o manipulado, la base o el paquete dañado muestra una cinta o cinta manipulada con el nombre del transportista), esto debe indicarse en el documento publicado por el transportista con el mensaje “ACEPTACION CON RESERVA POR EMBALAJE DAÑADO ”y el tipo de daño debe especificarse con una breve descripción.
c) En el caso de que el paquete no parezca dañado, el documento publicado por el transportista debe incluir el mensaje " PAQUETE NO DAÑADO; ACEPTACION CON RESERVA PARA VERIFICAR LA CALIDAD Y LA CANTIDAD"
En el caso de que el Comprador notifique al transportista una discrepancia o indique daños en tránsito, también se debe presentar una declaración por escrito a Aristarco dentro de los 5 días posteriores a la recepción del paquete. Aristarco no tendrá en cuenta las quejas que se hayan presentado más allá de los términos mencionados ni las notificaciones a los transportistas que no respeten las especificaciones mencionadas anteriormente.

5. EMBALAJE

Los precios de los productos se entienden incluidos del embalaje de cartón, con la excepción del embalaje relacionado con piezas de repuesto (consulte el punto 10), que se facturará al costo. El embalaje en cajas de madera se facturará al costo. Las cajas de madera utilizadas están hechas de madera tratada de acuerdo con las Regulaciones FAO HT ISPM15 (International Standards for Phytosanitary Measures)

6. FALTA DE PAGO Y DERECHO DE SUSPENSION

En caso de que el comprador no cumpliera puntualmente con sus compromisos de pago por los productos suministrados por nuestra sociedad la misma tendrá, a su elección, sin perjuicio del derecho de exigir el pago del precio y la indemnización del daño, la facultad de: Suspender inmediatamente la entrega de los productos cuya entrega se refiera a otros pedidos aceptados hasta el pago de cada uno de sus créditos vencidos; Rescindir, después de 15 días desde la falta de pago, los contratos relativos tanto a los productos aún no entregados como a los productos ya entregados pero no pagados.

7. GARANTIA

La garantía vige a partir de la fecha de facturación y cubre durante 18 meses todas las piezas defectuosas de fábrica, a excepción de las piezas eléctricas, las piezas sujetas a desgaste, mano de obra, viaje y / o costos de envío. No están cubiertas por la garantía todas las piezas dañadas por causa de transporte, de instalación o mantenimiento inadecuados o incorrectos, de capacidad o anomalidad insuficiente de instalaciones eléctricas, hidráulicas y de suministro del gas, del vapor, de carencia de las chimeneas y de los desagües, de negligencia o incapacidad de utilización, de manipulación o de todos modos de razones que no dependan del constructor. La garantía implica nuestro compromiso de reemplazar esas piezas que deberían ser defectuosas desde el comienzo y que deberán devolverse franco nuestra fábrica, acompañadas por una Nota de Devolución regular que debe citar el número de la factura y de la matrícula del equipo al cual pertenece el componente. La garantía es válida solo para el comprador original de Aristarco y no incluye el reemplazo del equipo.

8. NOTIFICACION DE LAS RECLAMACIONES

Cualquier reclamación con respecto a los productos debe hacerse por escrito y motivarse cuidadosamente dentro de los 8 días posteriores a la recepción de los productos por parte del comprador. En el caso de que esto sea imposible, la notificación de la reclamación debe hacerse a más tardar 8 días después de la fecha de instalación del producto en las instalaciones del usuario final. Las notificaciones de reclamación solo se aceptarán si se refieren a productos entregados en su embalaje original. Los productos devueltos no serán aceptados, bajo ninguna circunstancia, a menos que Aristarco lo autorice previamente por escrito y se realizarán a expensas del remitente.

9. VOLTAJES ESPECIALES

Todas las máquinas están construidas y marcadas "CE" de acuerdo con las normas y directivas comunitarias de referencia. Bajo pedido, se pueden suministrar máquinas con voltajes especiales con un coste adicional según la lista de precios vigente.

10. PEDIDO MINIMO / REPUESTOS

El valor mínimo de los pedidos (incluidos también los que se refieren únicamente a piezas de repuesto) debe alcanzar el importe facturable neto de al menos € 40 (cuarenta, 00). Para pedidos inferiores al valor mínimo, se aplicará un importe adicional de € 15 (quince, 00) como contribución a los costes de gestión.

11. LEY APLICABLE - CORTE COMPETENTE

Este Acuerdo y los derechos y obligaciones previstos en él se rigen exclusivamente por la ley italiana, con la exclusión de la aplicación de las normas establecidas en la Convención de Viena de 1960. Las PARTES establecen que la resolución de cualquier disputa debe surgir en relación con y / o de cualquier forma relacionada con este Acuerdo, su interpretación, validez, aplicación, terminación, retiro, vencimiento y / o las obligaciones impuestas a las PARTES después del vencimiento se atribuye a la jurisdicción italiana con jurisdicción exclusiva del Tribunal de Treviso.

12. AMBITO DE APLICACION

Esta lista de precios cancela y reemplaza cualquier lista de precios anterior.
Estas condiciones del contrato cancelan y reemplazan las anteriores.

ED 2025

Aristarco S.p.A.
Via del Lavoro 30 – 31033
Castelfranco V.to, TV – Italy
T + 39 0423 425611
F + 39 0423 425690
CF/PI IT01823140262

aristarco.it

Follow us on:

MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATION
DNV
ISO 9001 • ISO 14001
ISO 45001