

**SPM**



**SPM**

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

# I-PRO



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

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

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



**I-Pro 1 UV**  
I-Pro 1 UV



**I-Pro 2 Luce**  
I-Pro 2 Luce



**I-Pro 3 UV**  
I-Pro 3 UV

## Caratteristiche

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

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

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

• **Forme intelligenti:** La particolare forma brevettata della vasca consente un naturale sistema di mescolamento per garantire una consistenza sempre perfetta del prodotto.

• **Coperchio auto-fill** (opzionale): innovativo sistema di refill automatico del prodotto che alimenta autonomamente la macchina.

• **Completamente personalizzabile:** I-Pro è stata disegnata per essere anche uno strumento di promozione, attraverso l'inserimento di grafiche personalizzate e messaggi pubblicitari.

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



## La gamma I-PRO

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

### 1. I-PRO MECCANICA

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

### 2. I-PRO HIGH CAPACITY

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

### 3. I-PRO WATER COOLED

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

### 4. I-PRO ELETTRONICA

Il sistema di controllo elettronico e la tastiera touch, combinata con le tecnologie I-Pro, rendono questa macchina un prodigio del settore. La I-Pro Elettronica garantisce un risparmio energetico e una riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>; una volta raggiunta la giusta consistenza si attiva automaticamente la funzione "Stand by". E' inoltre possibile programmare la macchina giornalmente e settimanalmente.

La I-Pro Elettronica ha anche un sistema integrato di diagnostica che segnala eventuali problemi direttamente sul display.

### 5. I-PRO LUCE\*

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

## NOVITÀ

### 6. I-PRO UV

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



Sanitized with  
LED n-UVA



Tastiera elettronica.  
Electronic control keypad



I-Pro 3 UV Meccanica LUCE  
I-Pro 3 UV Mechanical LUCE



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

## Features

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

The **I-Pro range is synonymous with excellence and performance**.

The numerous implemented innovations make **I-Pro** the most advanced slush machine in the world.

- **LED-based cold lighting:** the entire I-Pro range features LED-based cold lighting thus enhancing product attractiveness.

- **Smart Bowl Design:** the patented bowl shape allows a natural mixing action to ensure an optimum consistency of the product.

- **Insulating I-Tank™ bowl** patented by SPM Drink Systems, increases the cooling power of the machine, and saves energy and money. The I-Tank™ bowl also reduces condensation on the bowl's outer side, thus improving the product's aesthetics.

- **Totally customizable:** the I-Pro machine is customizable for merchandising purposes.

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

## The I-PRO Range

THE I-PRO RANGE OFFERS 6 DIFFERENT MODELS.

### 1. I-PRO MECHANICAL

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

### 2. I-PRO HIGH CAPACITY

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

### 3. I-PRO WATER COOLED

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

### 4. I-PRO ELECTRONIC

The electronic control system and the touch screen keypad make I-Pro the most advanced

slush machine in the world. When the product reaches the right consistency, an automatic "Stand-by mode" activates to save energy and reduce CO2 emissions. Daily and weekly machine presetting functionality.

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

### 5. I-PRO LUCE\*

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

## NEW

### 6. I-PRO UV

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

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

\* Patent pending

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