



TARIFA

CATALOGO DE PREÇOS

FUENTES DE AGUA Y MONTADORA DE NATA
FONTES DE ÁGUA E MAQUINA DE CHANTILLY



JUNIO | JUNHO 2026

TARIFA | LISTA DE PREÇOS



Certificaciones obtenidas en varias de nuestras máquinas.
Certificações obtidas em várias das nossas máquinas.

TARIFA I CATÁLOGO 50 Hz

FUENTES

PROPORCIONA AGUA FRÍA
EN RESTAURANTES, OFICINAS,
COLECTIVIDADES, INDUSTRIAS,
HOSPITALES...

RA 5 INOX

Indicada para ambientes y áreas públicas, salas de espera, escuelas y centros comerciales, oficinas...

Se conecta muy fácilmente a la red de suministro y ofrece agua siempre fresca. La tecnología de refrigeración por intercambio directo garantiza calidad constante y duradera con escasa necesidad de mantenimiento. Disponible en tres versiones:

RA 5 INOX Dispone de pulsador para beber directamente.

RA 5G INOX Dispone de pulsador para beber directamente y de grifo para el llenado de jarras.

RA 5G INOX PEDAL Dispone de pulsador para beber directamente, grifo para el llenado de jarras y pedal. Acabado en acero inoxidable.

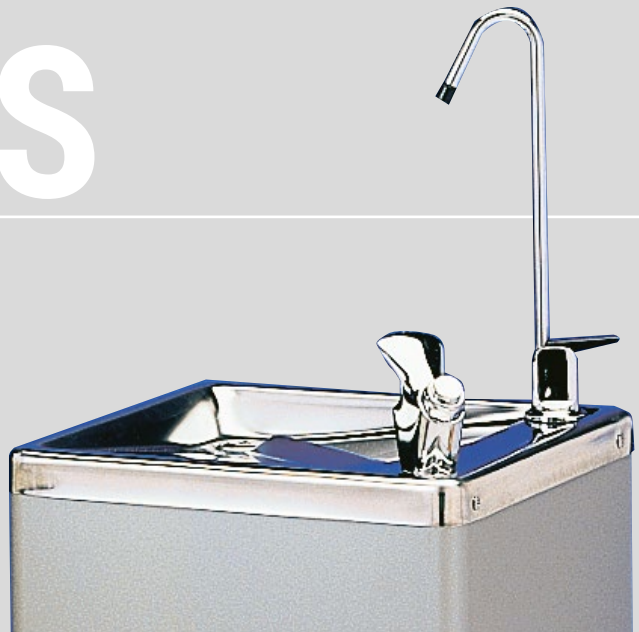
RA 5G INOX UP Dispone de pulsador para beber directamente. Para anclar a la pared (sin pie).

Disponibles en la versión: solo en agua fría.

RAC 20

Comunes en: lugares de reunión, oficinas, tiendas y comercios e instituciones. Conectada a la red combina un diseño innovador y funcional con las tecnologías más avanzadas en materia de higiene y refrigeración del agua. Incorpora un sistema interno que almacena y dispensa vasos. Nuevo diseño con pulsadores retroiluminados.

Disponibles en las versiones: agua natural/fría y agua natural/fría/caliente.



RAIN 120 INOX

Estas fuentes son ideales para colectividades, comedores de escuelas, comedores del ejército, buffets de hoteles, etc... Disponible en dos versiones para facilitar el posicionamiento de espacios reducidos:

RAIN 120 INOX de columna.

RAIN 120 TOP INOX de mostrador.

El sistema de banco de hielo consigue enfriar una cantidad mayor de agua y mantener constante la temperatura.

Acabado en acero inoxidable.

Versión de agua natural/fría y agua natural/fría/con gas.

OFFICE

Perfecta para pequeñas oficinas, estudios profesionales, cafeterías, pequeños restaurantes y el hogar.

Compacta y funcional, se conecta directamente a la red para suministrar abundante agua fría o a temperatura ambiente. La ausencia de grifos protege el recorrido del agua de contaminaciones externas. El panel de control dispone de tres pulsadores, uno para cada tipo de agua. La tecnología de refrigeración con banco de hielo permite obtener altas prestaciones en poco espacio.

Disponibles en las versiones agua natural/fría.

FONTES DE ÁGUA

PROPORCIONA ÁGUA FRIA EM RESTAURANTES, ESCRITÓRIOS, COLETIVIDADES, INDÚSTRIAS, HOSPITAIS...

RA 5 INOX

Indicada para ambientes e espaços públicos, salas de espera, escolas, centros comerciais, escritórios, etc.

Fácil de ser ligada à rede de água. Dispensa água sempre fresca. A tecnologia de refrigeração por intercâmbio direto garante uma qualidade constante e duradoura, com pouca manutenção. Disponível em três versões:

RA 5 INOX Com pulsador para beber diretamente.

RA 5G INOX Com pulsador para beber diretamente e com uma torneira para enchimento de recipientes.

RA 5G INOX PEDAL Com pulsador para beber diretamente, torneira para enchimento de recipientes e com pedal. Acabamento em aço inoxidável.

RA 5G INOX UP Com pulsador para beber diretamente. Para fixar na parede (fonte sem pé).

Disponível na versão: água fria.

RAC 20

Comuns em: locais de reunião, escritórios, lojas e estabelecimentos e instituições. Ligada à rede combina um design inovador e funcional com as mais avançadas tecnologias de higiene e refrigeração da

água. Inclui um sistema interno que armazena e dispensa copos.

Novo modelo com botões retroiluminados.

Disponível nas versões: água natural/fria e água natural/fria/quente.



RAIN 120 INOX

Estas fontes de água são ideais para espaços coletivos, tais como cantinas escolares, cantinas de instituições militares, buffets de hotéis, entre outros.

Disponível em duas versões para facilitar o posicionamento em espaços reduzidos:

RAIN 120 INOX de coluna.

RAIN 120 TOP INOX para balcão.

O sistema de banco de gelo consegue arrefecer uma maior quantidade de água, mantendo uma temperatura constante. Acabamento em aço inoxidável.

Disponível nas versões: água natural/fria ou água natural/fria com gás.

OFFICE

A solução perfeita para pequenos escritórios, estúdios, cafés, pequenos restaurantes e para o lar.

Compacta e funcional. Liga-se diretamente à rede de água.

Dispensa muita água fria e à temperatura ambiente. A ausência de torneiras protege o circuito da água de contaminações externas. O painel de controlo tem três pulsadores, um para cada tipo de água. A tecnologia de refrigeração com banco de gelo permite obter altas prestações num espaço reduzido. Versão natural/fria e versão natural, fria e quente.

Disponível nas versões água natural/fria.

FUENTES DE AGUA

OFFICE | RAB20 | RA5 INOX | RA5 INOX UP | RA5G INOX | RA5GPH INOX | RAC20 | RAIN 120 INOX | RAIN120 TOP

DIMENSIONES (mm)
(LxPxA)

OFFICE

260 x 330 x 407
BASE A 60mm
ALTURA HUECO 230mm



RAC 20

334 x 330 x 1120
BASE A 700mm
ALTURA HUECO 256mm



RAC 20 COLD & HOT WATER

334 x 330 x 1120
BASE A 700mm
ALTURA HUECO 256mm



REF:	9884	19017U	19019
PRODUCCIÓN PRODUÇÃO	15 L/h (FRÍA FRÍA)	20 L/h (FRÍA FRÍA)	20 L/h (FRÍA FRÍA) 8 L/h (CALIENTE QUENTE)
COMPRESOR COMPRESSOR	1/12 CV	1/10 CV	1/10 CV
ABS ABS	190 W	150 W	850 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	14 Kg.	21 Kg.	22 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	1.602 €	1.556 €	1.976 €

RAC 20 OPCIONAL CON SISTEMA ANTIBACTERIANO MEDIANTE LUZ ULTRAVIOLETA: +90€. RAC 20 OPCIONAL CON SISTEMA ANTIBACTERIANO MEDIANTE LUZ ULTRAVIOLETA: +90€.

DIMENSIONS (mm)
(LxPxA)

RA5GPH

340 x 325 x 960
+303mm CONTANDO GRIFO



RA5 UP

432 x 360 x 505
+80mm CONTANDO GRIFO



RAIN 120 INOX

480 x 405 x 1480
BASE A 985mm
ALTURA HUECO 311mm



REF:	19014U	9883	9444U
PRODUCCIÓN PRODUÇÃO	30 L/h (FRÍA FRÍA)	30 L/h (FRÍA FRÍA)	120 L/h (FRÍA FRÍA)
COMPRESOR COMPRESSOR	1/10 CV	1/10 CV	1/3 CV
ABS ABS	180 W	180 W	680 W
PESO NETO PESO LIQUIDO	26 Kg.	26 Kg.	45 Kg.
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.	1.877 €	1.684 €	4.983 €

FONTES DE ÁGUA

RA5

340 x 325 x 960
+80mm CONTANDO GRIFO



RA5G

340 x 325 x 960
+270mm CONTANDO GRIFO



RA5GP

340 x 325 x 960
+270mm CONTANDO GRIFO



	9055U	9056U	9199U
	30 L/h (FRÍA FRIA)	30 L/h (FRÍA FRIA)	30 L/h (FRÍA FRIA)
	1/10 CV	1/10 CV	1/10 CV
	180 W	180 W	180 W
	26 Kg.	26 Kg.	26 Kg.
	1.555 €	1.668 €	1.814 €

RAB 20 OPCIONAL PORTAVASOS: +50 € RAB20 OPCIONAL PORTA-COPOS: +50 €.

RAIN 120 INOX GAS

480 x 560 x 1480
BASE A 985mm
ALTURA HUECO 311mm



RAIN 120 INOX GAS ANTIBAC.

480 x 560 x 1480
BASE A 985mm
ALTURA HUECO 311mm



RAIN TOP 120 INOX

482 x 495 x 510
BASE A 15mm APROX
ALTURA HUECO 346mm



	19007U	19009U	9189U
	120 L/h (FRÍA/GAS FRIA/GAS)	120 L/h (FRÍA/GAS FRIA/GAS)	120 L/h (FRÍA FRIA)
	1/3 CV	1/3 CV	1/3 CV
	900 W	900 W	750 W
	53 Kg.	53 Kg.	39 Kg.
	7.295 €	7.907 €	3.672 €

FROSTY

F2

MONTADORAS DE NATA PARA LA RESTAURACIÓN

Pequeñas, sencillas de manejar, de línea elegante, revolucionarias por las soluciones técnicas adoptadas, son algunas de las características de las nuevas montadoras de nata FROSTY.

Cumplen con la normativa en vigor, facilitando la limpieza y manteniendo la higiene en todo momento.

Producen nata montada de alta calidad, con un considerable aumento de volumen, estructura firme y estable para dar un toque de distinción sobre toda clase de alimentos.

Para montar las natas más habituales del mercado, con un contenido en grasa del 30%. Para natas con otros contenidos en grasa, consultar.

MONTADORA NATA FROSTY F2

Refrigerada mediante un circuito frigorífico con un compresor de 1/8 CV. Mantiene la temperatura de la nata líquida a 4°C de manera continua.

Depósito extraíble de 2 litros para nata líquida.

La tapa transparente superior permite visualizar en todo momento el nivel de nata líquida que queda en el depósito.

Producción de 100 litros / hora de nata montada.

Laberinto de una sola pieza.

Motor eléctrico de la bomba.

MÁQUINA DE CHANTILLY PARA A RESTAURAÇÃO

Pequeno, simples de manusear, de linha elegante, revolucionário devido às soluções técnicas adotadas, estas são algumas das características do novo montador de natas FROSTY.

Cumpe as normas em vigor, facilita a limpeza e ajuda a manter a higiene.

Produz natas batidas de alta qualidade, com um aumento de volume considerável e uma estrutura firme e estável que dá um toque de distinção a todos os alimentos.

Para as natas batidas mais habituais do mercado, com um teor de gordura de 30%. Para natas com outros teores de gordura, consultar.

MAQUINA DE CHANTILLY FROSTY F2

Refrigerado mediante circuito frigorífico com um compresor de 1/8 CV. Mantém a temperatura das natas líquidas a 4°C continuamente.

Depósito extraível de 2 litros para natas líquidas.

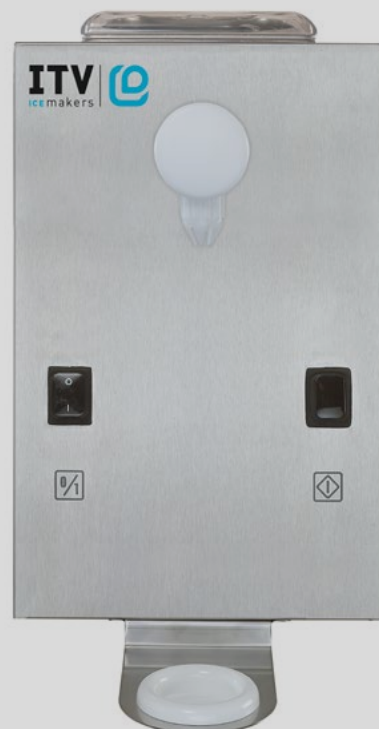
A tampa transparente superior permite visualizar a qualquer momento o nível das natas líquidas que há no depósito.

Produção de 100 litros / hora de natas batidas.

Estrutura duma só peça.

Motor elétrico da bomba





F-2

DIMENSIONES
(LxPxA)

250 x 410 x 400

REF:	9051
PRODUCCIÓN 1H PRODUÇÃO 1H	100 L
CAPACIDAD DEPÓSITO CAPACIDADE DEPÓSITO	2 L
BOMBA BOMBA	270 W
COMPRESOR COMPRESSOR	1/8 CV
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	4.862 €



ITV ICE MAKERS, S.L.
POL. IND. SECTOR 13, AVDA. DELS HOSTALERS, 2 46394
RIBARROJA DE TURIA, VALENCIA, SPAIN
PHONE: +34 96 166 75 75
info@itv.es | www.itv.es

These specifications may be changed without prior notice, due to our constant effort to improve our machines.
Para permitir incorporar las mejoras derivadas de nuestra constante investigación estas características podrán ser modificadas sin previo aviso.
Notre effort étant constamment dirigé vers l'amélioration de nos modèles, ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.