

**ICE MAKERS**  
MÁQUINAS  
PRODUCTORAS  
DE HIELO



---

QUASAR RANGE | **GAMA QUASAR**



QUASAR 20C

QUASAR 30C

QUASAR 40C

QUASAR 50C

QUASAR 60C

QUASAR 90C

QUASAR 130C

QUASAR 150C

QUASAR M0200

Designed to produce ice in the most adverse conditions of water quality and in the least adequate sites, the QUASAR machines have an average life span of 18 years. The palette system makes electronics and water filters unnecessary. It produces a semi-hollow cube whose characteristics are compensated for, in order to achieve productive balance.

The QUASAR machines are "tropicalized," so that they can operate in countries with very high average temperatures. And thanks to the absence of thermostats, the QUASAR range also operates at very low temperatures. The manufacturing design is simple, reliable and without electronics. The body is all stainless steel AISI 304 easily detachable, with a collapsible door towards the interior. In the two versions (cooling by air and by water) it is manufactured to 220v/50, 220v/60 and 115v/60Hz.

The range of QUASAR machines produces a singular cube, which can also be retouched for convenience. The weight of the ice and the volume it displaces compensate the eyelet visible at one of its ends to ensure maximum productivity.

Diseñadas para fabricar hielo en las condiciones más adversas de calidad de agua y en los emplazamientos menos adecuados, las máquinas QUASAR tienen una vida media de 18 años. El sistema de paletas hace innecesarios la electrónica y los filtros de agua. Produce un cubito semihueco cuyas formas características se compensan para lograr el equilibrio productivo.

Las máquinas QUASAR están tropicalizadas, de manera que pueden funcionar en países con temperaturas medias muy altas. Y gracias a la ausencia de termostatos, la gama Quasar también funciona a temperaturas muy bajas. El diseño de fabricación es sencillo, fiable y sin electrónica.

La carrocería es toda de acero inoxidable AISI 304 fácilmente desmontable, con puerta abatible hacia el interior. En las dos versiones (refrigeración por aire y por agua) se fabrica a 220v/50, 220v/60 y 115v/60Hz.

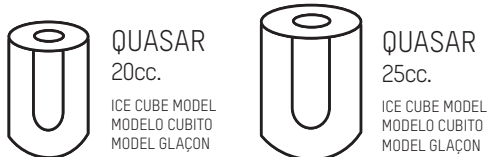
La gama de máquinas QUASAR produce un cubito de forma singular, que además puede retocarse a conveniencia. El gramaje del hielo y el volumen que desplaza compensan el ojal visible en uno de sus extremos para asegurar la máxima productividad.

Des machines conçues pour fabriquer de la glace dans les conditions les plus défavorables de qualité d'eau et dans les zones les moins adéquates, les machines QUASAR ont une durée de vie moyenne de 18 ans. Le système de truelles remplace l'électronique et les filtres d'eau. Elle fabrique un glaçon semi creux où ses formes caractéristiques sont compensées pour atteindre l'équilibre de la production.

Les machines QUASAR sont tropicalisées, de telle manière qu'elles peuvent fonctionner dans des pays avec des températures très élevées. Et grâce à l'absence de thermostats, la gamme QUASAR fonctionne également à de très basses températures. Le design de fabrication est simple, fiable et sans électronique.

La carrosserie est toute en acier inoxydable AISI 304 facilement démontable, avec une porte abattable vers l'intérieur. Dans les deux versions (réfrigération par air et par eau) elle se fabrique à 220v/50, 220v/60 et 115v/60Hz.

La gamme de machines QUASAR produit un glaçon de forme singulière, qui peut être également retouchée à votre convenance. Le grammage de glace et son volume compensent l'orifice visible sur l'un de ses côtés, pour assurer une productivité maximale.



## FEATURES CARACTERÍSTICAS CARACTÉRISTIQUES

	PRODUCTION 24H. PRODUCCIÓN 24H. PRODUCTION 24H.		STORAGE ALMACÉN STOCKAGE		CYCLE CICLO CYCLE	COMPRESSOR COMPRESOR COMPRESSEUR	ABS	NET DIMENSIONS mm.(*) DIMENSIONES mm. SIN EMBALAR (*) DIMENSIONS mm. NON EMBALLÉ (*)			NET WEIGHT PESO NETO POIDS NET
	AIR COOLED COND. AIRE COND. AIR	WATER COOLED COND. AGUA COND. EAU	Kg.	CUBES CUBITOS GLAÇONS	CUBES CUBITOS GLAÇONS	CV/HP	WATTS WATIOS WATTS	X	Y	Z	
<sup>(1)</sup> QUASAR 20C (20cc.)	22Kg.	24Kg.	9	450	15	1/4	287	401	506	643	36Kg.
<sup>(1)</sup> QUASAR 30C (20cc.)	31Kg.	33Kg.	12	600	25	1/4	293	401	506	698	39Kg.
<sup>(1)</sup> QUASAR 40C (20cc.)	38Kg.	40Kg.	12	600	25	1/4	421	401	506	698	40Kg.
<sup>(2)</sup> QUASAR 50C (20cc.)	48Kg.	51Kg.	25	1250	35	1/3	550	513	557	811	48Kg.
<sup>(2)</sup> QUASAR 60C (20cc.)	55Kg.	60Kg.	30	1500	45	3/8	650	593	557	934	55Kg.
<sup>(2)</sup> QUASAR 90C (25cc.)	75Kg.	81Kg.	37	1850	55	1/2	775	673	557	984	60Kg.
<sup>(2)</sup> QUASAR 130C (25cc.)	122Kg.	130Kg.	50	2500	80	5/8	800	843	557	984	80Kg.
<sup>(3)</sup> QUASAR 150C (25cc.)	135Kg.	140Kg.	100	4000	56	7/8	800	840	700	1150	95Kg.

## MODULAR MODULAR MODULAIRE

QUASAR MQ200 (25cc.) STACKABLE/APILABLE/EMPLIABLES	180Kg.	190Kg.	-	-	80	2x1/2	1550	690	565	1125	100Kg.
---	--------	--------	---	---	----	-------	------	-----	-----	------	--------

ALL MODELS ARE FINISHED IN STAINLESS STEEL. WATER INLET IS 3/4". REFRIGERANT R.404A | TODOS LOS MODELOS ACABADOS EN ACERO INOXIDABLE. ENTRADA DE AGUA 3/4". REFRIGERANTE R.404A | LA CARROSERIA EST ENTIERAMENTE EN ACIER INOXIDABLE. ARRIVÉE D'EAU 3/4"-28mm. RÉFRIGÉRANT R.404A | PRODUCTION FIGURES AT 20°C AIR AND 15°C WATER | PRODUCCIÓN EN CONDICIONES ÓPTIMAS TEMPERATURA: AMBIENTE 20°C Y 15°C AGUA

(1) WITH EXTRA FEET INCREASE + 57mm. | CON PATAS HEMBRAS + 57mm. | AVEC PIEDS SUPPLEMENTAIRES + 57mm.  
(2) WITH EXTRA FEET + 105mm. ADJUSTABLE TO 155mm. | CON PATAS + 105mm. AJUSTABLE HASTA 155mm. | AVEC DE PIEDS + 105mm. AJUSTABLE JUSQU'À 155mm.  
(3) WITH EXTRA FEET + 117mm. ADJUSTABLE TO 140mm. | CON PATAS + 117mm. AJUSTABLE HASTA 140mm. | AVEC DE PIEDS + 117mm. AJUSTABLE JUSQU'À 140mm.



SANMAC FRANCE  
ZAC DES BOIS ROCHFORD, 21  
RUE GEORGES MELIES, 95240 CORMEILLES EN PARISIS  
T 01 30 47 21 21 | F 01 39 47 49 87  
direction@sanmac.fr  
www.machines-cafe-professionnelles.fr



### CARUSO

**Creation:** Cocktail shaker  
**Type of Glass:** Cocktail glass

**Ingredients:**  
1/3 gin (4cl)  
1/3 Martini Extra Dry (4cl)  
1/3 green menthe cream (4cl)

### 3-4 QUASAR ICE CUBES

**Preparation:**  
• Pour the ingredients into the cocktail shaker together with an abundant amount of QUASAR ice  
• Shake for 15s  
• Serve in a cocktail glass

Enjoy ITV cocktails responsibly



PADDLE SYSTEM  
SISTEMA DE PALETAS  
SYSTÈME À PALETES