

*Ice for Life*®

**ITV**  
ICE MAKERS  
MAQUINAS PRODUCTORAS DE HIELO



INDUSTRIAL FLAKERS MACHINE  
MAQUINA DE HIELO EN ESCAMAS

GAMA SCALA/SCALA RANGE



“SIMPLEMENTE LA MEJOR MAQUINA DE HIELO

“SIMPLY THE BEST SCALE ICE MACHINE MONEY

“C’EST TOUT SIMPLEMENT. LA MEILLEURE MAC

“SEMPLICEMENTE IL MIGLIOR FABBRICATORE

“GANZ EINFACH. DIE BESTE EISS CHUPPEN MA

## MAQUINA DE HIELO EN ESCAMAS SCALA

ITV ha desarrollado la nueva gama de maquinas SCALA pensando en usted, y las múltiples aplicaciones de este tipo de hielo. De la industria a la hostelería, con cualquier configuración: máquina compacta, grupo remoto o conectadas a central de frío.

Adquiriendo una maquina scala se beneficia del soporte del mejor equipo de expertos en hielo:

### -NUESTRA PRIORIDAD ES USTED-

Una maquina diseñada para que el agua de fabricación sea 100% hielo.

Scala una maquina diseñada por los mejores y de la mano de los mejores proveedores. Filtros, presostatos, válvulas, los componentes de la SCALA nos garantizan un funcionamiento perfecto así como un mantenimiento fácil.

Nuestra maquina scala consiste en un evaporador cilíndrico vertical, fabricado en acero, con un laberinto interno para la circulación del refrigerante. El cual se encuentra aislado para evitar perdidas de rendimiento de la máquina.

La cara interior está niquelada, y lleva una camisa externa de acero inoxidable.

Centrado en la parte interna del evaporador, hay un eje al que va conectado un motorreductor, situado en la parte superior.

Al eje van acoplados dos piezas fundamentales:

- Una bandeja situada en la parte superior, que distribuirá el agua por la cara interna del evaporador.

- Un brazo con husillo que gira loco, y que sera el encargado de ir cortando, realmente: aprisionar y romper, la fina capa de hielo que se ha formado en el evaporador.

## SCALA SCALE ICE MACHINES

The SCALA models have been designed for various applications and setups.

From Industrial to hospitality applications and through all possible configurations ( complete compact unit or remote condensing unit ) Once you have a SCALA machine, you can rely on a team of technicians and experts who will remain available for any assistance.

### - YOU ARE OUR PRIORITY -

The SCALA machine has been created considering key aspects such as security, high production, energy savings and serviceability.

There will be no waste water as our scale ice machines have been designed to ensure that all water is transformed into ice.

Once the water contacts the evaporator it freezes. Any residual water that doesn't have the time to freeze is recovered and not thrown into the Ice storage bin. Therefore all the stored ice will remain very dry.

We have added to this machine a salt water pump and an adjustable water supply. This first one enables to modify the ice to suit all possible applications by obtaining a larger contact surface, a bigger edge and a superior dehydration. The adjustable water supply gives us the possibility to achieve optimal performance and maximize the production of the machine.

All the electrical components of the SCALA are protected by an easy access security box which makes the functioning of the machine easier.

Our aim is to offer a scale ice machine of Premium Quality. Together with our partners and engineers we have set the highest standards to ensure optimal operating characteristics and serviceability.

## MACHINE A ECAILLES SCALA

Tout simplement la meilleure machiné à écailles disponible sur le marché.

Toutes les machines de la gamme SCALA ont été conçues pour des applications et installations diverses. De secteur CHR ( HORECA ) à l'industrie alimentaire toutes les configurations sont disponibles dans la gamme.

En acquérant une machine à écaille SCALA nous vous garantissons le support d'une équipe d'experts entièrement à votre disposition.

### -VOUS ÊTES NOTRE PRIORITÉ-

Nous avons créé la gamme SCALA en tenant compte de nombreux facteurs telles que sécurité, production et économies.

Nos machines ont été conçues afin que la totalité d'eau à l'entrée soit transformé en glace. Un rendement maximal est ainsi obtenu. Le stockage de la glace est ainsi largement amélioré et la glace en écaille contenu dans le bac de stockage reste sèche.

Une entrée d'eau variable et un doseur d'eau salée a été ajouté à la configuration de la machine. Le doseur de sel permet d'obtenir de l'écaille plus grande et sera également plus sèche. L'entrée d'eau variable permet d'optimiser la production et le rendement de la machine.

Tous les composants électriques sont protégés par un caisson de sécurité avec accès facile rendant ainsi le fonctionnement de la machine plus aisément.

Les meilleurs composants telles que pressostats, filtres, électrovannes, moteurs etc. ont été utilisés. La gamme SCALA a été conçue par les meilleurs ingénieurs et est fabriqué par les meilleurs techniciens ensemble. De ce fait, tous ensemble, nous vous garantissons une machine à écaille qui fonctionne parfaitement dotée de caractéristiques afin de faciliter le service-après-vente.

La grande superficie de contact de la glace écaille SCALA permet de conserver les produits frais sur des périodes longues. La forme de la glace écaille, fine, sèche et souple refroidit efficacement sans abîmer les produits lors du stockage.

**"EN ESCAMAS QUE PUEDA ENCONTAR"**

**"Y CAN BUY"**

**"C HINE À GLAÇON EN ÉCAILLES QUE POUVEZ TROUVER SUR LE MARCHÉ"**

**"DI GHIACCIO A SCAGLIE CHE POTETE TROVARE"**

**"SCHINE. DIE AUF DEM MARKT FINDEN KÖNNEN"**

## FABBRICATORI DI GHIACCIO A SCAGLIE

**"Semplicemente il miglior fabbricatore di ghiaccio a scaglie che possiate trovare". FABBRICATORE DI GHIACCIO A SCAGLIE SCALA ITV ha sviluppato la nuova gamma di macchine SCALA pensando a voi ed alle molteplici applicazioni di questo tipo di ghiaccio. Dall'industria alla ristorazione professionale, con qualsiasi configurazione: macchina compatta, con gruppo remoto o collegata ad una centrale frigorifera.**

Acquistando una macchina Scala beneficià del supporto della migliore squadra di esperti in ghiaccio.

### -LA NOSTRA PRIORITA' SIETE VOI-

Una macchina concepita perché l'acqua di produzione diventi 100% ghiaccio.

Scala è una macchina disegnata dai migliori tecnici e con l'ausilio dei migliori componenti. Filtri, pressostati, valvole, i componenti della macchina Scala ci garantiscono un perfetto funzionamento ed una manutenzione facilitata. La nostra macchina Scala consiste in un evaporatore cilindrico verticale in acciaio inox con un labirinto interno per la circolazione del refrigerante che viene isolato per evitare qualsiasi perdita di resa della macchina. La parte interna è rivestita in acciaio inox. Al centro, nella parte interna dell'evaporatore, un asse collegato al motoriduttore posto nella parte superiore.

All'asse vengono accoppiati due pezzi fondamentali:

- Una vaschetta nella parte superiore che distribuisce l'acqua nel lato interno dell'evaporatore;
- Un braccio con spina dentata che gira e che taglia e rompe la fine superficie di ghiaccio che si forma sull'evaporatore.

Abbiamo anche aggiunto a questa macchina un dosatore di acqua salata per dare al ghiaccio una migliore tenuta ed una maggiore disidratazione ed un regolatore per l'entrata dell'acqua per ottimizzare il rendimento della macchina ed ottimizzarne la produzione.

## SCALA

Alle nostre macchine della SCALA-Serie sono state progettate per adattarsi alle diverse applicazioni: dall'industria al settore hotel.

Se avete bisogno di una macchina Scala, potrete contattarci per avere informazioni dettagliate sulle nostre macchine.

### -UNSERE PRIORITÄT SIND SIE-

Nostre macchine sono state progettate per trasformare l'acqua in ghiaccio senza perdere qualità. Questo è possibile grazie alla nostra avanzata tecnologia.

Le nostre macchine sono dotate di componenti di qualità superiore, come pompe, filtri e valvole.

Nostre macchine sono state progettate per essere facili da installare e mantenere.

Nostre macchine sono state progettate per essere efficienti e economiche.

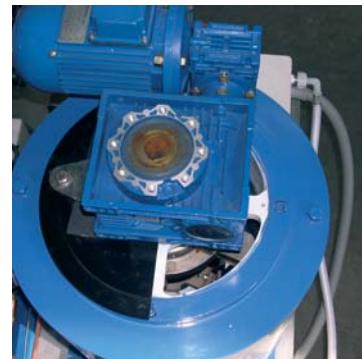
Nostre macchine sono state progettate per essere sicure.



# 100% HIELO

# 100% CALIDAD

# 100% FIABILIDAD



## CARACTERISTICAS

- \* Maquinas Compactas.
- \* Grupo de condensación con cuadro eléctrico de regulación y potencia.
- \* Presostatos HP y LP.
- \* Valvula de expansión termostática y separador intercambiador de líquido.
- \* Motor reductor de acción directa.
- \* Bomba sumergida.
- \* Seguridad de falta de agua.
- \* Intercambiador de calor.
- \* Aislamiento de poliuretano expandido.

## CARACTERISTICAS DE HIELO

- \* Temperatura -5°/-10°C
- \* Espesor 2mm.
- \* Temperatura de evaporación -22°C.

## LA MAQUINA

- \* Sistema de paro por célula fotoeléctrica.
- \* Árbol central fijado al moto reduktor.
- \* Fresa rotativa helicoidal ajustada a una separación de 0.2/0.3mm. respecto al evaporador, lo que permite la producción de la escama.
- \* Bandeja deflectora de hielo lo que impide que el agua de producción caiga sobre la cámara de la máquina o el silo de almacenaje.

## CHARACTERISTICS

- \* Condenser group with electrical power control panel.
- \* High pressure pressostats.
- \* Electric expansion valve and liquid separator.
- \* Powerful speed reducer.
- \* Waterpump.
- \* Water income failure security system.
- \* Heat exchanger.
- \* Stainless Steel bottomplate.
- \* Insulated Polyurethane evaporator.

## ICE CHARACTERISTICS

- \* Ice production between -5°C and - 10°C.
- \* Ice thickness between 1,5 and 2,5 mm depending on the salt distributor.
- \* Evaporation temperature: -22,4°C.

## THE MACHINE

- \* Stop system by photoelectric cell.
- \* Central reamer fixed to the speed reducer.
- \* Adjusted Auger 0,2/0,3mm. from the evaporator inner face allowing ice flake production.

## CARACTERISTIQUES

- \* Groupe de condensation avec caisson électrique de réglage et puissance.
- \* Pressostat haute pression.
- \* Electrovanne d'expansion et thermostat de séparation des liquides.
- \* Moteur réducteur d'action directe.
- \* Pas Pompe submersée.
- \* Système de sécurité pour manque d'eau.
- \* Inter changeur de chaleur.
- \* Banc de soutien en acier inoxydable.
- \* Isolation en Polyuréthane dilaté.

## CARACTERISTIQUES DE LA GLACE

- \* Température de la glace lors de la sortie de l'évaporateur entre: -5°C et - 10°C.
- \* L'épaisseur de la glace dépend du dosage de sel que nous lui apportons : entre 1,5 et 2,5 mm.
- \* Température d'évaporation : -22,4°C.

## LA MACHINE

- \*Système d'arrêt par élément photoélectrique.
- \*Arbre central fixé au moteur réducteur.
- \* Vis sans fin ajustée à 0,2/0,3mm. de la paroi de l'évaporateur ce qui permet la production de l'écaillle.



## EL HIELO SCALA

Soft, seco, subcongelado 100% hielo, con 0% de contenido en agua.  
Enfriar alimentos con hielo en escamas auténtico impide la descomposición, alarga la vida de los productos frescos mejor que cualquier sistema de refrigeración conocido.  
La gran superficie de contacto de la escama SCALA mantiene los productos frescos, húmedos y refrigerados durante largos periodos de tiempo.

## IL GHIACCIO SCALA

Soft, secco, surgelato 100% ghiaccio, con lo 0% di contenuto d'acqua.  
Raffreddare gli alimenti con autentico ghiaccio a scaglie ne impedisce la scomposizione, allunga la vita dei prodotti freschi meglio di qualsiasi altro sistema di refrigerazione conosciuto. La grande superficie di contatto della scaglia SCALA mantiene i prodotti freschi, umidi e refrigerati durante lunghi periodi di tempo.



SCALA 10T

### CARATTERISTICHE

- \* Macchine compatte.
- \* Gruppo condensante con quadro elettrico. di regolazione e di potenza.
- \* Pressostato di alta e di bassa.
- \* Valvola di espansione termostatica e separatore di liquido.
- \* Motoriduttore di trasmissione diretta.
- \* Pompa sommersa.
- \* Sicurezza in caso di mancanza d'acqua.
- \* Scambiatore di calore.
- \* Isolamento in poliuretano espanso.

### CARATTERISTICHE DEL GHIACCIO

- \* Temperatura -5/-10°C.
- \* Spessore 2 mm.
- \* Temperatura di evaporazione -22°C.

### LA MACCHINA

- \* Sistema di fermata per cellula fotoelettrica.
- \* Albero centrale fissato al motoriduttore.
- \* Fresa rotativa elicoidale con una separazione di 0,2/0,3 mm dall'evaporatore che permette la produzione della scaglia.
- \* Vaschetta deflettore del ghiaccio che impedisce che l'acqua di produzione del ghiaccio cada sulla camera della macchina o su deposito di stoccaggio.

### EIGENSCHAFTEN

- \* Kompakte Maschinen
- \* Kondensator mit elektrischem Schaltkasten (Regler und Leistungs-kraft).
- \* Presostat Hochdruck.
- \* Ausdehnungsventil und Thermostat für Flüssigkeitstrenner.
- \* Motorreduktor (direkte Wirkung).
- \* Sicherheitsvorkehrung für Wassermangel.
- \* Wärmeaustauscher.
- \* Bank aus nicht rostendem Stahl.
- \* Isolierung aus ausgedehntem Poliurethan.

### EISEIGENSCHAFTEN

- \* Eistemperatur: -5°C / -10°C.
- \* Dicke: 2 mm.
- \* Verdampfungstemperatur: -22,4 °C.

### ALLE MASCHINEN

- \* Stoppensystem durch photoelektrische Zelle
- \* Zentraler Achsenbaum am Motorreduktor fixiert.
- \* Rotierende Fräse auf einen Druck von 0,2 / 0,3 mm eingestellt (in bezug auf den Verdampfer). Dies erlaubt die Schuppenherstellung.
- \* Deflektierende Eisschale, dies verhindert, dass das Herstellungswasser auf die Speicherkammer oder auf das Speichersilo fällt.

### APLICACIONES:

- Puertos y Lonjas de pescado.
- Industria transformación pesquera.
- Mercados de pescado.
- Distribuidores y mayoristas de pescado.
- Distribuidores de marisco.
- Supermercados e hipermercados.
- Charcuterías y carnicerías.
- Empresas cárnica.
- Pastelerías.
- Panificadoras.
- Queserías.
- Transformación de aves.
- Industria química y farmacéutica.
- Empresas textil.
- Construcción.
- Fabricas de Embutidos (el hielo Scala no forma pelotas).

### APPLICATIONS:

- Sea ports.
- Sea Fishery Industry.
- Sea Fishery Distribution.
- Supermarkets and Hypermarkets.
- Meat Processors: Butcher's Shop.
- Cheese Factories and Dairies.
- Chemistry Industry.
- Architecture Building.
- Textile Industry.
- Research Laboratories.

# VENTAJAS DE NUESTRA MAQUINA

# ADVANTAGE OF OUR MACHINE

# AVANTAGES DE NOTRE MACHINE

# VANTAGGI DE LA NOSTRA MACCHINA

# VORTEILE UNSERES EISES

- Enfriamiento rápido de los productos.
- Económica producción, nuestra máquina escala tiene producción continua no necesitando ciclo de despegue lo que le permite un ahorro del 30% de energía.
- Además de evitar el consumo de agua en este proceso.
- El hielo SCALA proporciona la máxima superficie de contacto del producto a enfriar.
- Máquina silenciosa y de fácil mantenimiento.
- Disponible también para conectar a centrales de frío, reduciendo los consumos y amortizando instalaciones existentes.

Enfriar alimentos con hielo en escamas impide la descomposición y alarga la vida de los productos frescos mejor que cualquier sistema de refrigeración conocido.

La gran superficie de contacto de la escama SCALA mantiene los productos fresco, húmedos y refrigerados durante largos periodos de tiempo. La forma del hielo, fina, seca y soft enfriá eficientemente y sin daños los delicados productos que enfriá al almacenarlos.

- Very quick cooling of the products covered by SCALA ice.
- Production economy. Due to the continuous functioning of our SCALA machine, we avoid the cycles energy curves. Around 30% is saved thanks to this system.
- We use 100% of all the incoming water to make Ice , there is no waste of water.
- The SCALA Ice maximize the contact with the product it has to cover.
- Very silent machine and of easy maintenance.
- We also are producing the SCALA for central cooling unit , this way we permit an important reduction on consumption of the machine and also to repay existing installations.

The Ice of the SCALA machine is very flexible and dry: 100% ice and 0% water.

To cool the food with our authentic SCALA ice will prevent decay and increase the life of the products.

The SCALA ice , due to its shape and its property, will maintain the temperature much better than any other product up to now.

Thanks to the salt dosimeter, the shape of the ice varied from small sea queens to big scales, it then provides you with the most adaptable ice for any kind of product requirements.

- Refroidissement très rapide des produits que la glace recouvre.
- Economie de production, notre machine fonctionne en mode continu, ce qui évite les courbes de production dues aux cycles . On gagne environ 30% d'économie d'énergie.
- 100% de l'entrée d'eau est utilisée pour la fabrication de la glace, il n'y a pas de perte dans ce processus.
- La glace de la SCALA maximise le contact avec la superficie du produit.
- Machine silencieuse et de maintenance facile.
- La SCALA est aussi disponible pour connexion directe aux centrales de froid permettant ainsi de réduire la consommation et d'amortir les pré-installations existantes.

Notre glace est : Souple, sèche d'une teneur de 100 glace 0% eau.

Refroidir les aliments avec notre glace en écailles authentiques, évite la décomposition et augmente la durée de conservation.

Maintient au froid beaucoup mieux que n'importe quel produit de Réfrigération jusqu'à ce jour.

La grande superficie de contact de la glace de la SCALA maintient les produits frais et humides pendant de longues périodes de temps.

La forme de la glace , fine, sèche et souple refroidit efficacement et sans abîmer les produits lors de leur stockage.

- Raffreddamento rapido dei prodotti.
- Produzione economica, la macchina Scala ha una produzione continua e non necessita di cicli per la caduta del ghiaccio prodotto risparmiando così il 30% nei consumi energetici oltre ad evitare il consumo di acqua di questo processo.
- Il ghiaccio Scala garantisce la massima superficie di contatto del prodotto da refrigerare.
- Macchina silenziosa e di facile manutenzione.
- Disponibile anche per la connessione a centrali frigorifere, riducendo i consumi ed ammortizzando installazioni esistenti.

Raffreddare alimenti con ghiaccio a scaglie ne impedisce la scomposizione, allunga la vita dei prodotti freschi meglio di qualsiasi altro sistema di refrigerazione conosciuto.

La grande superficie di contatto della scaglia SCALA mantiene i prodotti freschi, umidi e refrigerati durante lunghi periodi di tempo. La forma del ghiaccio, fino, secco e leggero raffredda efficientemente e senza danni i prodotti delicati che vengono immagazzinati.

- Schnelle Abkühlung der Produkte
- Ökonomische Produktion: unsere SCALA Maschine hat eine ständige Produktion, sie braucht keinen Ablösezyklus, dies erlaubt eine wichtige Ersparnis. Außerdem verhindert das den Wasserverbrauch in diesem Prozess.
- Das SCALA Eis verschafft die maximale Oberfläche bei dem abzukühlenden Produkt.
- Geräuscharme Maschine mit einfacher Wartung.
- Auch verfügbar zum Anschluss an Kältezentralen Reduzierung des Verbrauchs und Amortisierung der existierenden Einrichtungen.
- Unser Eis: Softeis, Trockeneis, halb eingefroren 100% iges Eis ohne Wasser.

Lebensmittelkühlung mit Schuppeneis, verhindert den Auseinanderfall verlängert die Haltbarkeit frischer Produkte, besser als andere bekannte Kühlssysteme.

Die grosse Kontaktfläche der Schuppe von SCALA hält die Produkte frisch, feucht und gekühlt (für lange Zeit)

Die Eisform dünn, trocken und soft kühlst die sensiblen Produkte bei der Lagerung effektiv und ohne Beschädigung.

## SCALA COMPACT UNITS 0,4Tm / 50Tm



modelo model	prod. 24h. production 24h.	compresor compressor compresseur	watos watts	Ø salida hielo mm. Ø ice exit mm.	dimensiones (mm.) sin embalar (*) net dimensions (mm.) (*) dimensions (mm.) non emballé (*)			peso neto net weight poids net
					x	y	z	
Kgs.	H.P.							
S 400	± 400	2 1/2	1600	326	1100	720	700	180 Kg.
S 1000	± 1000	4	3400	480	1505	1611	1108	331 Kg.
S 2000	± 2000	8	7500	480	1505	1589	1613	513 Kg.
S 3000	± 3000	12	10500	480	2400	1480	1030	550 Kg.
S 5000	± 5000	25	20Kw	900	3550	1420	1250	1341 Kg.
S 10T	± 10000	40	32Kw	900	5575	1920	1300	1950 Kg.

AGUA DULCE - FRESH WATER

PRODUCCIONES EN CONDICIONES ÓPTIMAS. TEMPERATURA AGUA 15°. TEMPERATURA AMBIENTE 20°.

PRODUCTION FIGURES AT 20°C AIR AND 15°C WATER . R-404 . VOLTAJE 380/III/50Hz.

TEMPERATURA DEL HIELO -5°/-10° ESPESOR 2mm. / ICE TEMPERATURE -5°/-10° ICE THICKNESS 2mm.

1 LITRO DE AGUA=1KG. DE HIELO; Ejemplo: UNA PRODUCCIÓN DE 1000Kg./24h.=CONSUMO

1 LITER OF WATER=1KG. OF ICE; Example: A PRODUCTION OF 1000Kg./24h.=CONSUMPTION

CARACTERÍSTICAS UNIDAD CONDENSADORA: CONSULTAR SEGÚN MODELOS.

CHARACTERISTICS CONDENSING UNIT: CONSULT ACCORDING TO MODELS.

PRODUCCIÓN HASTA 10Tm. OTRAS PRODUCCIONES HASTA 50Tm. CONSULTAR.

PRODUCTION UP TO 10Tm. PLEASE CONTACT US IF YOU REQUIRE PRICES FOR UNITS UP TO 50Tm.

## SCALA SPLIT UNITS



modelo model	prod. 24h. production 24h.	potencia power	requerimientos frigoríficos con temperatura de evaporación A -22C° w/h.	Ø salida hielo mm. Ø ice exit mm.	dimensiones (mm.) sin embalar (*) net dimensions (mm.) (*) dimensions (mm.) non emballé (*)			peso neto net weight poids net
					x	y	z	
Kgs.	W							
S 400	± 400	190	2200 W.	480	1000	720	700	120 Kg.
S 1000	± 1000	190	5500 W.	480	1050	870	850	170 Kg.
S 2000	± 2000	200	11000 W.	480	1050	1080	850	230 Kg.
S 3000	± 3000	200	16500 W.	480	1050	1300	850	280 Kg.
S 5000	± 5000	435	27500 W.	900	1850	1250	1150	800 Kg.
S 10T	± 10000	435	55000 W.	900	1850	1800	1150	1400 Kg.
S15T	± 15000	1000	82500 W.	1580	2700	2100	1800	2500 Kg.
S 20T	± 20000	1000	110000 W.	1580	2700	2400	1800	3000 Kg.

### INCLUImos / INCLUDED:

- GENERADOR HIELO/ PRODUCTION UNIT
- BOMBA DE AGUA/WATER PUMP
- CUADRO ELECTRICO (NO POTENCIA)
- CONTROL PANEL (NOT MACHINE POWER INPUT)
- BANCADA/BASE
- VALVULA EXPANSIÓN / EXPANSION VALVE
- VALVULA SOLENOIDE / SOLENOID VALVE

### SCALA 50T / CONSULTAR

AGUA DULCE - FRESH WATER / PRODUCCIONES EN CONDICIONES ÓPTIMAS: TEMPERATURA AGUA 15°. TEMPERATURA AMBIENTE 20°.  
PRODUCTION FIGURES AT 20°C AIR AND 15°C WATER . R-404 . VOLTAJE 380/III/50Hz.  
PARA UNIDADES DE MAS DE 20Tm. CONSULTAR PRECIOS / PLEASE CONTACT US IF YOU REQUIERE PRICES FOR UNITS OF MORE THAN 20Tm. PRODUCTION.



INDUSTRIA TECNICA VALENCIANA,S.A.  
POL. IND. SECTOR 13, AVDA. DE LOS HOSTALEROS, 2  
46190 RIBARROJA DEL TURIA-VALENCIA-SPAIN  
APDO.CORREOS 245 / P.O.BOX 245  
TEL.INT.: 34-96 166 75 75 - FAX: 34-96 166 81 00  
[www.itv.es](http://www.itv.es) / e-mail:[itv@itv.es](mailto:itv@itv.es)

## APLICACIONES / APPLICATIONS / APPLICAZIONI / ANWENDUNGEN



La política de calidad de ITV es la satisfacción de nuestros clientes a través de la calidad de los productos y servicios que ofrecemos, y se fundamenta en la mejora continua. Esta política se cumple en nuestro trabajo diario consiguiendo así optimizar todos nuestros procesos.

The corporate mission of ITV is to achieve and maintain an optimum satisfaction of our customers through a policy of quality based on the continuous improvement of our processes in order to offer the best quality in our products and service.

La politique de qualité de ITV est basée sur la satisfaction de nos clients en incorporant de façon journalière la plus grande rigueur lors de la fabrication, le contrôle des différents processus et notre recherche & développement.