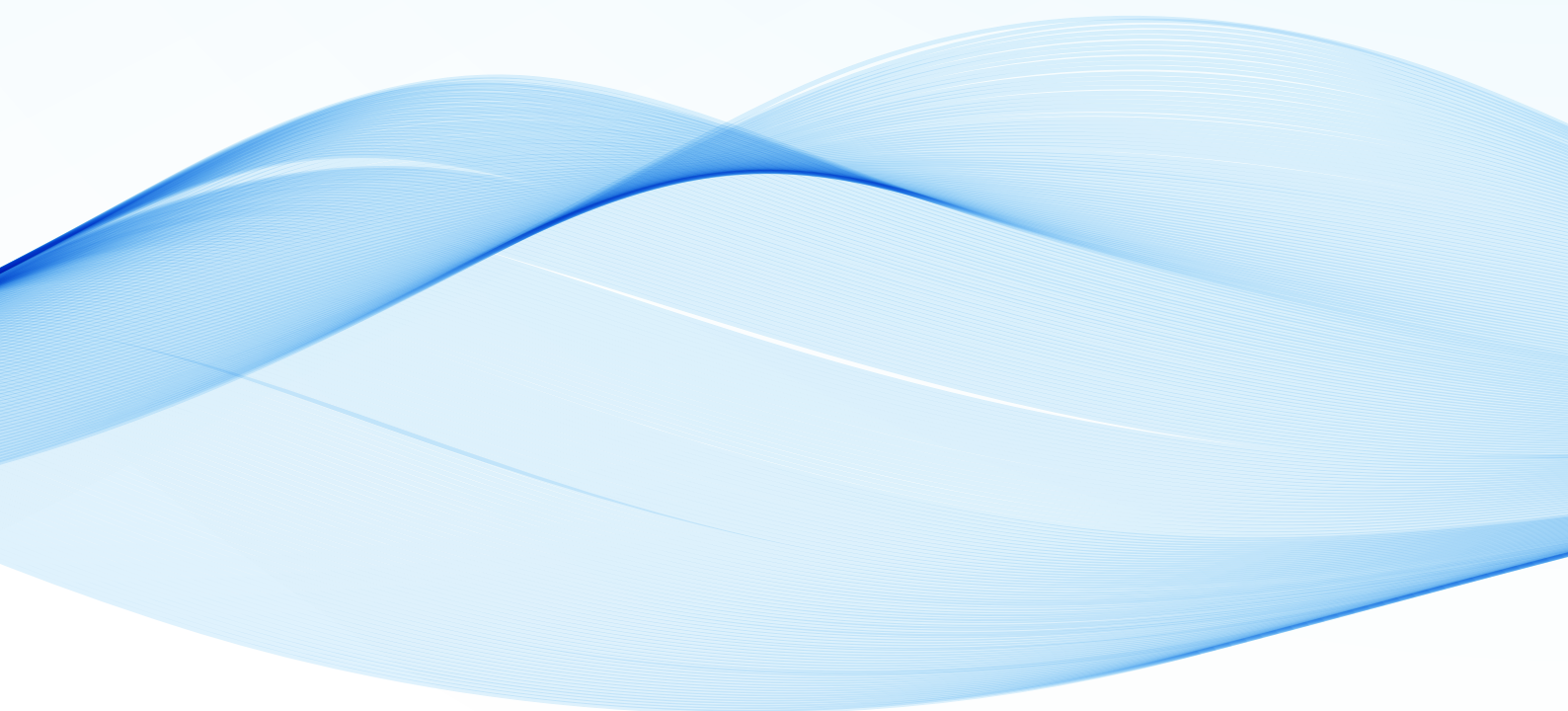


WE MANUFACTURE
MACHINES
THAT MAKE
THE DIFFERENCE



ICETECH
GELATO EXPERTISE

Talento, impegno e molta passione

*queste sono le basi
del vero successo
che non conosce limiti di tempo
nè di spazio.*



Marcello Misurini
Fondatore di Icetech
Gründer von Icetech / Fundador de Icetech

*"Talent, Einsatz und Leidenschaft: das ist die
Basis für wahren Erfolg, der keine zeitlichen
oder räumlichen Grenzen kennt"*

*"Talento, trabajo y mucha pasión:
estas son las bases del verdadero éxito
que no conoce límites de tiempo ni espacio"*

ICETECH
GELATO EXPERTISE

Le macchine, frutto di un'esperienza pluridecennale nel settore del gelato, di una costante opera di ricerca sempre più avanzata e di tecnologie all'avanguardia, presentano caratteristiche vincenti quali: affidabilità, facilità di utilizzo, elevato risparmio di tempo nelle fasi di lavorazione, impiego di materiali di altissima qualità nel rispetto delle più severe norme igienico-sanitarie ed assicurando un risparmio energetico ed idrico.

Nello stabilimento FRIGOGELO - ICETECH, oltre mq 10.000 di superficie, linee moderne di montaggio permettono di monitorare ogni fase del processo produttivo al fine di ottenere macchine sempre più curate nei minimi particolari che, prima di passare dalla produzione al magazzino, subiscono severi controlli e collaudi.

FRIGOGELO - ICETECH, grazie alla presenza di tecnici altamente specializzati è in grado di fornire un servizio di assistenza tecnica pre e post vendita efficiente e valido. Una capillare rete di vendita affidabile e competente unita ad un coordinato sviluppo dell'organizzazione tecnico commerciale hanno permesso la presenza delle macchine Icetech in tutto il mondo ed in tutti i laboratori che scelgono di produrre un gelato di qualità eccellente.

La gamma di macchine prodotte comprende: mantecatori, pastorizzatori, tini di maturazione, montapanna, grandi impianti di pastorizzazione, omogeneizzatori, armadi frigoriferi, abbattitori, macchine per gelato espresso, cuocicrema, mantecatori 3 in 1 con pastorizzatore incorporato. L'offerta di FRIGOGELO - ICETECH è completata dalla realizzazione di arredamenti completi su misura per gelaterie, pasticcerie, ristoranti, bar e comunità in genere.

La formula "chiavi in mano" comprende un servizio a 360° che va dalla ricerca pre-vendita per l'identificazione di locali idonei a nuove aperture alla progettazione e realizzazione del punto vendita, dall'organizzazione di corsi di formazione per la produzione di gelato all'assistenza tecnica post-vendita.

Die Maschinen sind das Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrungen auf dem Eissektor und einer kontinuierlichen Suche nach modernsten Technologien, wodurch Eigenschaften gewährleistet werden, wie: Zuverlässigkeit, einfache Bedienung, hohe Zeitersparnis während der Verarbeitungsphasen, Verwendung hochwertiger Materialien gemäß strengster Hygienebestimmungen und deutliche Energie und Wasserersparnis.

In dem über 10.000 qm großen Werk von FRIGOGELO - ICETECH ermöglichen moderne Montagestraßen die Kontrolle aller Produktionsprozesse zum Erhalt von bis ins kleinste Detail präzisen Maschinen, die strengen Kontrollen und Tests unterzogen werden, bevor sie an das Lager weitergegeben werden.

FRIGOGELO - ICETECH ist dank seiner spezialisierten Fachkräfte in der Lage, vor und nach dem Verkauf einen effizienten und wertvollen Kundendienst zu gewährleisten. Ein zuverlässiges und kompetentes Vertriebsnetz sowie eine koordinierte Entwicklung der technisch-kommerziellen Organisation haben weltweit die Präsenz von Icetech-Maschinen in Eisküchen ermöglicht, die sich für die Produktion von hochwertigem Eis entschieden haben.

Das Angebot an Maschinen umfasst: Verrührer, Pasteurisierer, Reifebottiche, Sahneschläger, große Pasteurisierungsanlagen, Homogenisierer, Kühlschränke, Mixer, Express-Eismaschinen, Cremekoche, 3 in 1 Verrührer mit integriertem Pasteurisierer. Das Angebot von FRIGOGELO - ICETECH umfasst auch die maßgefertigte Einrichtung von Eiskaffees, Konditoreien, Restaurants, Bars etc..

Das schlüsselfertige Angebot beinhaltet einen umfassenden Service, der von der Suche nach geeigneten Ladenlokalen bis zu Entwurf und Verwirklichung des Geschäfts sowie Schulungen für die Eisherstellung und den technischen Kundendienst reicht.

Las máquinas, fruto de una experiencia de decenios en el sector del helado, de un constante trabajo de investigación, cada vez más avanzado, y de tecnología de vanguardia, presentan características ganadoras, entre las cuales: fiabilidad, facilidad de manejo, gran ahorro de tiempo en las fases de elaboración, utilización de materiales de altísima calidad, respetando las más severas normas higiénico sanitarias y asegurando un ahorro energético e hídrico.

En la fábrica de FRIGOGELO - ICETECH, sobre una superficie de mas de 10.000 m de superficie, modernas líneas de montaje permiten monitorar cada fase del proceso productivo, con la finalidad de obtener máquinas cada vez mas estudiadas en los mínimos detalles que, antes de pasar de la producción al almacén, sufren severos controles y test.

FRIGOGELO - ICETECH, gracias a la presencia de técnicos altamente especializados, puede ofrecer un servicio de asistencia técnica pre - post venta eficiente y válido. Una extensa red de ventas, fiable y competente, unida a un desarrollo coordinado de la organización técnico-comercial, han permitido la presencia de las máquinas Icetech en todo el mundo y en todos los obradores que eligen un helado de excelente calidad.

La gama de máquinas producidas comprende: mantecadores, pasteurizadores, tinos de maduración, monta nata, grandes instalaciones de pasteurización, homogeneizadores, armarios frigoríficos, abatidores, máquinas para helado expreso, cuece crema, mantecadores 3 en 1 con pasteurizador incorporado. La oferta de FRIGOGELO - ICETECH se completa con la decoración y el amueblado completo, a medida, para heladerías, pastelerías, restaurantes, bares, etc.

La fórmula llave en mano, comprende un servicio a 360° que va desde la búsqueda, pre-venta, para la localización de locales idoneos a nuevas aberturas, proyectación y realización del punto de venta, organización de cursos de formación para la producción del helado, asistencia técnica pos-venta.

LA FILOSOFIA DI FRIGOGELO - ICETECH È SEMPRE STATA QUELLA DI SODDISFARE AL MEGLIO I GELATIERI GARANTENDO UN ELEVATO RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO.

Die Philosophie von FRIGOGELO - ICETECH war immer schon dem Eishersteller das beste Preis-/Leistungsverhältnis zu bieten.

La filosofía de FRIGOGELO - ICETECH ha sido siempre la máxima satisfacción de los heladeros, garantizando una alta relación calidad / precio.



ITA

MANTECATORI MT NEXT GENERATION

Queste nuove macchine sono dotate di un ampio schermo LCD da 7" che offre all'operatore un'ottima visibilità nel monitoraggio di tutte le funzioni di lavoro, infatti tramite il display touch screen, sviluppato utilizzando una grafica facile ed intuitiva, l'operatore è in grado di controllare ogni funzione della macchina ed ottenere il miglior gelato con la cremosità desiderata. Le macchine della serie NEXT GENERATION aprono al gelatiere nuove frontiere tra cui:

— PROGRAMMI AUTOMATICI

Selezionabili dall'operatore per ottenere sempre il miglior gelato alla giusta consistenza. Questo sistema è stato sviluppato per facilitare anche il lavoro del personale meno esperto. Programmi impostabili: creme, frutta, granite, gelato shock.

— PULSANTE DI SELEZIONE ENERGY SAVING

Sistema di riduzione della potenza frigorifera per produrre minime quantità di gelato e ridurre il consumo di acqua ed elettricità.

— SISTEMA DI REGOLAZIONE OVERRUN

Semplicemente premendo il pulsante "Overrun" si può ottenere un aumento di volume notevolmente superiore allo standard.

— AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL

Con la funzione A.D.C., di serie sul mantecatore, tramite lo schermo interattivo è possibile diagnosticare e monitorare un'eventuale anomalia, aiutando l'operatore alla facile risoluzione.

— SISTEMA CONNECT

Rappresenta la massima innovazione sviluppata nella macchina, ossia una funzione diagnostica e di monitoraggio attraverso cui sarà possibile monitorare da remoto tutte le funzioni della macchina, lo storico dei cicli di produzione gelato e lo storico allarmi tramite una connessione a rete wi-fi, LAN o sim-card. Con l'avanzatissimo **Sistema Connect**, sarà possibile per il tecnico accedere a distanza tramite un PC, Tablet o Smart Phone con un'autenticazione protetta da password e scaricare i dati necessari per fornire un'assistenza puntuale e precisa.

DEU

EISMASCHINE MT NEXT GENERATION

Diese neuen Geräte verfügen über ein großes 7" LCD-Display, auf dem der Bediener alle Betriebsfunktionen optimal überwachen kann. Über den Touchscreen des Displays, der mit Hilfe einer einfachen und intuitiven Grafik entwickelt wurde, kann der Bediener sämtliche Funktionen der Maschine kontrollieren und erhält ein ausgezeichnetes Eis in der gewünschten Cremigkeit. Die Geräte der Serie NEXT GENERATION eröffnen dem Eishersteller neue Möglichkeiten, wie z.B.:

— AUTOMATISCHE PROGRAMME

Die der Bediener zur Herstellung von ausgezeichnetem Speiseeis mit der richtigen Konsistenz auswählen kann. Dieses System wurde entwickelt, um auch die Arbeit von weniger erfahrenem Personal zu vereinfachen. Verfügbare Programme: Creme, Frucht, Granit, Shock-Eis.

— ENERGY SAVING WAHLTASTE

System zur Reduzierung der Kühlleistung für die Herstellung von kleinen Mengen an Speiseeis und zur Reduzierung des Stromverbrauchs.

— REGULIERUNGSSYSTEM OVERRUN

Durch Drücken der Taste „Overrun“ kann das Volumen deutlich über die Standardmenge hinaus erhöht werden.

— AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL

Mit der serienmäßigen Funktion A.D.C. können über den interaktiven Bildschirm eventuelle Störungen festgestellt und überwacht werden, wodurch dem Bediener die Fehlerbehebung erleichtert wird.

— SYSTEM CONNECT

Es stellt die größte Innovation dieses Geräts dar, nämlich eine Diagnose- und Überwachungsfunktion mit deren Hilfe aus der Entfernung alle Funktionen der Maschine, das Archiv der Produktionszyklen und das Archiv der Alarme über eine Verbindung mittels W-LAN, LAN oder SIM-Karte überwacht werden können. Mit dem hochmodernen System Connect kann der Techniker aus der Entfernung mit einem PC, Tablet oder Smartphone über einen passwortgeschützten Zugang auf das Gerät zugreifen und die notwendigen Daten für einen prompten und effizienten Kundendienst einlesen herunterladen.

ESP

MANTECADORES MT NEXT GENERATION

Estas nuevas máquinas llevan una amplia pantalla LCD de 7" que ofrece al operador una excelente visibilidad en la monitorización de todas las funciones de trabajo; en efecto, mediante la pantalla táctil, desarrollada utilizando una gráfica fácil e intuitiva, el operador puede controlar todas las funciones de la máquina y obtener el mejor helado con la cremosidad deseada. Las máquinas de la serie NEXT GENERATION abren al heladero nuevas fronteras; entre otras:

— PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Seleccionables por el operador para obtener siempre el mejor helado con la consistencia ideal. Este sistema se ha desarrollado para facilitar también el trabajo del personal menos experto. Programas configurables: cremas, fruta, granitos, helado shock.

— BOTÓN DE SELECCIÓN ENERGY SAVING

Sistema de reducción de la potencia frigorífica para producir mínimas cantidades de helado y reducir el consumo de agua y electricidad.

— SISTEMA DE REGULACIÓN OVERRUN

Sencillamente pulsando el botón «Overrun» se puede obtener un aumento de volumen muy superior al estándar.

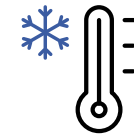
— AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL

Con la función A.D.C., de serie en el mantecador, mediante la pantalla interactiva se puede diagnosticar y monitorizar una posible anomalía, ayudando al operador a resolverla fácilmente.

— SISTEMA CONNECT

Representa la máxima innovación desarrollada en la máquina, o sea, una función diagnóstica y de monitorización a través de la que se podrán monitorizar en remoto todas las funciones de la máquina, el historial de los ciclos de producción del helado y el historial de alarmas mediante una conexión con red wifi, LAN o sim-card. Con el avanzadísimo sistema Connect, para el técnico será posible acceder a distancia mediante un PC, Tablet o Smartphone con una autenticación protegida con contraseña y descargar los datos necesarios para proporcionar una asistencia puntual y precisa.

MT3 | MT4 | MT5 | MT7



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

MANTECATORI
Rührgeräte
Mantecadores

MT
NEXT
GENERATION



Mod.	Produzione oraria (Kg.) Stundenproduktion Producción horaria	Capacità carico miscela Mischungsmenge pro Zyklus Cantidad mezcla por ciclo	Potenza assorbita (Kw.) Stromaufnahme Potencia absorbida	Caratteristiche elettriche Elektrische Eigenschaften Características eléctricas	Condensazione Verdichtung Condensación	Gas frigorifero Kühlgas Gas frigorífico	Dimensioni (mm.) Größe Dimensiones	Peso (Kg.) Gewicht Peso
MT3	Kg. 10/30	Min. Lt.2 Max. Lt.4	Kw. 2,4	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 655 x 1355 h.	Kg. 244
MT4	Kg. 15/45	Min. Lt.3 Max. Lt.6	Kw. 2,7	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 655 x 1355 h.	Kg. 255
MT5	Kg. 20/65	Min. Lt.4 Max. Lt.8	Kw. 4,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 755 x 1355 h.	Kg. 270
MT7	Kg. 40/95	Min. Lt.6 Max. Lt.15	Kw. 5,6	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 910 x 1355 h.	Kg. 300

Schermo LCD 7"
LCD Touch Screen
Pantalla LCD Touch Screen



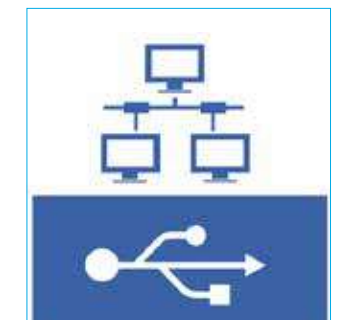
Uscita gelato
Auslassöffnung
Salida del helado



Agitatore
Mixer
Agitador



Sistema Connect
System connect
Sistema connect



ITA

MANTECATORI LCD GENYO

Presentano caratteristiche di assoluta novità tra le quali:

— AMPIO SCHERMO LCD TOUCH SCREEN

Tramite il comodo ed ampio schermo LCD TOUCH SCREEN è possibile regolare e monitorare ogni fase di funzionamento della macchina.

— AUTOMATIC ACTIVE CONTROL

È il nuovo sistema ICETECH per il controllo della consistenza del gelato. Tramite il nuovissimo ed intuitivo grafico colorato, è possibile controllare in tempo reale lo stato di consistenza e cremosità del gelato ed in ogni momento, anche durante la mantecazione, effettuare regolazioni e modifiche.

— ENERGY SAVING

Nel caso in cui si produca una quantità minima di gelato, è possibile avere, mediante l'ENERGY SAVING, un sistema automatico che riduce la potenza frigorifera, un notevole risparmio di energia elettrica e conseguentemente anche un notevole risparmio del consumo idraulico.

— DIFFERENTI PROGRAMMI AUTOMATICI

Di mantecazione tra cui:

- **Gelato Shock** per produrre un gelato consistente, compatto e subito pronto per la vendita nella vetrina gelato.
- **Gelato Creme** per produrre il miglior gelato cremoso e soffice ai gusti a base di creme.
- **Gelato Frutta** per produrre il miglior gelato cremoso e soffice ai gusti a base di frutta.
- **Granita** mediante un sistema con variatore di velocità e controllo del freddo è possibile produrre la vera "Granita Siciliana a Scaglie" oppure morbidissime cremolate, tutto come "una volta".

— REGOLAZIONE OVERRUN

Tramite dei semplicissimi pulsanti posti sullo schermo LCD TOUCH SCREEN ed un intuitivo indicatore a barre, è possibile in ogni momento controllare ed impostare la quantità di aria da incorporare nel vostro gelato.

— AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL

Con la funzione A.D.C. (Automatic Diagnostic Control), tramite lo schermo interattivo è possibile capire e monitorare un'eventuale guasto, aiutando l'operatore alla facile risoluzione di qualsiasi problema.

DEU

LCD-RÜHRGERÄTE GENYO

Haben ganz neue Eigenschaften; darunter:

— GROSSER LCD-TOUCHSCREEN

Durch den bequemen und großen LCD-TOUCHSCREEN können alle Betriebsphasen der Maschine eingestellt und überwacht werden.

— AUTOMATIC ACTIVE CONTROL

Ist das neue ICETECH-System für die Steuerung der Konsistenz des Eises. Mit der vollständig neuen und intuitiven Farbgrafik kann die Konsistenz des Eises in Echtzeit und jederzeit überprüft werden, auch während der Rühr-Kühl-Phase und die Konsistenz und Cremigkeit Ihres Eises kann reguliert und modifiziert werden.

— ENERGY SAVING

Wird eine geringe Eismenge hergestellt, kann durch ENERGY SAVING, ein automatisches System, das die Kühlleistung reduziert, eine beachtliche Energieersparnis erreicht werden und auch eine beachtliche Ersparnis beim Wasserverbrauch.

— UNTERSCHIEDLICHE AUTOMATISCHE PROGRAMME

Für die Rühr-Kühl-Phase; darunter:

- **Eis Shock** für die Erzeugung eines konsistenten Eises, kompakt und sofort bereit für den Verkauf in der Eisvitrine.
- **Eis Creme** für die Herstellung des besten cremigen und weichen Eises auf Cremebasis.
- **Eis Frucht** für die Herstellung des besten cremigen und weichen Eises auf Fruchtbasis.
- **Granita** mit einem System mit Geschwindigkeitswandler und der Steuerung der Kühlung kann die echte "Granita Siciliana a Scaglie" (sizilianische Granita) oder weiche Cremolate hergestellt werden, wie einst.

— EINSTELLUNG OVERRUN

Mit einfachen Schaltflächen am LCD-TOUCHSCREEN und einer intuitiven Balkenanzeige kann die in das Eis einzuschließende Luftmenge jederzeit kontrolliert und eingestellt werden.

— AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL

Mit der Funktion A.D.C. (Automatic Diagnostic Control) kann über den interaktiven Bildschirm ein eventuell vorliegender Defekt festgestellt und überwacht werden, was dem Bediener die einfache Lösung sämtlicher Probleme ermöglicht.

ESP

MANTECADORES LCD GENYO

Presentan características absolutamente novedosas, tales como:

— AMPLIA PANTALLA LCD TOUCH SCREEN

Mediante la cómoda y amplia pantalla LCD TOUCH SCREEN, es posible regular y monitorizar cada fase del funcionamiento de la máquina.

— AUTOMATIC ACTIVE CONTROL

Es el nuevo sistema ICETECH para el control de la consistencia del helado. Mediante el nuevo e intuitivo gráfico coloreado, es posible visualizar en tiempo real el estado de consistencia del helado en cada momento, incluso durante la mantecación, así como regular y modificar la consistencia y la cremosidad de su helado.

— ENERGY SAVING

Cuando se produce una cantidad mínima de helado, por medio de ENERGY SAVING, un sistema automático que reduce la potencia frigorífica, es posible obtener un notable ahorro de energía eléctrica y, por consiguiente, un ahorro notable del consumo hidráulico.

— DIFERENTES PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

De mantecación, entre los cuales:

- **Helado Shock** para producir un helado consistente, compacto y listo inmediatamente para la venta en la vitrina de helados.
- **Helado de crema** para producir el mejor helado cremoso y suave de gustos a base de cremas.
- **Helado de fruta** para producir el mejor helado cremoso y suave de gustos a base de frutas.
- **Granizados** mediante un sistema con variador de velocidad y control del frío, es posible producir la verdadera "Granita Siciliana a Scaglie" (granizado siciliano) o bien cremolate (cremas refrigeradas de jarabe de fruta), todo "a la manera tradicional".

— REGULACIÓN OVERRUN

Mediante simples pulsadores ubicados en la pantalla LCD TOUCH SCREEN y un intuitivo indicador de barras, es posible configurar y controlar en todo momento la cantidad de aire a incorporar en su helado.

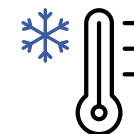
— AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL

Con la función A.D.C. (Automatic Diagnostic Control), mediante la pantalla interactiva, es posible comprender y monitorizar y una eventual avería, ayudando al operador a efectuar la fácil resolución de cualquier problema.

MANTECATORI
Rührgeräte
Mantecadores









MT LCD GENYO

MT3 | MT4 | MT5 | MT7



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento



Mod.	 Produzione oraria (Kg.) Stundenproduktion Producción horaria	 Capacità carico miscela Mischungsmenge pro Zyklus Cantidad mezcla por ciclo	 Potenza assorbita (Kw.) Stromaufnahme Potencia absorbida	 Caratteristiche elettriche Elektrische Eigenschaften Características eléctricas	 Condensazione Verdichtung Condensación	 Gas frigorifero Kühlgas Gas frigorífico	 Dimensioni (mm.) Grösse Dimensiones	 Peso (Kg.) Gewicht Peso
MT3	Kg. 10/30	Min. Lt.2 Max. Lt.4	Kw. 2,4	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 655 x 1355 h.	Kg. 244
MT4	Kg. 15/45	Min. Lt.3 Max. Lt.6	Kw. 2,7	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 655 x 1355 h.	Kg. 255
MT5	Kg. 20/65	Min. Lt.4 Max. Lt.8	Kw. 4,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 755 x 1355 h.	Kg. 270
MT7	Kg. 40/95	Min. Lt.6 Max. Lt.15	Kw. 5,6	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 910 x 1355 h.	Kg. 300

Schermo LCD touch screen
LCD Touch Screen
Pantalla LCD Touch Screen



Uscita gelato
Auslassöffnung
Salida del helado



Agitatore
Mixer
Agitador



Tappetino
Matte
Alfombrilla



ITA

MANTECATORI MT

I Mantecatori ICETECH, grazie alla speciale centralina elettronica con microprocessore appositamente studiata e realizzata, consentono di monitorare il gelato in ogni sua fase ed ottenere un prodotto finito perfetto nella sua struttura con la giusta cremosità e consistenza. A richiesta, con i Mantecatori ICETECH è inoltre possibile inserire la funzione "Granite" per produrre perfette Granite Siciliane.

— CENTRALINA ELETTRONICA

Il processo produttivo viene comandato e controllato in modo automatico da un microprocessore elettronico che permette all'operatore di personalizzare il ciclo di produzione impiegando qualunque tipo di miscela gelato. Dopo aver impostato la consistenza desiderata, la macchina, in modo completamente automatico, esegue la fase di produzione. Raggiunta la consistenza di mantecazione impostata, segnalata da un avviso acustico, non è indispensabile affrettarsi per l'estrazione del gelato perché la macchina entra automaticamente nella fase di mantenimento fino a che l'operatore non provvede ad estrarre il gelato. Molto utile nei modelli maggiori la funzione "Freddo in estrazione" che serve per riattivare il freddo durante l'estrazione del prodotto garantendo al gelato che esce per ultimo la stessa consistenza.

— AGITATORE

Interamente realizzato in acciaio inox, l'agitatore è privo di albero centrale e dotato di tre pale in acciaio. Le speciali alette raschianti si autoregolano per aderire in modo sempre perfetto alla camera di mantecazione ed evitare la formazione di crosta di gelato su di essa. Grazie a questo nuovo sistema è garantita la totale estrazione del gelato ed un notevole risparmio economico favorito dal ridotto consumo delle alette raschianti.

— USCITA GELATO

Il portello in acciaio inox ha una bocca di uscita maggiorata tale da ridurre al minimo i tempi di estrazione del gelato e garantire la stessa consistenza durante la fase di uscita.

— TAPPETINO

Il tappetino, realizzato in silicone antiscivolo, è stato studiato appositamente per potervi appoggiare le vaschette per gelato ed agevolare quindi l'operatore nella fase di estrazione del prodotto finito. Abbinato al nuovissimo davanzale di forma ergonomica, il tappetino può tenere le comuni vaschette 36x16,5 e i vasconi 36x25.

DEU

RÜHRGERÄTE MT

Die Rührgeräte von ICETECH ermöglichen dank einer speziellen elektronischen Steuerung mit einem spezifisch entwickelten Mikroprozessor die Kontrolle der Eisherstellung in allen Phasen und den Erhalt eines in Struktur, Cremigkeit und Konsistenz perfekten Endprodukts. Auf Anfrage kann in die Rührgeräte von ICETECH eine „Wassereis“-Funktion zur Herstellung von perfektem sizilianischem Wassereis integriert werden.

— ELEKTRONISCHE STEUERUNG

Der Herstellungsprozess wird durch einen Mikroprozessor automatisch gesteuert und kontrolliert, wodurch der Anwender den Produktionszyklus für eine beliebige Eismixtur individuell bestimmen kann. Nach Einstellung der gewünschten Konsistenz führt das Gerät die Produktionsphase absolut selbstständig durch. Nach Erreichen der vorgegebenen Konsistenz ertönt ein Signal. Das Eis muss nicht sofort entnommen werden, weil die Maschine automatisch den Zustand aufrecht erhält, bis der Anwender das Eis entnimmt. Sehr nützlich ist in den größeren Modellen die Funktion "Kälte bei Entnahme", bei der die Kühlung während der Produktentnahme eingeschaltet wird, um das gesamte Eis mit einer gleichmäßigen Konsistenz entnehmen zu können.

— MIXER

Vollständig aus Edelstahl gefertigt, besitzt der mit drei Stahlschaufeln ausgerüstete neue Mixer keine Mittelwelle. Die Spezialschaufeln sind selbstregelnd, um immer perfekt an der Wand des Rührgeräts anzuliegen und die Formung von Eisverkrustungen zu vermeiden. Durch dieses neue System wird die vollständige Entnahme des Eises, sowie eine deutliche Kostenersparnis durch den geringen Energieverbrauch der Schaufeln gewährleistet.

— AUSLASSÖFFNUNG

Die Edelstahlklappe besitzt eine vergrößerte Auslassöffnung, um die Eisentnahme zu kurz wie möglich zu gestalten und eine konstante Konsistenz während der Entnahme zu gewährleisten.

— MATTE

Die Matte aus rutschfestem Silikon wurde entwickelt, um die Eiswannen abzustellen und hierdurch dem Anwender die Entnahme des Endprodukts zu erleichtern. In Kombination mit dem neuen ergonomisch geformten Vorbau können auf der Matte handelsübliche kleine Wannen 36x16,5 und große Wannen 36x25 abgestellt werden.

ESP

MANTECADORES MT

Los Mantecadores ICETECH, gracias a su particular centralita electrónica, con microprocesador, específicamente estudiada y realizada, permiten monitorar el helado en cada fase y obtener un producto final perfecto en su estructura, con la justa cremosidad y consistencia. A solicitud, con los Mantecadores ICETECH es, además, posible introducirla función "Granizados" para producir exquisitas Granizadas Sicilianas.

— CENTRALITA ELECTRÓNICA

Un microprocesador electrónico, controla y dirige de manera automática el proceso productivo, permitiendo al operador personalizar el ciclo de producción con cualquier tipo de mezcla. Tras haber programado la consistencia deseada, el mantecador, automáticamente, ejecuta la fase de producción. Una señal acústica avisará que se ha alcanzado la consistencia de mantecación programada. No es indispensable retirar inmediatamente el helado porque la máquina entra automáticamente en la fase de mantenimiento, hasta que se proceda a la extracción del helado. Es muy útil, en los modelos mayores, la función "Frio en extracción" que permite reactivar el frío durante la extracción del producto, garantizando que el helado que se extrae al final mantenga la misma consistencia.

— AGITADOR

Realizado completamente en acero inoxidable, el nuevo agitador carece de árbol central; posee, sin embargo, tres palas de acero. Las aletas rascadoras especiales se autoregulan para adherirse en modo perfecto a la cámara de mantecación y evitar la formación de costra de helado sobre ella. Gracias a este nuevo sistema se garantiza la extracción del helado y un notable ahorro económico facilitado por el reducido consumo de las aletas rascadoras.

— SALIDA DEL HELADO

La puerta en acero inoxidable posee una boca de salida engrandecida para reducir al mínimo el tiempo de extracción del helado y garantizar la misma consistencia durante la fase de extracción.

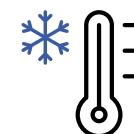
— ALFOMBRILLA

La alfombrilla, realizada en silicona antideslizante, ha sido estudiada específicamente para poder apoyar el recipiente para el helado y facilitar la fase extracción del producto final. Junto al nuevo poyete con forma ergonómica, la alfombrilla puede sostener los recipientes comunes de 36x16,5 y los de 36x25.

MANTECATORI
Rührgeräte
Mantecadores

MT

MT3 | MT4 | MT5 | MT7

RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

Mod.	Produzione oraria (Kg.) Stundenproduktion Producción horaria	Capacità carico miscela Mischungsmenge pro Zyklus Cantidad mezcla por ciclo	Potenza assorbita (Kw.) Stromaufnahme Potencia absorbida	Caratteristiche elettriche Elektrische Eigenschaften Características eléctricas	Condensazione Verdichtung Condensación	Gas frigorifero Kühlgas Gas frigorífico	Dimensioni (mm.) Größe Dimensiones	Peso (Kg.) Gewicht Peso
MT3	Kg. 10/30	Min. Lt.2 Max. Lt.4	Kw. 2,4	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 655 x 1355 h.	Kg. 244
MT4	Kg. 15/45	Min. Lt.3 Max. Lt.6	Kw. 2,7	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 655 x 1355 h.	Kg. 255
MT5	Kg. 20/65	Min. Lt.4 Max. Lt.8	Kw. 4,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 755 x 1355 h.	Kg. 270
MT7	Kg. 40/95	Min. Lt.6 Max. Lt.15	Kw. 5,6	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 910 x 1355 h.	Kg. 300

Centralina elettronica
Centralita electrónica
Elektronische steuerung

Uscita gelato
Auslassöffnung
Salida del helado

Agitatore
Mixer
Agitador

Tappetino
Matte
Alfombrilla


ITA

MANTECATORI EASY

Consentono eccezionali prestazioni tra le quali:

- Massima affidabilità;
- Semplicità di utilizzo;
- Pieno rispetto delle più severe norme igienico sanitarie;
- Eccezionale struttura del gelato sempre cremoso ed asciutto;
- Consumi di acqua e corrente estremamente ridotti.

— TAPPETINO

Il tappetino, realizzato in silicone antiscivolo, è stato studiato appositamente per potervi appoggiare le vaschette per gelato ed agevolare quindi l'operatore nella fase di estrazione del prodotto finito. Abbinato al davanzale di forma ergonomica, il tappetino può tenere le comuni vaschette 36x16,5 e i vasconi 36x25.

— AGITATORE

Interamente realizzato in acciaio inox, l'agitatore è privo di albero centrale e dotato di tre pale in acciaio. Le speciali alette raschianti si autoregolano per aderire in modo sempre perfetto alla camera di mantecazione ed evitare la formazione di crosta di gelato su di essa. Grazie a questo sistema è garantita la totale estrazione del gelato ed un notevole risparmio economico favorito dal ridotto consumo delle alette raschianti.

— TRAMOGGIA

Ampia per una veloce introduzione della miscela.

— TIMER

Elettronico per controllare anche a distanza lo scadere del tempo di mantecazione.

— COMMUTATORE

Di pronta lettura per la selezione della fase di mantecazione, estrazione, lavaggio ed arresto.

— USCITA GELATO

Portello con bocca di uscita ampia tale da ridurre al minimo i tempi di estrazione del gelato e garantire la stessa consistenza durante la fase di uscita.

DEU

DIE EISMASCHINEN EASY

Besitzen hervorragende Eigenschaften, wie:

- Höchste Zuverlässigkeit;
- Einfache Bedienung;
- Absolute Einhaltung der strengsten Gesundheitsvorschriften;
- Hervorragende, immer cremige und trockene Eiskonsistenz;
- Sehr reduzierter Wasser- und Stromverbrauch.

— TEPPICH

Der aus rutschfestem Silikon hergestellte Teppich wurde speziell entwickelt, um die Eisschalen abzustellen und den Bediener während der Produktentnahme zu unterstützen.

Mit dem ergonomisch geformten Vorbau kombiniert, kann der Teppich handelsübliche Schalen in den Formaten 36x16,5 und 36x25 aufnehmen.

— MISCHER

Der komplett aus Edelstahl gefertigte Mischer besitzt keine Zentralwelle und ist mit drei Stahlschaufeln ausgestattet. Die speziellen Schaufeln sind selbstregulierend, um sich immer perfekt an die Rührkammer anzupassen und so die Eisverkrustung zu verhindern. Dank dieses Systems ist eine komplette Entnahme des Eises gewährleistet, während der niedrige Verbrauch der Schaufeln eine bedeutende wirtschaftliche Ersparnis darstellt.

— TRICHTER

Groß dimensioniert für eine schnelle Zuführung der Mischung.

— TIMER

Elektronisch, um auch auf Entfernung den Ablauf der Rührdauer zu kontrollieren.

— UMSCHALTER

Direkt ablesbar für die Auswahl der Mischphase, Entnahme, Reinigung und Abschaltung.

— EISENTNAHME

Groß dimensionierte Öffnung zur Minimierung der Entnahmezeit des Eises und Gewährleistung einer gleich bleibenden Konsistenz während der Entnahme.

ESP

LOS MANTECADORES EASY

Permiten excepcionales prestaciones entre las cuales:

- Máxima confiabilidad;
- Simplicidad de uso;
- Total respeto de las más severas normas higiénico-sanitarias;
- Excepcional estructura del helado siempre cremoso y seco;
- Consumos de agua y de corriente extremadamente reducidos.

— ALFOMBRILLA

La alfombra, fabricada de silicona antideslizamiento, ha sido estudiada especialmente para poder apoyar las cubetas para helado y facilitar el trabajo del operador en la fase de extracción del producto terminado. Combinada con el mostrador de forma ergonómica, la alfombra puede tener las comunes cubetas de 36x16,5 y las cubas grandes de 36x25.

— AGITADOR

Completamente fabricado de acero inoxidable, el agitador no tiene árbol central y tiene tres paletas de acero. Las aletas rascadoras especiales se regulan automáticamente para adherir de manera siempre perfecta a la cámara de mantecado y así evitar la formación de crosta de helado sobre la misma. Gracias a este sistema queda garantizada la total extracción del helado y un notable ahorro económico favorecido por el reducido consumo de las aletas rascadoras.

— TIMER

Electrónico para controlar también a distancia el vencimiento del tiempo de mantecado.

— TOLVA

Ampia para una rápida introducción de la mezcla.

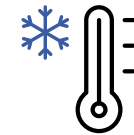
— CONMUTADOR

De rápida lectura para la selección de la fase de mantecado, extracción, lavado y parada.

— SALIDA DEL HELADO

Puerta con boca de salida amplia de manera de reducir al mínimo los tiempos de extracción del helado y garantizar la misma consistencia durante la fase de salida.

EASY3 | EASY4 | EASY5



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

MANTECATORI
Rührgeräte
Mantecadores

MT EASY



Produzione oraria (Kg.)
Stundenproduktion
Producción horaria



Capacità carico miscela (Lt.)
Mischungsmenge pro Zyklus
Cantidad mezcla por ciclo



Potenza assorbita (Kw.)
Stromaufnahme
Potencia absorbida



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni (mm.)
Größe
Dimensiones



Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

Mod.	Kg.	Min. Lt.	Kw.	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 505 x 1290 h.	Kg.
EASY3	10/30	Max. Lt.4	2,4					244
EASY4	15/45	Min. Lt.3 Max. Lt.6	2,7					255
EASY5	20/65	Min. Lt.4 Max. Lt.8	4,5					270

Commutatore
Umschalter
Conmutador



Uscita gelato
Eisentnahme
Salida del helado



Agitatore
Mischer
Agitador



Tappetino
Teppich
Alfombra



ITA

MANTECATORI VERTICALI

Possiedono un cilindro con sistema di freddo verticale e sono particolarmente adatti per chi vuole ottenere un gelato di altissima qualità con la massima semplicità di utilizzo. Il processo produttivo viene comandato e controllato in modo automatico da un microprocessore elettronico che permette all'operatore di impostare il tempo di produzione in modo da ottenere un gelato sempre asciutto, cremoso con ridottissimi tempi di mantecazione e di consumo energetico. L'operatore ha anche la possibilità di produrre le vere "granite siciliane". Come per tutti i prodotti della sua vasta gamma, ICETECH ha posto particolare attenzione alle forme ergonomiche della macchina per dare maggior comodità all'operatore durante l'utilizzo.

Da sempre attenti al RISPARMIO ENERGETICO, con LA GELATIERA sono stati raggiunti consumi particolarmente ridotti di energia elettrica ed idrica.

Il particolare mescolatore a tre lame è stato completamente realizzato in acciaio inox con sistema di raschiatori autoregolanti e facilmente intercambiabili. Questo particolare mescolatore assicura sempre una perfetta pulizia del gelato dalle pareti e dal fondo del cilindro, favorendo così un ottimo scambio termico ed un'estrazione totale del gelato in fase di uscita. La macchina è dotata anche di un particolare coperchio trasparente che permette di monitorare visivamente in ogni momento lo stato del gelato; grazie alla totale apertura dello stesso, è possibile l'inserimento di ingredienti tipo granelle, variegati, nocciole, pistacchi ed altro ancora.

DEU

VERTIKALEN RÜHRGERÄTE

Besitzen einen Zylinder mit vertikalem Kühlsystem und sind besonders geeignet für die, die auf einfachste Weise ein Speiseeis von höchster Qualität herstellen wollen. Der Herstellungsprozess wird automatisch über einen elektronischen Mikroprozessor gesteuert und kontrolliert der Bediener kann so die gewünschte Herstellungszeit des Eis einstellen und mit sehr kurzen Rührzeiten und geringem Energieverbrauch stets ein trockenes, cremiges Produkt herstellen. Der Bediener hat auch die Möglichkeit, den wahren "sizilianische Granita" zu produzieren. Wie für alle Produkte des breiten Angebots von ICETECH, wurde besondere Aufmerksamkeit den ergonomischen Formen der Maschine gewidmet, um das Bedienen während des Gebrauchs so bequem wie möglich zu machen.

Stets darauf bedacht, den Energieverbrauch so gering wie möglich zu halten, wurde mit LA GELATIERA eine besonders große Energie- und WASSERERSPARNIS erzielt.

Das besondere Rührgerät mit drei Messern wurde vollständig aus Stahl Inox realisiert mit selbstregelndem Schabersystem, die leicht untereinander auszutauschen sind. Dieses besondere Rührgerät sichert immer eine perfekte Reinigung des Speiseeises von den Wänden und dem Boden des Zylinders, wodurch ein optimaler Wärmeaustausch begünstigt wird und ein vollständiges Entnehmen des Speiseeises in der Endphase erleichtert wird. Die Maschine besitzt auch einen speziellen durchsichtigen Deckel, der in jedem Moment eine Sichtkontrolle des Zustands des Speiseeises ermöglicht; dadurch, dass er vollständig geöffnet werden kann, ist die Eingabe von Zutaten wie Beeren, Variegati, Nüssen, Pistazien und anderem möglich.

ESP

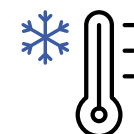
MANTECADORES VERTICALES

Poseen un cilindro con sistema de frío vertical y son especialmente adecuados para quien quiere obtener un helado de altísima calidad con la máxima simplicidad de uso. El proceso productivo se dirige y controla automáticamente mediante un microprocesador electrónico, que permite al operador la configuración del tiempo de producción deseado, para obtener así un helado siempre seco, cremoso y con tiempos reducidos de mantecación y de consumo energético. El operador también tiene la posibilidad de producir el verdadero "granizado siciliano". Como para el resto de los productos de su amplia gama, ICETECH ha prestado especial atención a las formas ergonómicas de la máquina, que brindan mayor comodidad al operador mientras la usa.

Desde siempre uno de los factores importantes es el AHORRO ENERGÉTICO, y con LA GELATIERA se han alcanzado consumos verdaderamente reducidos de energía eléctrica e hidráulica.

Este especial mezclador de tres cuchillas se ha realizado completamente de acero inoxidable con sistema de raspadores de auto-regulación y fácilmente intercambiables. Este mezclador asegura siempre una limpieza perfecta del helado desde las paredes hasta el fondo del cilindro, favoreciendo de esta manera un intercambio térmico perfecto y una extracción total del helado en fase de salida. La máquina cuenta también con una tapa transparente que permite monitorear visualmente el estado del helado en cualquier momento; gracias a la apertura total del mismo, es posible introducir ingredientes como grageas, rellenos, avellanas, pistachos y más.

5 | 6



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

MANTECATORI
Rührgeräte
Mantecadores

LA GELATIERA



Produzione oraria (Kg.)
Stundenproduktion
Producción horaria



Capacità carico miscela (Lt.)
Mischungsmenge pro Zyklus
Cantidad mezcla por ciclo



Potenza assorbita (Kw.)
Stromaufnahme
Potencia absorbida



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni (mm.)
Größe
Dimensiones



Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

5	Kg. 40	Min. Lt.2 Max. Lt.5	Kw. 2,7	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	495 x 690 x 1100 h.	Kg. 255
6	Kg. 50	Min. Lt.2 Max. Lt.7	Kw. 4,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	520 x 720 x 1100 h.	Kg. 270

Centralina elettronica
Centralita electrónica
Elektronische steuerung



Bocca di uscita
Auslassöffnung
Boca de salida



ITA

MANTECATORE DA BANCO

Mikri è il nuovo mantecatore da banco professionale di ICETECH, macchina ideale per il settore Horeca. Di facile utilizzo e dimensioni compatte, grazie al sistema di condensazione ad aria ed alimentazione monofase, può essere installata in ogni luogo.

Caratteristiche principali:

- **AGITATORE**
Struttura in acciaio inox con tre pale in polimero alimentare.
- **TRAMOGGIA**
Ampia per una veloce introduzione della miscela.
- **PORTELLO**
Interamente in acciaio inox con chiusura di sicurezza
- **CENTRALINA ELETTRONICA**

Il processo produttivo viene comandato e controllato in modo automatico da un microprocessore elettronico che permette all'operatore di personalizzare il ciclo di produzione impiegando qualunque tipo di miscela gelato. Dopo aver impostato la consistenza desiderata, la macchina, in modo completamente automatico, esegue la fase di produzione. Raggiunta la consistenza di mantecazione impostata, segnalata da un avviso acustico, non è indispensabile affrettarsi per l'estrazione del gelato perché la macchina entra automaticamente nella fase di mantenimento fino a che l'operatore non provvede ad estrarre il gelato.

- **COMMUTATORE**
Di pronta lettura per la selezione della fase di mantecazione, estrazione, lavaggio ed arresto.

DEU

TISCH-SPEISEEISMASCHINE

Mikri ist die neue professionelle Speiseeismaschine von ICETECH, das ideale Tischgerät für den Horeca-Sektor. Leicht zu bedienen und von kompakter Größe, dank des luftgekühlten Verflüssigers und des 230 V Anschlusses ist der Aufstellungsort frei wählbar.

Hauptmerkmale:

- **RÜHRWERK**
Edelstahlkonstruktion mit drei Schaufeln aus lebensmittelkonformem Kunststoff.
- **EINFÜLLTRICHTER**
Groß dimensioniert, für ein schnelles Einfüllen der Mischung.
- **AUSLASSÖFFNUNG**
Vollständig aus Edelstahl mit Sicherheitsverschluss.
- **ELEKTRONISCHE STEUERUNG**

Der Herstellungsprozess wird durch einen Mikroprozessor automatisch gesteuert und kontrolliert, wodurch der Anwender den Produktionszyklus für eine beliebige Eismixtur individuell bestimmen kann. Nach Einstellung der gewünschten Konsistenz führt das Gerät die Produktionsphase absolut selbstständig durch. Nach Erreichen der vorgegebenen Konsistenz ertönt ein Signal. Das Eis muss nicht sofort entnommen werden, weil die Maschine automatisch den Zustand aufrecht erhält, bis der Anwender das Eis entnimmt.

- **WAHLSCHALTER**
Direkt ablesbar für die Auswahl der Betriebsarten Zubereitung, Entnahme, Reinigung sowie zum Ausschalten.

ESP

MANTECADOR DE MOSTRADOR

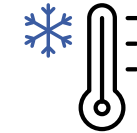
Mikri es el nuevo mantecador de mostrador profesional de ICETECH, ideal para el sector Horeca. Es fácil de usar, tiene dimensiones compactas y, gracias al sistema de condensación por aire y alimentación monofásica, se puede instalar en cualquier lugar.

Características principales:

- **AGITADOR**
Estructura en acero inoxidable con tres paletas en polímero alimentario.
- **TOLVA**
Amplia, lo que permite una rápida introducción de la mezcla.
- **PUERTA**
Completamente en acero inoxidable con cierre de seguridad.
- **CENTRALITA ELECTRÓNICA**

Un microprocesador electrónico, controla y dirige de manera automática el proceso productivo, permitiendo al operador personalizar el ciclo de producción con cualquier tipo de mezcla. Tras haber programado la consistencia deseada, el mantecador, automáticamente, ejecuta la fase de producción. Una señal acústica avisará que se ha alcanzado la consistencia de mantecación programada. No es indispensable retirar inmediatamente el helado porque la máquina entra automáticamente en la fase de mantenimiento, hasta que se proceda a la extracción del helado.

- **CONMUTADOR**
De lectura rápida para la selección de la fase de mantecación, extracción, lavado y parada.



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento



MANTECATORI
Rührgeräte
Mantecadores

MIKRÍ

MANTECATORI
Rührgeräte
Mantecadores



Produzione oraria (Kg./h.)
Stundenproduktion
Producción horaria



Capacità carico miscela
Mischungsmenge pro Zyklus
Cantidad mezcla por ciclo



Potenza assorbita (Kw.)
Stromaufnahme
Potencia absorbida



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni (mm.)
Größe
Dimensiones



Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.	Kg. 8/14	Kg. 2,5	Kw. 2,0	230V 50 Hz 1 Ph	Aria Luft Aire	R 452 A	431 x 673 x 700 h.	Kg. 96
Mikri								

Commutatore
Umschalter
Conmutador



Centralina elettronica
Elektronische steuerung
Centralita electrónica



Bocca di uscita
Auslassöffnung
Boca de salida



PASTORIZZATORI NEXT GENERATION

Presentano caratteristiche eccezionali tra le quali:
 — **AMPIO SCHERMO LCD da 7"** che offre all'operatore un'ottima visibilità nel monitoraggio di tutte le funzioni di lavoro, infatti tramite il display touch screen, sviluppato utilizzando una grafica facile ed intuitiva, l'operatore è in grado di controllare ogni funzione della macchina.

— **RISCALDAMENTO E RAFFREDDAMENTO** con sistema a "BAGNOMARIA" con liquido glicolato che favorisce tempi ridottissimi di pastorizzazione e bassissimi livelli di consumi elettrici ed idraulici.

— **NUOVA VASCA INOX** con capacità di volume totale fino a 70 litri per modello PST70 e 130 litri per modello PST130; forma ovale con inclinatura di fondo stampata per garantire la totale estrazione del prodotto.

— **PROGRAMMI AUTOMATICI** di pastorizzazione delle miscele tra cui:

- Alta pastorizzazione 85°C per garantire sempre una pastorizzazione igienicamente perfetta.
- Bassa pastorizzazione 65°C per garantire una perfetta pastorizzazione anche per le miscele più delicate.
- Raffreddamento e conservazione a 4°C per garantire il raffreddamento delle miscele in breve tempo e la possibilità di mantenere inalterato il precedente abbattimento della carica batterica.
- Pastorizzazione cioccolato fino a 100°C.
- Pastorizzazione sciroppo di zucchero.
- Pastorizzazione zucchero invertito.

- "Manual system" è il sistema che permette di impostare manualmente tutte le temperature e le fasi di funzionamento della macchina.

— **EMULSIONATORE INVERTER**

È possibile miscelare ed emulsionare a scelta, tutte le basi di gelato ottenendo particelle di grasso omogenee tra loro e quindi un gelato più cremoso, morbido, spatolabile e meglio conservabile anche nella vetrina gelato.

— **INVERTER STIRRER SYSTEM**

Con il sistema di I.S.S. ovvero Regolatore a Variatore di velocità Inverter, è possibile programmare differenti velocità di agitazione alle varie temperature sia in modo manuale che automatico.

— **CONTROLLO HACCP CON SISTEMA "USB Key" (a richiesta)**: con una comoda chiavetta USB è possibile scaricare tutti i dati delle pastorizzazioni effettuate nell'ultima settimana ed archiviarli direttamente sul vostro PC per non perdere mai il controllo di tutte le fasi di lavorazione.

— **D.A.T. (Diagnostic Automatic Temperature)**

La macchina è dotata di un controllo automatico di diagnostica della temperatura che consiste nel controllare sempre ed in modo automatico la temperatura della vostra miscela di gelato in ogni sua fase di lavorazione. In caso di black-out improvviso ed al successivo ripristino dell'alimentazione elettrica, il sistema automatico ricontra la temperatura ed in funzione di essa e del tempo trascorso senza alimentazione elettrica, la macchina decide se ripetere automaticamente il ciclo completo di pastorizzazione.

— **NUOVO COPERCHIO**

ad alta robustezza e completamente trasparente per un miglior monitoraggio anche visivo della propria miscela pastorizzata.

— **NUOVO DAVANZALE ERGONOMICO**

in acciaio inox con tappetino antiscivolo per l'appoggio del secchio o eventuale altro recipiente evitando così l'appoggio direttamente a terra e quindi il rischio di eventuali contaminazioni esterne.

— **SISTEMA CONNECT**

rappresenta la massima innovazione sviluppata nella macchina, ossia una funzione diagnostica e di monitoraggio attraverso cui sarà possibile monitorare da remoto tutte le funzioni della macchina, lo storico dei cicli di produzione gelato e lo storico allarmi tramite una connessione a rete wi-fi, LAN o sim-card.

Con l'avanzatissimo sistema Connect, sarà possibile per il tecnico accedere a distanza tramite un PC, Tablet o Smartphone con un'autenticazione protetta da password e scaricare i dati necessari per fornire un'assistenza puntuale e precisa.

NEXT GENERATION LCD-PASTEURISIERAPPARATE

haben außergewöhnliche Eigenschaften:

— **GRÖßES 7" LCD-DISPLAY** auf dem der Bediener alle Betriebsfunktionen optimal überwachen kann. Über den Touchscreen des Displays, der mit Hilfe einer einfachen und intuitiven Grafik entwickelt wurde, kann der Bediener sämtliche Funktionen der Maschine kontrollieren

— **ERHITZUNG UND KÜHLUNG** mit dem „WASSERBAD“-System mit glykol, das die Pasteurisierungszeiten verkürzt und für einen sehr geringen Strom- und Wasserverbrauch.

— **NEUER EDELSTAHLBEHÄLTER** mit einem Fassungsvermögen von bis zu 70 Litern beim Modell PST70 und 130 Litern beim Modell PST130; ovale Form mit Neigung des Schmeldebodens zur vollständigen Entnahme des Produkts.

— **AUTOMATISCHE PROGRAMME** für die Pasteurisierung der Mischungen; darunter:

- Hohe Pasteurisierungstemperatur 85 °C für eine hygienisch perfekte Pasteurisierung.
- Niedrige Pasteurisierungstemperatur 65 °C für eine perfekte Pasteurisierung, auch bei empfindlicheren Mischungen.
- Kühlung und Konservierung bei 4 °C für eine schnelle Kühlung der Mischungen und die Beibehaltung der zuvor erreichten Keimzahl.
- Pasteurisierung von Schokolade bis zu 100 °C.
- Pasteurisierung von Zuckersirup.
- Pasteurisierung von Invertzucker.
- „Manual system“ ist das System, das die manuelle Einstellung der Temperaturen und Betriebsphasen der Maschine ermöglicht.

— **EMULGATOR MIT INVERTER** Es können nach Wahl alle Eisgrundmassen gemischt und emulgiert werden, wobei eine Homogenität der Fettpartikel erreicht wird, also ein cremigeres, weicherer, einfach zu portionierendes und auch in der Eisvitrine besser aufzubewahrendes Eis.

— **INVERTER STIRRER SYSTEM** Mit dem I.S.S.-System, d. h. dem Mischer mit Inverter-Geschwindigkeitswandler, ist es möglich, verschiedene Rührgeschwindigkeiten bei den unterschiedlichen Temperaturen einzustellen, sowohl manuell, als auch automatisch.

— **HACCP-STEUERUNG MIT „USB Key“-SYSTEM** (auf Anfrage): mit einem USB-Stick können alle Daten der Pasteurisierungen der letzten Woche heruntergeladen werden und direkt auf Ihrem PC archiviert werden, um niemals die Kontrolle aller Bearbeitungsphasen zu verlieren.

— **D.A.T. (Diagnostic Automatic Temperature)** Die Maschine verfügt über eine automatische Steuerung der Diagnostik der Temperatur, wobei die Temperatur Ihrer Eismischung bei jeder Bearbeitungsphase stets automatisch kontrolliert wird. Bei einem plötzlichen Stromausfall und der anschließenden Rückkehr der Stromversorgung kontrolliert das System die Temperatur erneut und entsprechend dieser Temperatur und der Dauer des Stromausfalls wiederholt die Maschine ggf. den gesamten Pasteurisierungszyklus.

— **NEUER DECKEL** mit hoher Widerstandsfähigkeit und vollständig transparent für eine bessere Überwachung der pasteurisierten Mischung, auch per Sichtkontrolle.

— **NEUER ERGONOMISCHER VORBAU** aus Edelstahl mit rutschfestem Teppich für das Abstellen des Eimers oder anderer Behälter zum Vermeiden des Abstellens direkt auf dem Boden, das zu eventuellen externen Verunreinigungen führen kann.

— **SYSTEM CONNECT** Es stellt die größte Innovation dieses Geräts dar, nämlich eine Diagnose- und Überwachungsfunktion mit deren Hilfe aus der Entfernung alle Funktionen der Maschine, das Archiv der Produktionszyklen und das Archiv der Alarmer über eine Verbindung mittels W-LAN, LAN oder SIM-Karte überwacht werden können.

Mit dem hochmodernen System Connect kann der Techniker aus der Entfernung mit einem PC, Tablet oder Smartphone über einen passwortgeschützten Zugang auf das Gerät zugreifen und die notwendigen Daten für einen prompten und effizienten Kundendienst einlesen herunterladen.

PASTEURIZADORES NEXT GENERATION

Presentan características excepcionales, tales como:

— **AMPLIA PANTALLA LCD de 7"** que ofrece al operador una excelente visibilidad en la monitorización de todas las funciones de trabajo; en efecto, mediante la pantalla táctil, desarrollada utilizando una gráfica fácil e intuitiva, el operador puede controlar todas las funciones de la máquina.

— **CALENTAMIENTO Y ENFRIAMIENTO** con sistema al "BAÑO MARÍA" con glicol que proporciona tiempos de pasteurización muy reducidos y niveles de consumo eléctrico e hidráulico bajísimos.

— **NUEVA CUBA INOXIDABLE** con capacidad de volumen total de hasta 70 litros para el modelo PST70 y de 130 litros para el modelo PST130; forma ovalada con inclinación estampada del fondo para garantizar la extracción total del producto.

— **PROGRAMAS AUTOMÁTICOS** de pasteurización de las mezclas, tales como:

- Alta pasteurización 85 °C para garantizar siempre una pasteurización perfecta desde el punto de vista higiénico.
- Baja pasteurización 65°C para garantizar una perfecta pasteurización, incluso para las mezclas más delicadas.
- Enfriamiento o conservación a 4°C, para garantizar el enfriamiento de las mezclas en tiempos breves y la posibilidad de conservar inalterada la eliminación precedente de la carga bacteriana.
- Pasteurización chocolate hasta a 100 °C.
- Pasteurización de jarabe de azúcar.
- Pasteurización de azúcar invertido.
- "Manual system" es el sistema que permite configurar manualmente todas las temperaturas y las fases de funcionamiento de la máquina.

— **EMULSIONADOR INVERTER** es posible mezclar y emulsionar a gusto todas las bases de helado, obteniendo partículas de grasa homogéneas entre sí y, por lo tanto, un helado más cremosos, suave, fácil de servir y de conservar incluso en la vitrina de helados.

— **INVERTER STIRRER SYSTEM** Con el sistema de I.S.S., o bien, el Mezclador con variador de velocidad inverter, es posible programar diferentes velocidades de agitación a diferentes temperaturas, tanto de modo manual como automático.

— **CONTROL HACCP CON SISTEMA "USB Key"** (sobre pedido): con un cómodo dispositivo USB, es posible descargar todos los datos de las pasteurizaciones efectuadas durante la última semana y archivarlos directamente en su ordenador para no perder nunca el control de todas las fases de elaboración.

— **D.A.T. (Diagnostic Automatic Temperature)** la máquina cuenta con un control automático de diagnóstico de la temperatura, que consiste en controlar siempre y de forma automática la temperatura de su mezcla de helado en cada fase de elaboración. En el caso de corte de electricidad imprevista y el sucesivo restablecimiento de la alimentación eléctrica, el sistema automático recontra la temperatura y, en función de esta y del tiempo transcurrido sin electricidad, la máquina decide si repetir o no automáticamente el ciclo completo de pasteurización.

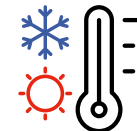
— **NUEVA TAPA** de alta solidez y completamente transparente, para una mejor monitorización incluso visual de su mezcla pasteurizada.

— **NUEVO APOYO ERGONÓMICO** de acero inoxidable con tapete antideslizante, para el apoyo del cubo o de otro recipiente, evitando el apoyo directo sobre el suelo y, por lo tanto, el riesgo de eventuales contaminaciones externas.

— **SISTEMA CONNECT** representa la máxima innovación desarrollada en la máquina, o sea, una función diagnóstica y de monitorización a través de la que se podrán monitorizar en remoto todas las funciones de la máquina, el historial de los ciclos de producción del helado y el historial de alarmas mediante una conexión con red wifi, LAN o sim-card.

Con el avanzadísimo sistema Connect, para el técnico será posible acceder a distancia mediante un PC, Tablet o Smartphone con una autenticación protegida con contraseña y descargar los datos necesarios para proporcionar una asistencia puntual y precisa.

70 | 130 | 200 XL



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento



Vasca con forma ovale
Wanne mit ovaler Form
Cuba con forma ovalada

Albero graduato
Graduierte Welle
Eje graduado

Emulsore
Emulgator
Emulsor

Davanzale per appoggio secchio a richiesta
Neuer ergonomischer
vorbau auf anfrage
Repisa para apoyo cubo
bajo petición

Schermo LCD touch screen
LCD Touch Screen
Pantalla LCD Touch Screen



Mod.	Capacità carico miscela Leistung min/max Capacidad min/max	Potenza assorbita max (Kw.) Tromaufnahme Max Potencia absorbida Max	Caratteristiche elettriche Elektrische Eigenschaften Características eléctricas	Condensazione Verdichtung Condensación	Gas frigorifero Kühlgas Gas frigorífico	Dimensioni (mm.) Größe Dimensiones	Peso (Kg.) Gewicht Peso
70	Min. Lt.30 Max. Lt.70	Kw. 6,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	410 x 955 x 1080 h.	Kg. 200
130	Min. Lt.60 Max. Lt.130	Kw. 11	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	565 x 1030 x 1080 h.	Kg. 270
200 XL	Min. Lt.60 Max. Lt.200	Kw. 17	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	710 x 1090 x 1160 h.	Kg. 330

PST
NEXT
GENERATION

ITA

PASTORIZZATORI LCD

Presentano caratteristiche eccezionali tra le quali:

— **AMPIO SCHERMO LCD TOUCH SCREEN**
Per la regolazione ed il monitoraggio di tutte le funzioni della macchina.

— **RISCALDAMENTO E RAFFREDDAMENTO**

Con sistema a "BAGNOMARIA" con liquido glicolato che favorisce tempi ridottissimi di pastorizzazione e bassissimi livelli di consumi elettrici ed idraulici.

— **NUOVA VASCA INOX**

Con capacità di volume totale fino a 70 litri per modello PST70 e 130 litri per modello PST130; forma ovale con inclinatura di fondo stampata per garantire la totale estrazione del prodotto.

— **PROGRAMMI AUTOMATICI**

Di pastorizzazione delle miscele tra cui:

- Alta pastorizzazione 85°C per garantire sempre una pastorizzazione igienicamente perfetta;
- Bassa pastorizzazione 65°C per garantire una perfetta pastorizzazione anche per le miscele più delicate;
- Raffreddamento e conservazione a 4°C per garantire il raffreddamento delle miscele in breve tempo e la possibilità di mantenere inalterato il precedente abbattimento della carica batterica;
- Pastorizzazione cioccolato fino a 100°C;
- Pastorizzazione sciroppo di zucchero;
- Pastorizzazione zucchero invertito;
- "Manual system" è il sistema che permette di impostare manualmente tutte le temperature e le fasi di funzionamento della macchina.

— **EMULSIONATORE INVERTER**

È possibile miscelare ed emulsionare a scelta, tutte le basi di gelato ottenendo particelle di grasso omogenee tra loro e quindi un gelato più cremoso, morbido, spatolabile e meglio conservabile anche nella vetrina gelato.

— **INVERTER STIRRER SYSTEM**

Con il sistema di I.S.S. ovvero Mescolatore a Variatore di velocità Inverter, è possibile programmare differenti velocità di agitazione alle varie temperature sia in modo manuale che automatico.

— **CONTROLLO HACCP CON SISTEMA "USB Key" (a richiesta):**

Con una comoda chiavetta USB è possibile scaricare tutti i dati delle pastorizzazioni effettuate nell'ultima settimana ed archiviarli direttamente sul vostro PC per non perdere mai il controllo di tutte le fasi di lavorazione.

— **D.A.T. (Diagnostic Automatic Temperature)**

La macchina è dotata di un controllo automatico di diagnostica della temperatura che consiste nel controllare sempre ed in modo automatico la temperatura della vostra miscela di gelato in ogni sua fase di lavorazione.

In caso di black-out improvviso ed al successivo ripristino dell'alimentazione elettrica, il sistema automatico ricontra la temperatura ed in funzione di essa e del tempo trascorso senza alimentazione elettrica, la macchina decide se ripetere automaticamente il ciclo completo di pastorizzazione.

— **NUOVO COPERCHIO**

Ad alta robustezza e completamente trasparente per un miglior monitoraggio anche visivo della propria miscela pastorizzata.

— **NUOVO DAVANZALE ERGONOMICO**

In acciaio inox con tappetino antiscivolo per l'appoggio del secchio o eventuale altro recipiente evitando così l'appoggio direttamente a terra e quindi il rischio di eventuali contaminazioni esterne.

DEU

LCD-PASTEURISIERAPPARATE

Haben außergewöhnliche Eigenschaften:

— **GROSSER LCD-TOUCHSCREEN**

Für die Einstellung und die Überwachung aller Maschinenfunktionen.

— **ERHITZUNG UND KÜHLUNG**

Mit dem „WASSERBAD“-System mit glykol, das die Pasteurisierungszeiten verkürzt und für einen sehr geringen Strom- und Wasserverbrauch.

— **NEUER EDELSTAHLBEHÄLTER**

Mit einem Fassungsvermögen von bis zu 70 Litern beim Modell PST70 und 130 Litern beim Modell PST130; ovale Form mit Neigung des Schmiebedodens zur vollständigen Entnahme des Produkts.

— **AUTOMATISCHE PROGRAMME**

Für die Pasteurisierung der Mischungen; darunter:

- Hohe Pasteurisierungstemperatur 85 °C für eine hygienisch perfekte Pasteurisierung;
- Niedrige Pasteurisierungstemperatur 65 °C für eine perfekte Pasteurisierung, auch bei empfindlicheren Mischungen;
- Kühlung und Konservierung bei 4 °C für eine schnelle Kühlung der Mischungen und die Beibehaltung der zuvor erreichten Keimzahl;
- Pasteurisierung von Schokolade bis zu 100 °C;
- Pasteurisierung von Zuckersirup;
- Pasteurisierung von Invertzucker;
- "Manual system" ist das System, das die manuelle Einstellung der Temperaturen und Betriebsphasen der Maschine ermöglicht.

— **EMULGATOR MIT INVERTER**

Es können nach Wahl alle Eisgrundmassen gemischt und emulgiert werden, wobei eine Homogenität der Fettpartikel erreicht wird, also ein cremigeres, weiches, einfach zu portionierendes und auch in der Eisvitrine besser aufzubewahrendes Eis.

— **INVERTER STIRRER SYSTEM**

Mit dem I.S.S.-System, d. h. dem Mischer mit Inverter-Geschwindigkeitswandler, ist es möglich, verschiedene Rührgeschwindigkeiten bei den unterschiedlichen Temperaturen einzustellen, sowohl manuell, als auch automatisch.

— **HACCP-STEUERUNG MIT "USB Key"- SYSTEM (auf Anfrage):**

Mit einem USB-Stick können alle Daten der Pasteurisierungen der letzten Woche heruntergeladen werden und direkt auf Ihrem PC archiviert werden, um niemals die Kontrolle aller Bearbeitungsphasen zu verlieren.

— **D.A.T. (Diagnostic Automatic Temperature)**

Die Maschine verfügt über eine automatische Steuerung der Diagnostik der Temperatur, wobei die Temperatur Ihrer Eismischung bei jeder Bearbeitungsphase stets automatisch kontrolliert wird. Bei einem plötzlichen Stromausfall und der anschließenden Rückkehr der Stromversorgung kontrolliert das System die Temperatur erneut und entsprechend dieser Temperatur und der Dauer des Stromausfalls wiederholt die Maschine ggf. den gesamten Pasteurisierungszyklus.

— **NEUER DECKEL**

Mit hoher Widerstandsfähigkeit und vollständig transparent für eine bessere Überwachung der pasteurisierten Mischung, auch per Sichtkontrolle.

— **NEUER ERGONOMISCHER VORBAU**

Aus Edelstahl mit rutschfestem Teppich für das Abstellen des Eimers oder anderer Behälter zum Vermeiden des Abstellens direkt auf dem Boden, das zu eventuellen externen Verunreinigungen führen kann.

ESP

PASTEURIZADORES LCD

Presentan características excepcionales, tales como:

— **AMPLIA PANTALLA LCD TOUCH SCREEN**

Para la regulación y la monitorización de todas las funciones de la máquina.

— **CALENTAMIENTO Y ENFRIAMIENTO**

Con sistema al "BAÑO MARÍA" con glicol que proporciona tiempos de pasteurización muy reducidos y niveles de consumo eléctrico e hidráulico bajísimos.

— **NUEVA CUBA INOXIDABLE**

Con capacidad de volumen total de hasta 70 litros para el modelo PST70 y de 130 litros para el modelo PST130; forma ovalada con inclinación estampada del fondo para garantizar la extracción total del producto.

— **PROGRAMAS AUTOMÁTICOS**

De pasteurización de las mezclas, tales como:

- Alta pasteurización 85 °C para garantizar siempre una pasteurización perfecta desde el punto de vista higiénico;
- Baja pasteurización 65°C para garantizar una perfecta pasteurización, incluso para las mezclas más delicadas;
- Enfriamiento o conservación a 4°C, para garantizar el enfriamiento de las mezclas en tiempos breves y la posibilidad de conservar inalterada la eliminación precedente de la carga bacteriana;
- Pasteurización chocolate hasta a 100 °C;
- Pasteurización de jarabe de azúcar;
- Pasteurización de azúcar invertido;
- "Manual system" es el sistema que permite configurar manualmente todas las temperaturas y las fases de funcionamiento de la máquina.

— **EMULSIONADOR INVERTER**

Es posible mezclar y emulsionar a gusto todas las bases de helado, obteniendo partículas de grasa homogéneas entre sí y, por lo tanto, un helado más cremoso, suave, fácil de servir y de conservar incluso en la vitrina de helados.

— **INVERTER STIRRER SYSTEM**

Con el sistema de I.S.S., o bien, el Mezclador con variador de velocidad inverter, es posible programar diferentes velocidades de agitación a diferentes temperaturas, tanto de modo manual como automático.

— **CONTROL HACCP CON SISTEMA "USB Key" (sobre pedido):**

Con un cómodo dispositivo USB, es posible descargar todos los datos de las pasteurizaciones efectuadas durante la última semana y archivarlos directamente en su ordenador para no perder nunca el control de todas las fases de elaboración.

— **D.A.T. (Diagnostic Automatic Temperature)**

La máquina cuenta con un control automático de diagnóstico de la temperatura, que consiste en controlar siempre y de forma automática la temperatura de su mezcla de helado en cada fase de elaboración. En el caso de corte de electricidad imprevista y el sucesivo restablecimiento de la alimentación eléctrica, el sistema automático recontra la temperatura y, en función de esta y del tiempo transcurrido sin electricidad, la máquina decide si repetir o no automáticamente el ciclo completo de pasteurización.

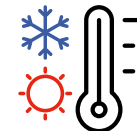
— **NUEVA TAPA**

De alta solidez y completamente transparente, para una mejor monitorización incluso visual de su mezcla pasteurizada.

— **NUEVO APOYO ERGONOMICO**

De acero inoxidable con tapete antideslizante, para el apoyo del cubo o de otro recipiente, evitando el apoyo directo sobre el suelo y, por lo tanto, el riesgo de eventuales contaminaciones externas.

70 | 130 | 200 XL



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento



Vasca con forma ovale
Wanne mit ovaler Form
Cuba con forma ovalada



Albero graduato
Graduierte Welle
Eje graduado



Emulsore
Emulgator
Emulsor



Davanzale per appoggio secchio a richiesta
Neuer ergonomischer
vorbau auf anfrage
Repisa para apoyo cubo
bajo petición



Schermo LCD touch screen
LCD Touch Screen
Pantalla LCD Touch Screen



Mod.	Capacità carico miscela Leistung min/max Capacidad min/max	Potenza assorbita max (Kw.) Tromaufnahme Max Potencia absorbida Max	Caratteristiche elettriche Elektrische Eigenschaften Características eléctricas	Condensazione Verdichtung Condensación	Gas frigorifero Kühlgas Gas frigorífico	Dimensioni (mm.) Größe Dimensiones	Peso (Kg.) Gewicht Peso
70	Min. Lt.30 Max. Lt.70	Kw. 6,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	410 x 955 x 1080 h.	Kg. 200
130	Min. Lt.60 Max. Lt.130	Kw. 11	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	565 x 1030 x 1080 h.	Kg. 270
200 XL	Min. Lt.60 Max. Lt.200	Kw. 17	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	710 x 1090 x 1160 h.	Kg. 330

PST

ITA

PASTORIZZATORI

Sono realizzati con tecnologia "Modular" che permette all'operatore di personalizzare il ciclo di pastorizzazione a seconda delle proprie esigenze.

Si tratta di un modello studiato per un ingombro particolarmente limitato, la vasca ovale ha una capacità di 70/130 lt.

Tramite la nuova scheda elettronica l'operatore può programmare e variare la velocità dell'emulsionatore a varie temperature ed ottenere una base di gelato perfettamente emulsionata.

L'esperienza accumulata negli anni ha permesso di ottenere una macchina che consente eccezionali prestazioni tra le quali:

- Tecnologia "Modular" a controllo emulsione con inverter;
- Raffreddamento e riscaldamento con sistema "bagnomaria" con liquido glicolato;
- Tempi ridotti di riscaldamento e raffreddamento;
- Alta pastorizzazione +85°C;
- Bassa pastorizzazione +65°C;
- Raffreddamento maturazione +4°C;
- Consumi ridottissimi di acqua e corrente;
- Pieno rispetto delle più severe norme igienico sanitarie;
- Estrema facilità di utilizzo;
- Bassissimo livello di rumorosità;
- Nuova vasca inox con capacità di volume totale fino a 70 litri per modello PST70 e 130 litri per modello PST130; forma ovale con inclinatura di fondo stampata per garantire la totale estrazione del prodotto.

— EMULSORE

Durante il ciclo di pastorizzazione una volta raggiunta la temperatura ottimale (+65°C circa) si avvia, in modo automatico, il processo di emulsione.

La miscela viene spinta alla massima velocità attraverso i piccoli fori della gabbietta di emulsione con il risultato di una miscela omogenea in tutte le sue microparticelle.

— CENTRALINA ELETTRONICA

Tramite la pressione di un solo tasto è possibile attivare le fasi di pastorizzazione (alta o bassa) e la macchina in modo completamente automatico provvede a riscaldare la miscela, raffreddarla nel più breve tempo possibile e mantenerla in maturazione ad una temperatura costante di +4°C in lenta agitazione.

DEU

PASTEURISIERUNGSGERÄTE

Sind in "Modular"-Technik hergestellt, wodurch der Anwender den Pasteurisierungszyklus seinen eigenen Anforderungen anpassen kann.

Hierbei handelt es sich um ein Modell, das auf besonders geringe Ausmaße ausgelegt ist und das eine ovale Wanne mit 70/130 l Fassungsvermögen besitzt.

Durch die neue elektronische Schaltkarte kann der Anwender die Geschwindigkeit der Emulsionierung ei unterschiedlichen Temperaturen variieren und so eine perfekt emulsierte Eisbasis erhalten.

Eine jahrelange Erfahrung hat es ermöglicht, ein Gerät herzustellen, das u.a. folgende außergewöhnliche Eigenschaften besitzt:

- "Modular"-Technologie mit Inverter-Emulsionskontrolle;
- Abkühlung und Erwärmung durch Wasserbad System mit glykol;
- Schnelle Erwärmung und Abkühlung;
- Hohe Pasteurisierung +85°C;
- Niedrige Pasteurisierung +65°C;
- Abkühlung, Reifung +4°C;
- Sehr geringer Stromund Wasserverbrauch;
- Volle Erfüllung der strengsten Hygienebestimmungen;
- Extrem leichte Handhabung;
- Sehr geringe Geräuschbildung;
- Neuer edelstahlbehälter mit einem Fassungsvermögen von bis zu 70 Litern beim Modell PST70 und 130 Litern beim Modell PST130; ovale Form mit Neigung des Schmiedebodens zur vollständigen Entnahme des Produkts.

— EMULSION

Während der Pasteurisierung startet nach Erreichen der optimalen Temperatur (zirka +65°C) automatisch der Emulsionsprozess. Die Mischung wird mit hoher Geschwindigkeit durch die kleinen Öffnungen des Emulsionskäfigs geschoben, wodurch eine in allen Mikroteilchen homogene Masse erzielt wird.

— ELEKTRONISCHE STEUERUNG

Durch den Druck auf eine einzige Taste kann die Pasteurisierung (hoch oder niedrig) eingeleitet werden. Das Gerät erwärmt und kühlt die Mischung vollautomatisch in kürzester Zeit und hält die Temperatur für die Reifung bei leichter Bewegung auf konstante +4°C.

ESP

PASTEURIZADORES

Están realizados con la tecnología "Modular" que permite al operador personalizar el ciclo de pasteurización según las exigencias.

Se trata de un modelo estudiado para un espacio particularmente limitado. La cuba ovalada tiene una capacidad de 70/130 lt.

Con la nueva tarjeta electrónica, el operador, puede programar y variar la velocidad del emulsionador a varias temperaturas y obtener una base de helado perfectamente emulsionada.

La experiencia acumulada durante años ha permitido obtener una máquina que consiente excepcionales prestaciones, entre las cuales:

- Tecnología "Modular" a control emulsión con inverter;
- Enfriamiento y Calentamiento con sistema "bañomaria" con glicol;
- Tiempos de enfriamiento, calentamiento reducidos;
- Alta pasteurización +85°C;
- Baja pasteurización +65°C;
- Enfriamiento maduración +4°C;
- Consumos de agua y corriente reducidísimos;
- Absoluto respeto de las mas severas normas higiénico sanitarias;
- Gran facilidad de uso;
- Bajísimo nivel de ruido;
- Nueva cuba de acero inoxidable con capacidad de volumen total de hasta 70 litros para el modelo PST70 y de 130 litros para el modelo PST130; forma ovalada con inclinación estampada del fondo para garantizar la extracción total del producto.

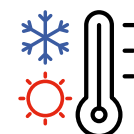
— EMULSOR

Durante el ciclo de pasteurización, alcanzada la temperatura óptima (alrededor +65°C), inicia automáticamente el proceso de emulsión. A través de pequeños foros en la jaula de emulsión, la mezcla es empujada a máxima velocidad, con el resultado de una mezcla homogénea en todas sus micropartículas.

— CENTRALITA ELECTRÓNICA

Mediante la presión de un único pulsante es posible activar las fases de pasteurización (alta o baja) y la máquina automáticamente calienta la mezcla, la enfría en el más breve tiempo posible y la mantiene en maduración a una temperatura constante de +4°C en agitación lenta.

70 | 130 | 200 XL



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento



Mod.	Capacità carico miscela Leistung min/max Capacidad min/max	Potenza assorbita max (Kw.) Tromaufnahme Max Potencia absorbida Max	Caratteristiche elettriche Elektrische Eigenschaften Características eléctricas	Condensazione Verdichtung Condensación	Gas frigorifero Kühlgas Gas frigorífico	Dimensioni (mm.) Größe Dimensiones	Peso (Kg.) Gewicht Peso
70	Min. Lt.30 Max. Lt.70	Kw. 6,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	410 x 955 x 1080 h.	Kg. 200
130	Min. Lt.60 Max. Lt.130	Kw. 11	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	565 x 1030 x 1080 h.	Kg. 270
200 XL	Min. Lt.60 Max. Lt.200	Kw. 17	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	710 x 1090 x 1160 h.	Kg. 330

Vasca con forma ovale
Wanne mit ovaler Form
Cuba con forma ovalada



Albero graduato
Graduierte Welle
Eje graduado



Emulsore
Emulgator
Emulsor



Davanzale per appoggio
secchio a richiesta
Neuer ergonomischer
vorbau auf anfrage
Repisa para apoyo cubo
bajo petición



Centralina elettronica
Centralita electrónica
Elektronische steuerung



ITA

PASTORIZZATORI EASY

Sono realizzati con tecnologia che permette all'operatore di produrre tutte le miscele di gelato, in maniera semplice e con assoluta sicurezza igienica. Si tratta di un modello studiato per un ingombro particolarmente limitato.

Le varie fasi di funzionamento sono regolate da comandi elettronici a display. L'esperienza accumulata negli anni ha permesso di ottenere una macchina che consente eccezionali prestazioni tra le quali:

- Raffreddamento e riscaldamento con sistema "bagnomaria" con liquido glicolato;
- Tempi ridotti di riscaldamento e raffreddamento;
- Alta pastorizzazione +85°C (impostabile);
- Bassa pastorizzazione +65°C (impostabile);
- Raffreddamento maturazione +4°C (impostabile);
- Agitazione (possibilità di selezionare l'agitazione intermittente durante il ciclo di maturazione);
- Consumi ridottissimi di acqua e corrente;
- Pieno rispetto delle più severe norme igienico sanitarie;
- Estrema facilità di utilizzo;
- Bassissimo livello di rumorosità;
- Costante controllo della temperatura tramite l'apposito display elettronico luminoso.

— PANNELLO DI CONTROLLO

Con display luminoso per la visualizzazione della temperatura e pulsanti di selezione ciclo automatico.

DEU

PASTEURISIERER EASY

Wurden mit einer Technologie hergestellt, die dem Bediener die Produktion aller Eissorten auf einfache und hygienisch einwandfreie Weise ermöglicht.

Das Modell ist für einen besonders geringen Raumbedarf ausgelegt.

Die verschiedenen Betriebsphasen werden durch elektronische Kontrollen über das Display gesteuert. Die mit der Zeit gewonnenen Erfahrungen haben die Entwicklung einer Maschine mit folgenden hervorragenden Leistungseigenschaften ermöglicht:

- Kühlung und Erhitzung im Wasserbad mit glykol;
- Reduzierte Kühl- und Erhitzungszeiten;
- Hohe Pasteurisierung +85°C (Einstellbar);
- Niedrige Pasteurisierung +65°C (Einstellbar);
- Kühlung bei Reifung +4°C (Einstellbar);
- Rührvorgang (stoßweises Rühren kann während des Reifungszyklus gewählt werden);
- Geringer Wasser- und Stromverbrauch;
- Absolute Einhaltung der strengsten Gesundheitsvorschriften;
- Extrem einfache Bedienung;
- Sehr niedrige Geräuschentwicklung;
- Ständige Temperaturkontrolle über ein entsprechend beleuchtetes elektronisches Display.

— SCHALTAFEL

Mit heller Anzeige für die Vergegenwärtigung der Temperatur und Knöpfe der Auswahl automatischen Zyklus.

ESP

PASTEURIZADORES EASY

Están fabricados con una tecnología que permite al operador producir todas las mezclas de helado, en modo simple y con absoluta seguridad higiénica.

Se trata de un modelo estudiado para ocupar un espacio especialmente limitado.

Las diferentes fases de funcionamiento están reguladas por mandos electrónicos en display. La experiencia acumulada con el pasar de los años ha permitido obtener una máquina que consiente excepcionales prestaciones entre las cuales:

- Enfriamiento y calentamiento con sistema "baño maría" con glicol;
- Tiempos de calentamiento y enfriamiento reducidos;
- Alta pasteurización +85°C (configurable);
- Baja pasteurización +65°C (configurable);
- Enfriamiento maduración +4°C (configurable);
- Agitación (posibilidad de seleccionar la agitación intermitente durante el ciclo de maduración);
- Consumos muy reducidos de agua y corriente;
- Total respeto de las más severas normas higiénico-sanitarias;
- Extrema facilidad de uso;
- Bajísimo nivel de ruido;
- Constante control de la temperatura con la relativa pantalla electrónica luminosa.

— CUADRO DE MANDO

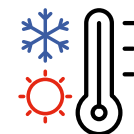
Con display luminoso por la visualización de la temperatura e interruptores de selección ciclo automático.

PASTORIZZATORI
Pasteurisierapparate
Pasteurizadores

PST EASY

PASTORIZZATORI
Pasteurisierapparate
Pasteurizadores

70 | 60+60



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento



Capacità carico miscela (Lt.)
Leistung min/max
Capacidad min/max



Potenza assorbita max (Kw.)
Tromaufnahme Max
Potencia absorbida Max



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni (mm.)
Grösse
Dimensiones



Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

Mod.	Capacità carico miscela (Lt.)	Potenza assorbita max (Kw.)	Caratteristiche elettriche	Condensazione	Gas frigorifero	Dimensioni (mm.)	Peso (Kg.)
70	Min. Lt.30 Max. Lt.70	Kw. 6,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	410 x 910 x 1080 h.	Kg. 170
60+60	Min. Lt.30+30 Max. Lt.60+60	Kw. 6,5 a vasca	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	675 x 905 x 1060 h.	Kg. 250

Vasca con forma ovale per PST 70
Wanne mit ovaler Form für PST 70
Cuba con forma ovalada para PST 70



Albero graduato
Graduierte Welle
Eje graduado



Pannello di controllo
Schalttafel
Cuadro de mando



ITA

TINI DI MATURAZIONE

ICETECH hanno la capacità di conservare e maturare le basi del gelatomantenendo la temperatura costante a +4°C. Il moderno sistema di raffreddamento garantisce una perfetta conservazione e maturazione della miscela evitando le incrostazioni sulla vasca.

Grande novità nei tini di maturazione ICETECH è la funzione di "Abbattimento" grazie alla quale è possibile inserire la miscela ad una temperatura di +85°C ed abbatterla fino alla temperatura di +4°C in tempi ridottissimi. In questo modo, il tino di maturazione abbattitore può sostituire il pastorizzatore nella fase di raffreddamento permettendone quindi il riutilizzo per un nuovo ciclo di pastorizzazione.

Il completo smontaggio delle parti in acciaio a contatto con la miscela, ne favorisce una facile pulizia. Tramite la nuova scheda elettronica è possibile agitare la miscela in modo continuo o intermittente assicurandone la completa movimentazione.

I tini di maturazione ICETECH, nelle due versioni lt. 60+60 e lt. 120+120 sono dotati di due vasche rettangolari con funzioni impostabili in maniera completamente indipendente.

DEU

REIFEBOTTICH

Die Reifebottiche von ICETECH können die Eisbasis bei einer konstanten Temperatur von +4°C aufbewahren und reifen lassen. Das moderne Kühlsystem gewährleistet eine perfekte Konservierung und Reifung der Mischung und verhindert die Verkrustung an der Wanne.

Eine große Neuheit der Reifebottiche von ICETECH ist die spezielle Kühlfunktion, mit der eine +85°C heiße Mischung innerhalb kürzester Zeit auf +4°C abgekühlt wird. Auf diese Art kann der Reifebottich das Pasteurisierungsgerät in der Abkühlphase ersetzen, wodurch direkt eine neue Pasteurisierung durchgeführt werden kann.

Die komplette Zerlegbarkeit der mit der Mischung in Kontakt tretenden Stahlkomponenten ermöglicht eine einfache Reinigung. Dank der neuen elektronischen Schaltkarte kann die Mischung kontinuierlich oder in Intervallen gerührt werden.

Die Reifebottiche von ICETECH in den beiden Versionen 60+60 l und 120+120 l sind mit zwei rechteckigen Wannen ausgestattet, deren Funktionen voneinander unabhängig eingestellt werden können.

ESP

TINAS DE MADURACIÓN

Las tinas de maduración ICETECH poseen la capacidad de conservar y madurar las bases del helado manteniendo la temperatura constante a +4°. Gracias al moderno sistema de enfriamiento se garantiza una perfecta conservación y maduración de la mezcla y se evitan las incrustaciones sobre el contenedor.

Una gran novedad, en las tinas de maduración ICETECH, es la función de "ABATIMIENTO", gracias a la cual es posible introducir la mezcla a una temperatura de +85°C y abatirla hasta una temperatura de +4°C en un intervalo de tiempo muy reducido. De este modo la tina de maduración ABATIDORA puede sustituir el pasteurizador en la fase de enfriamiento, permitiendo, por tanto, la reutilización para un nuevo ciclo de pasteurización.

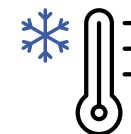
El completo desmontaje de las partes de acero, en contacto con la mezcla, favorece una fácil limpieza. A través de la nueva tarjeta electrónica es posible agitar la mezcla de manera continua o intermitente, asegurando una movimentación de la mezcla.

Las tinas de maduración ICETECH, en las dos versiones lt. 60+60 y lt. 120+120 están dotadas de dos recipientes rectangulares con funciones instalables de manera completamente independiente.

TINI DI MATURAZIONE
Reifebottich
Tinas de maduración

TNM

60+60 | 120+120



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento



Capacità min/max (Lt.)
Leistung Min/Max
Capacidad Min/Max



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Potenza assorbita (Kw.)
Stromaufnahme
Potencia absorbida



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni (mm.)
Größe
Dimensiones



Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

Mod.	Capacità min/max (Lt.)	Caratteristiche elettriche	Potenza assorbita (Kw.)	Condensazione	Gas frigorifero	Dimensioni (mm.)	Peso (Kg.)
60+60	Min. Lt.15+15 Max. Lt.60+60	400V 50 Hz 3 Ph	Kw. 0,75 (Kw 1,5 Mod. abbattitore)	Acqua Wasser Agua	R 452 A	675 x 905 x 1060 h.	Kg. 180
120+120	Min. Lt.60+60 Max. Lt.120+120	400V 50 Hz 3 Ph	Kw. 2,5	Acqua Wasser Agua	R 452 A	880 x 800 x 1060 h.	Kg. 280

ITA

CREAM PLUS NEXT GENERATION

costruita nelle quattro versioni, 3-4-5-7, è una macchina multifunzionale al servizio del gelatiere e pasticciere più esigente. Nella vasca superiore, la CREAM PLUS NEXT GENERATION, si comporta come un vero e proprio cuocicrema a "bagnomaria" con liquido glicolato CREMA MIX, scaldando e raffreddando le miscele in maniera completamente indipendente dalla camera di mantecazione. L'operatore, tramite l'AMPIO SCHERMO LCD da 7", può scegliere tra 17 ricette pre-impostate ma modificabili, e può creare 3 ricette personalizzate.

Ogni ricetta è composta da 12 passaggi per ognuno dei quali è possibile regolare:

— **LA VELOCITÀ** dell'agitatore/raschiatore.

— **LE TEMPERATURE** da raggiungere in fase di riscaldamento, raffreddamento, mantenimento e conservazione.

— **LA POTENZA** di riscaldamento o raffreddamento per l'ottenimento di una cottura o abbattimento di tipo HARD, MEDIO o SOFT. La vasca superiore funziona in maniera completamente indipendente dalla camera di mantecazione che si comporta esattamente come il nuovo mantecatore NEXT GENERATION. L'operatore, dopo aver travasato, mediante il rubinetto esterno, la miscela pastorizzata dalla vasca superiore nella camera inferiore, da inizio al processo di mantecazione. Il rivoluzionario schermo LCD da 7" permette numerose funzioni tra le quali:

— **REGOLAZIONE DEL LIVELLO DI OVERRUN.**

Tramite un apposito pulsante posto sullo schermo, è infatti possibile visualizzare e regolare a proprio piacimento, la leggerezza e quindi l'AUMENTO DI VOLUME del proprio gelato.

— **REGOLAZIONE DELLA CONSISTENZA.**

Mediante due appositi pulsanti posti sullo schermo, è possibile visualizzare e regolare la consistenza del gelato ed ottenere così un prodotto morbido, cremoso, facilmente spatolabile e dalla struttura sempre perfetta. Uno specifico processo di lavorazione in macchina permette di produrre la VERA e soffice GRANITA SICILIANA.

— **INTERAZIONE TRA MACCHINA ED OPERATORE.**

L'operatore può monitorare in ogni momento le fasi e lo stato di lavorazione del gelato. In caso di allarme, la macchina provvederà a segnalartelo all'operatore fornendogli le istruzioni e le modalità di risoluzione del problema in 5 lingue.

— **SISTEMA CONNECT**

racconta la massima innovazione sviluppata nella macchina, ossia una funzione diagnostica e di monitoraggio attraverso cui sarà possibile monitorare da remoto tutte le funzioni della macchina, lo storico dei cicli di produzione gelato e lo storico allarmi tramite una connessione a rete wi-fi, LAN o sim-card.

Con l'avanzatissimo sistema Connect, sarà possibile per il tecnico accedere a distanza tramite un PC, Tablet o Smart Phone con un'autenticazione protetta da password e scaricare i dati necessari per fornire un'assistenza puntuale e precisa.

DEU

CREAM PLUS NEXT GENERATION

erhältlich in vier Ausführungen 3-4-5-7, ist ein multifunktionelles Gerät zur anspruchsvollen Eisherstellung und für exklusive Konditorprodukte.

Im oberen Behälter, dem CREAM PLUS NEXT GENERATION, hat die Funktion der Zubereitung von Cremesorten im „Wasserbad“ mit glycol CREMA MIX. Die Mischungen werden hier ganz unabhängig vom Rühr-Gefrier-Behälters gewärmt oder gekühlt. Über den GROßES 7" LCD-DISPLAY kann zwischen 17 voreingestellten Rezepten gewählt werden, die jedoch veränderbar sind. Außerdem können 3 weitere persönliche Rezepte erstellt werden. Jedes Rezept ist aus 12 Schritten zusammengesetzt und für jeden kann eingestellt werden:

— **DIE GESCHWINDIGKEIT** des Rührwerks/Kratzers.

— **DIE ZU** erreichende Temperatur in der Wärm- und Kühlphase sowie während der Konservierung und Aufbewahrung.

— **DIE STUFE** der Erhitzung oder Kühlung für eine Zubereitung HARD, MEDIUM oder WEICH. Der obere Behälter arbeitet unabhängig von der Rührkammer, welche dieselbe Funktionsweise wie das neue Rühr-Gefrier-Gerät NEXT GENERATION besitzt. Über einen externen Zulauf wird die pasteurisierte Mischung vom oberen Behälter in den unteren gefüllt. Nachdem muss der Rühr-Gefrier-Vorgang gestartet werden. Der revolutionäre GROßES 7" LCD-DISPLAY gibt die Möglichkeit zwischen zahlreichen Funktionen zu wählen, wie:

— **REGULIERUNG DES OVERRUN-PEGELS.** MIT HILFE EINER AM BILDSCHIRM angebrachten Taste kann durch ANHEBEN DES VOLUMENS die Leichtigkeit des Eises je nach Wunsch geändert und angezeigt werden.

— **EINSTELLUNG DER CONSISTENZ.** Über zwei auf dem Bildschirm angebrachten Tasten kann die Konsistenz des Eises je nach Wunsch angezeigt und eingestellt werden. Hierdurch erhält das Produkt seine perfekte Beschaffenheit, cremig und einfach zu portionieren. Mithilfe eines speziellen Arbeitsvorgangs kann die CREMIGE und WIRKLICHE GRANITA SICILIAN hergestellt werden.

— **INTERAKTION** zwischen Bediener/-in und Gerät/Der/die Bediener/-in kann zu jeder Zeit die Arbeitsphasen und den Arbeitsablauf der Eisproduktion überwachen. Bei Störungen werden diese angezeigt und dem/der Bediener/-in werden Anweisungen und Lösungsvorschläge für das Problem in 5 Sprachen gegeben.

— **SYSTEM CONNECT** Es stellt die größte Innovation dieses Geräts dar, nämlich eine Diagnose- und Überwachungsfunktion mit deren Hilfe aus der Entfernung alle Funktionen der Maschine, das Archiv der Produktionszyklen und das Archiv der Alarme über eine Verbindung mittels W-LAN, LAN oder SIM-Karte überwacht werden können. Mit dem hochmodernen System Connect kann der Techniker aus der Entfernung mit einem PC, Tablet oder Smartphone über einen passwortgeschützten Zugang auf das Gerät zugreifen und die notwendigen Daten für einen prompten und effizienten Kundendienst einlesen heruntergeladen.

ESP

CREAM PLUS NEXT GENERATION

fabricada en cuatro versiones, 3-4-5-7, es una máquina multifuncional al servicio del heladero y pastelero más exigentes.

En la cuba superior, CREAM PLUS NEXT GENERATION se comporta como un verdadero cocedor de crema al "baño maría" con glicol CREMA MIX, calentando y enfriando las mezclas del cocedor de crema de manera completamente independiente de la cámara de mantecación. El operador, con la AMPLIA PANTALLA LCD de 7", puede elegir entre 17 recetas pre-configuradas pero modificables, y puede crear 3 recetas personalizadas. Cada receta se compone de 12 pasos, en cada uno de estos se puede regular:

— **LA VELOCIDAD** del agitador/rascador.

— **LAS TEMPERATURAS** que se deben alcanzar en fase de calentamiento, enfriamiento, mantenimiento y conservación.

— **LA POTENCIA** de calentamiento o enfriamiento para obtener una cocción o enfriamiento rápido de tipo HARD, MEDIO o SOFT. La cuba superior funciona de manera completamente independiente de la cámara de mantecación que se comporta exactamente como el nuevo mantecador NEXT GENERATION. El operador, después de haber trasvasado con el grifo exterior la mezcla pasteurizada de la cuba superior a la cámara inferior, da inicio al proceso de mantecación. La revolucionaria AMPLIA PANTALLA LCD de 7" permite numerosas funciones, entre otras:

— **REGULACIÓN DEL NIVEL DE OVERRUN.**

Con el relativo pulsador colocado en la pantalla, se puede ver y regularizar según se desee la ligereza y por lo tanto el AUMENTO DE VOLUMEN del helado.

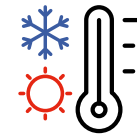
— **REGULACIÓN DE LA CONSISTENCIA.**

Con dos pulsadores específicos colocados en la pantalla, se puede ver y regular la consistencia del helado y obtener de esta manera un producto suave, cremoso, fácil de espatar y con una estructura siempre perfecta. Un proceso específico de elaboración en la máquina permite producir la VERDADERA Y SUAVE GRANITA.

— **INTERACCIÓN** entre máquina y operador. El operador puede efectuar un seguimiento en todo momento de las fases y el estado de elaboración del helado. En caso de alarma, la máquina la señala al operador ofreciéndole las instrucciones y las modalidades de resolución del problema en 5 idiomas.

— **SISTEMA CONNECT** representa la máxima innovación desarrollada en la máquina, o sea, una función diagnóstica y de monitorización a través de la que se podrán monitorizar en remoto todas las funciones de la máquina, el historial de los ciclos de producción del helado y el historial de alarmas mediante una conexión con red wifi, LAN o sim-card. Con el avanzadísimo sistema Connect, para el técnico será posible acceder a distancia mediante un PC, Tablet o Smartphone con una autenticación protegida con contraseña y descargar los datos necesarios para proporcionar una asistencia puntual y precisa.

TP3 | TP4 | TP5 | TP7



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento

Ricette automatiche:

Crema Pasticcera, Basi per Gelato, Yogurt, Ganaché, Frutta Pochè, Tempera Cioccolato Fondente, Cioccolato al Latte, Cioccolato Colorato, Conservazione Tempera, Confezione di Frutta, Pasta per Bigné, Mandorlato al Miele, Panna Cotta, Pastorizzazione tuorli d'uovo, Tiramisù, Zuccheri Invertito, Bavarese, Personalizzata 1/2/3.

Automatische rezepte:

Crema für Torten und Kuchen, Eiscreme, Yoghurt, Fruit Pochè, Temperieren von Bitterschokolade, Temperieren von Milkschokolade, Temperieren von bunter Schokolade, Konservierung / Temperierung, Obstkonfitüre, Creme für Windbeutel, Mandel-Honig-Gebäck, Panna Cotta, Pasteurisierung von Eigelb, Tiramisu, Invertzucker, Sahnige Süßspeisen, Personalisiert 1/2/3.

Recetas automáticas:

Crema pastelera, Bases para helado, Yogurt, Ganache, Fruta pochada, Temple de chocolate fundente, Chocolate con leche, Chocolate de color, Conservación de temple, Confitura de fruta, Pasta para profiteroles, Almendrado a la miel, Pasteurización de yemas de huevo, Tiramisù, Azúcar invertido, Bavarois, Personalizada 1/2/3.

COMBIMATE
Multifunktionsmaschine
Máquinas multifuncionales

CREAM PLUS

NEXT GENERATION



Mod.	Produzione oraria (Kg.) Stundenproduktion Producción horaria	Capacità vasca superiore (Lt.) Fassungsvermögen obere Wanne Capacidad de la cuba superior	Capacità vasca inferiore (Lt.) Fassungsvermögen unter Wanne Capacidad de la cuba inferior	Potenza assorbita max (Kw.) Stromaufnahme Max Potencia absorbida Max	Caratteristiche elettriche Elektrische Eigenschaften Características eléctricas	Condensazione Verdichtung Condensación	Gas frigorifero Kühlgas Gas frigorífico	Dimensioni (mm.) Größe Dimensiones	Peso (Kg.) Gewicht Peso
TP3	Kg. 10/30	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.2 Max. Lt.4	Kw. 9,3	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 260
TP4	Kg. 15/45	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.3 Max. Lt.6	Kw. 9,8	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 290
TP5	Kg. 20/65	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.4 Max. Lt.8	Kw. 10	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 290
TP7	Kg. 40/95	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.6 Max. Lt.15	Kw. 12	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 915 x 1400 h.	Kg. 340

ITA

CREAM PLUS TOUCH SCREEN

Costruita nelle quattro versioni, 3-4-5-7, è una macchina multifunzionale al servizio del gelatiere e pasticciere più esigente. Nella vasca superiore, la CREAM PLUS TOUCH SCREEN, si comporta come un vero e proprio cuocicrema a "bagnomaria" con liquido glicolato CREMA MIX, scaldando e raffreddando le miscele in maniera completamente indipendente dalla camera di mantecazione. L'operatore, tramite lo schermo TOUCH SCREEN, può scegliere tra 17 ricette pre-impostate ma modificabili, e può creare 3 ricette personalizzate.

Ogni ricetta è composta da 12 passaggi per ognuno dei quali è possibile regolare:

— LA VELOCITÀ

Dell'agitatore/raschiatore.

— LE TEMPERATURE

Da raggiungere in fase di riscaldamento, raffreddamento, mantenimento e conservazione.

— LA POTENZA

Di riscaldamento o raffreddamento per l'ottenimento di una cottura o abbattimento di tipo HARD, MEDIO o SOFT. La vasca superiore funziona in maniera completamente indipendente dalla camera di mantecazione che si comporta esattamente come il nuovo mantecatore GENYO TOUCH SCREEN.

L'operatore, dopo aver travasato, mediante il rubinetto esterno, la miscela pastorizzata dalla vasca superiore nella camera inferiore, dà inizio al processo di mantecazione.

Il rivoluzionario schermo TOUCH SCREEN permette numerose funzioni tra le quali:

— REGOLAZIONE DEL LIVELLO DI OVERRUN

Tramite un apposito pulsante posto sullo schermo, è infatti possibile visualizzare e regolare a proprio piacimento, la leggerezza e quindi l'AUMENTO DI VOLUME del proprio gelato.

— REGOLAZIONE DELLA CONSISTENZA

Mediante due appositi pulsanti posti sullo schermo, è possibile visualizzare e regolare la consistenza del gelato ed ottenere così un prodotto morbido, cremoso, facilmente spatolabile e dalla struttura sempre perfetta. Uno specifico processo di lavorazione in macchina permette di produrre la VERA e soffice GRANITA SICILIANA.

— INTERAZIONE TRA MACCHINA ED OPERATORE

L'operatore può monitorare in ogni momento le fasi e lo stato di lavorazione del gelato. In caso di allarme, la macchina provvederà a segnalare all'operatore fornendogli le istruzioni e le modalità di risoluzione del problema in 5 lingue.

DEU

CREAM PLUS TOUCH SCREEN

Im oberen Behälter, dem CREAM PLUS TOUCHSCREEN, hat die Funktion der Zubereitung von Cremesorten im "Wasserbad" mit glycol CREMA MIX. Die Mischungen werden hier ganz unabhängig vom Rühr-Gefrier-Behälters gewärmt oder gekühlt. Über den TOUCHSCREEN kann zwischen 17 voreingestellten Rezepten gewählt werden, die jedoch veränderbar sind. Außerdem können 3 weitere persönliche Rezepte erstellt werden.

Jedes Rezept ist aus 12 Schritten zusammengesetzt und für jeden kann eingestellt werden:

— DIE GESCHWINDIGKEIT

Des Rührwerks/Kratzers.

— DIE ZU

Erreichende Temperatur in der Wärm- und Kühlphase sowie während der Konservierung und Aufbewahrung.

— DIE STUFE

Der Erhitzung oder Kühlung für eine Zubereitung HARD, MEDIUM oder WEICH. Der obere Behälter arbeitet unabhängig von der Rührkammer, welche dieselbe Funktionsweise wie das neue Rühr-Gefrier-Gerät GENYO TOUCHSCREEN besitzt. Über einen externen Zulauf wird die pasteurisierte Mischung vom oberen Behälter in den unteren gefüllt. Nachdem muss der Rühr-Gefrier-Vorgang gestartet werden. Der revolutionäre TOUCHSCREEN gibt die Möglichkeit zwischen zahlreichen Funktionen zu wählen, wie:

— REGULIERUNG DES OVERRUN-PEGELS.

MIT HILFE EINER AM BILDSCHIRM

Angebrachten Taste kann durch ANHEBEN DES VOLUMENS die Leichtigkeit des Eises je nach Wunsch gerändert und angezeigt werden.

— EINSTELLUNG DER CONSISTENZ

Über zwei auf dem Bildschirm angebrachten Tasten kann die Konsistenz des Eises je nach Wunsch angezeigt und eingestellt werden. Hierdurch erhält das Produkt seine perfekte Beschaffenheit, cremig und einfach zu portionieren. Mithilfe eines speziellen Arbeitsvorgangs kann die CREMIGE und WIRKLICHE GRANITA SICILIAN hergestellt werden.

— INTERAKTION

Zwischen Bediener/-in und Gerät Der/die Bediener/-in kann zu jeder Zeit die Arbeitsphasen und den Arbeitsablauf der Eisproduktion überwachen. Bei Störungen werden diese angezeigt und dem/der Bediener/-in werden Anweisungen und Lösungsvorschläge für das Problem in 5 Sprachen gegeben.

ESP

CREAM PLUS TOUCH SCREEN

En la cuba superior, CREAM PLUS TOUCH SCREEN se comporta como un verdadero cocedor de crema al "baño maría" con glicol CREMA MIX, calentando y enfriando las mezclas del cocedor de crema de manera completamente independiente de la cámara de mantecación. El operador, con la pantalla TOUCH SCREEN, puede elegir entre 17 recetas pre-configuradas pero modificables, y puede crear 3 recetas personalizadas.

Cada receta se compone de 12 pasos, en cada uno de estos se puede regular:

— LA VELOCIDAD

Del agitador/rascador.

— LAS TEMPERATURAS

Que se deben alcanzaren fase de calentamiento, enfriamiento, mantenimiento y conservación.

— LA POTENCIA

De calentamiento o enfriamiento para obtener una cocción o enfriamiento rápido de tipo HARD, MEDIO o SOFT. La cuba superior funciona de manera completamente independiente de la cámara de mantecación que se comporta exactamente como el nuevo mantecador GENYO TOUCH SCREEN. El operador, después de haber trasvasado con el grifo exterior la mezcla pasteurizada de la cuba superior a la cámara inferior, da inicio al proceso de mantecación.

La revolucionaria pantalla TOUCH SCREEN permite numerosas funciones, entre otras:

— REGULACIÓN DEL NIVEL DE OVERRUN

Con el relativo pulsador colocado en la pantalla, se puede ver y regularizar según se desee la ligereza y por lo tanto el AUMENTO DE VOLUMEN del helado.

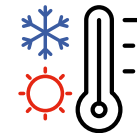
— REGULACIÓN DE LA CONSISTENCIA

Con dos pulsadores específicos colocados en la pantalla, se puede ver y regular la consistencia del helado y obtener de esta manera un producto suave, cremoso, fácil de espátular y con una estructura siempre perfecta. Un proceso específico de elaboración en la máquina permite producir la VERDADERA Y SUAVE GRANITA.

— INTERACCIÓN

Entre máquina y operador. El operador puede efectuar un seguimiento en todo momento de las fases y el estado de elaboración del helado. En caso de alarma, la máquina la señala al operador ofreciéndole las instrucciones y las modalidades de resolución del problema en 5 idiomas.

TP3 | TP4 | TP5 | TP7



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento

Ricette automatiche:

Crema Pasticcera, Basi per Gelato, Yogurt, Ganaché, Frutta Pochè, Tempura Cioccolato Fondente, Cioccolato al Latte, Cioccolato Colorato, Conservazione Tempura, Confezioni di Frutta, Pasta per Bigné, Mandorlato al Miele, Panna Cotta, Pastorizzazione tuorli d'uovo, Tiramisù, Zucchero Invertito, Bavarese, Personalizzata 1/2/3.

Automatiche ricette:

Crema für Torten und Kuchen, Eiscreme, Yoghurt, Fruit Pochè, Temperieren von Bitterschokolade, Temperieren von Milkschokolade, Temperieren von bunter Schokolade, Konservierung / Temperieren, Obstkonfitüre, Creme für Windbeutel, Mandel-Honig-Gebäck, Panna Cotta, Pasteurisierung von Eigelb, Tiramisu, Invertzucker, Sahnige Süßspeisen, Personalisiert 1/2/3.

Recetas automáticas:

Crema pastelera, Bases para helado, Yogurt, Ganache, Fruta pochada, Temple de chocolate fundente, Chocolate con leche, Chocolate de color, Conservación de temple, Confitura de fruta, Pasta para profiteroles, Almendrado a la miel, Pasteurización de yemas de huevo, Tiramisú, Azúcar invertido, Bavarois, Personalizada 1/2/3.



COMBIMATE
Multifunktionsmaschine
Máquinas multifuncionales

CREAM PLUS TOUCH SCREEN



COMBIMATE
Multifunktionsmaschine
Máquinas multifuncionales

Mod.	Produzione oraria (Kg.) Stundenproduktion Producción horaria	Capacità vasca superiore (Lt.) Fassungsvermögen obere Wanne Capacidad de la cuba superior	Capacità vasca inferiore (Lt.) Fassungsvermögen unter Wanne Capacidad de la cuba inferior	Potenza assorbita max (Kw.) Stromaufnahme Max Potencia absorbida Max	Caratteristiche elettriche Elektrische Eigenschaften Características eléctricas	Condensazione Verdichtung Condensación	Gas frigorifero Kühlgas Gas frigorífico	Dimensioni (mm.) Größe Dimensiones	Peso (Kg.) Gewicht Peso
TP3	Kg. 10/30	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.2 Max. Lt.4	Kw. 9,3	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 260
TP4	Kg. 15/45	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.3 Max. Lt.6	Kw. 9,8	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 290
TP5	Kg. 20/65	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.4 Max. Lt.8	Kw. 10	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 290
TP7	Kg. 40/95	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.6 Max. Lt.15	Kw. 12	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 915 x 1400 h.	Kg. 340

ITA

CREAM PLUS

Costruita nelle quattro versioni 3-4-5-7, è un vero e proprio gioiello per la gelateria e la pasticceria essendo costruita con le più moderne tecnologie meccaniche, frigorifere ed elettroniche, messe al servizio dell'operatore.

La macchina, nella vasca superiore riscalda e raffredda con sistema a "bagnomaria" con liquido glicolato, permettendo così di evitare qualsiasi tipo di incrostazione e di preparare miscele di gelato, deliziose creme pasticcere (con movimento di agitazione ad intermittenza), buonissime marmellate, zucchero invertito e di stemperare il cioccolato. Nella camera di mantecazione la macchina si comporta come un normale mantecatore della gamma ICETECH che funziona con le più moderne tecnologie al fine di preparare i migliori gelati con l'adeguata consistenza, incredibilmente asciutti e con resa e qualità ottimali.

— RISCALDAMENTO / RAFFREDDAMENTO:

La vasca superiore funziona in modo completamente indipendente dalla camera di mantecazione che si trova nella parte inferiore; oltre a riscaldare, è possibile raffreddare e mantenere in conservazione i prodotti ad una temperatura sopra lo zero impostabile dall'operatore. Attraverso il suo praticissimo rubinetto di estrazione è possibile:

- Fare fuoriuscire le miscele per gelato per introdurle direttamente nel mantecatore in modo molto semplice e veloce;
- Estrarre la crema pasticcera (ed altre ricette) comodamente in una bacchetta senza dover passare nella camera di mantecazione;
- Riscuire in modo veloce e perfetto nella pulizia e sanificazione per il rispetto delle più severe norme igienico sanitarie.

— CAMERA DI MANTECAZIONE

L'operatore, dopo aver travasato la miscela nella camera di mantecazione tramite il rubinetto del bollitore, dà inizio al processo di mantecazione che viene automaticamente controllato da un microprocessore. Come nei nostri nuovi mantecatori MT 3/4/5/7, la centralina elettronica comprende anche le funzioni "GRANITE".

DEU

CREAM PLUS

Wird in den vier Versionen 3-4-5-7 hergestellt und ist ein wahres Schmuckstück für Eiscafes und Konditoreien, weil es mit den modernsten mechanischen, elektrischen und kühltchnischen Komponenten hergestellt ist.

In der oberen Wanne erhitzt und kühlt das Gerät mit dem "Wasserbad"-System mit glycol, wodurch die Bildung von Ablagerungen vermieden wird und Eismischungen, köstliche Konditorcremes (durch Pulsmischung), schmackhafte Marmelladen und invertierter Zucker zubereitet, sowie Schokolade weichgemacht werden können. In der Rührkammer arbeitet das Gerät wie ein normales Rührgerät der ICETECH-Serie mit modernster Technologie, um verblüffend trockenes und hochwertiges Eis, mit angemessener Konsistenz in optimaler Ergiebigkeit und Qualität herzustellen.

— KÜHL / ERWÄRMUNGSWANNE:

Die obere Wanne arbeitet absolut unabhängig von der Rührkammer im unteren Bereich; das Produkt kann nicht nur erhitzt, sondern auch gekühlt und auf einer vom Anwender eingestellten Temperatur über null Grad gehalten werden. Durch den praktischen Entnahmehahn kann:

- Die Eismischung schnell und einfach direkt in den Verrührer gegeben werden;
- Konditorei-creme (und andere Rezepte) bequem in eine Wanne gegeben werden, ohne die Rührkammer zu durchlaufen;
- Die Reinigung und Sterilisierung des Geräts schnell und perfekt gemäß den strengsten Hygienebestimmungen durchgeführt werden.

— RÜHRKAMMER

Nachdem der Anwender über den Kocherhahn die Mischung in die Rührkammer gegeben hat, wird die automatisch durch einen Mikroprozessor gesteuerte Verrührung eingeleitet. Wie bei unseren neuen Verrührern MT 3/4/5/7 besitzt die elektronische Steuerung auch eine "WASSEREIS"-Funktion.

ESP

CREAM PLUS

Fabricada en cuatro versiones, 3-4-5-7, es una joya propiamente dicha para la heladería y la repostería habiendo sido fabricada con las más modernas tecnologías mecánicas, frigoríficas y electrónicas, puestas al servicio del operador.

La máquina, en la cuba superior calienta y enfría con sistema a "baño maría", con glicol permitiendo así evitar cualquier tipo de incrustación y preparar mezclas de helado, deliciosas cremas pasteleras (con movimiento de agitación intermitente), riquísimas mermeladas, azúcar invertida y disolver el chocolate. En la cámara de mantecado la máquina se comporta como un mantecador normal de la gama ICETECH que funciona con las tecnologías más modernas con la finalidad de preparar los mejores helados con la consistencia adecuada, increíblemente secos y con excelente rendimiento y calidad.

— CALENTAMIENTO/ ENFRIAMIENTO:

La cuba superior funciona de manera completamente independiente de la cámara de mantecado que se encuentra en la parte inferior; además de calentar, se puede enfriar y mantener conservados los productos a una temperatura por encima de cero que ajusta el operador. A través de su practiquísimo grifo de extracción se puede:

- Hacer salir las mezclas de helado para introducirlos directamente en el mantecador de manera muy simple y rápida;
- Extraer la crema pastelera (y otras recetas) cómodamente en una cubeta sin tener que pasar por la cámara de mantecado;
- Proveer de manera rápida y perfecta a la limpieza y desinfección de la máquina respetando las más severas normas higiénico sanitarias.

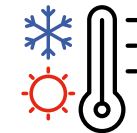
— CÁMARA DE MANTECADO

El operador, después de haber transvasado la mezcla en la cámara de mantecado a través del grifo del hervidor, comienza el proceso de mantecado que está controlado automáticamente por un microprocesador. Como en nuestros nuevos mantecadores MT 3/4/5/7, la centralita electrónica comprende también la función "GRANIZADO".

COMBIMATE
Multifunktionsmaschine
Máquinas multifuncionales

CREAM PLUS

TP3 | TP4 | TP5 | TP7



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento



COMBIMATE
Multifunktionsmaschine
Máquinas multifuncionales



Produzione oraria (Kg.)
Stundenproduktion
Producción horaria



Capacità vasca superiore (Lt.)
Fassungsvermögen obere Wanne
Capacidad de la cuba superior



Capacità vasca inferiore (Lt.)
Fassungsvermögen unter Wanne
Capacidad de la cuba inferior



Potenza assorbita max (Kw.)
Stromaufnahme Max
Potencia absorbida Max



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni (mm.)
Grösse
Dimensiones



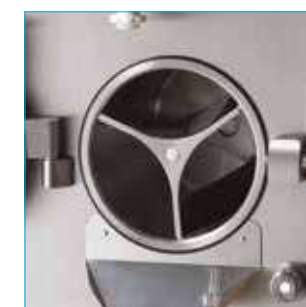
Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.	Produzione oraria (Kg.)	Capacità vasca superiore (Lt.)	Capacità vasca inferiore (Lt.)	Potenza assorbita max (Kw.)	Caratteristiche elettriche	Condensazione	Gas frigorifero	Dimensioni (mm.)	Peso (Kg.)
TP3	Kg. 10/30	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.2 Max. Lt.4	Kw. 9,3	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 260
TP4	Kg. 15/45	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.3 Max. Lt.6	Kw. 9,8	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 290
TP5	Kg. 20/65	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.4 Max. Lt.8	Kw. 10	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 290
TP7	Kg. 40/95	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.6 Max. Lt.15	Kw. 12	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 915 x 1400 h.	Kg. 340

Sistema di agitazione
Spezieller behälter
Cuba especial



Camera di mantecazione
Rührkammer
Cámara de mantecado



ITA

TRE IN UNO NEXT GENERATION

è una macchina completa e versatile al servizio dell'operatore più esigente. La vasca superiore di riscaldamento e miscelazione ed il cilindro inferiore di raffreddamento e mantecazione, funzionano autonomamente permettendo una produzione a ciclo continuo senza tempi morti di lavoro. Costruita con materiali di altissima qualità è la macchina ideale per chi, pur avendo uno spazio disponibile ridotto, non vuole rinunciare alla qualità del gelato artigianale.

Queste, nel dettaglio, le fasi di lavorazione:

— **RISCALDAMENTO:** Il processo di riscaldamento della miscela è completamente regolato da una centralina con AMPIO SCHERMO LCD da 7" che favorisce il riscaldamento omogeneo ed attraverso il sistema a "BANOMARIA" con liquido glicolato, elimina tutti i problemi di incrostazioni e bruciature della miscela. Grazie al nuovo sistema LCD, la macchina è dotata di diversi programmi automatici.

— **RAFFREDDAMENTO:** Il processo di raffreddamento avviene successivamente a quello di riscaldamento quando il sistema elettronico avvisa, tramite un segnale acustico, che la miscela ha raggiunto la temperatura di pastorizzazione desiderata.

— **MANTECAZIONE:** L'operatore, dopo aver travasato la miscela nella camera di mantecazione tramite il rubinetto del bollitore, da inizio al processo di mantecazione che viene automaticamente controllato da una centralina con AMPIO SCHERMO LCD da 7". Varie le funzioni possibili tra le quali:

— **AUTOMATIC ACTIVE CONTROL** è possibile controllare in tempo reale lo stato di consistenza e cremosità del gelato ed in ogni momento, anche durante la mantecazione, effettuare regolazione modifich.

— **ENERGY SAVING** è un sistema automatico che, in caso di minime produzioni, riduce la potenza frigorifera favorendo così un notevole risparmio di energia elettrica e di consumo idraulico.

— **DIFFERENTI PROGRAMMI AUTOMATICI DI MANTECAZIONE TRA CUI:**

- Gelato Shock per produrre un gelato consistente e compatto.
- Gelato Creme per produrre un gelato più cremoso e soffice ai gusti a base di creme.
- Gelato Frutta per produrre un gelato più cremoso e soffice ai gusti a base di frutta.
- Granite per produrre la vera "Granita Siciliana a Scaglie" e morbidiessime cremolate.

— **REGOLAZIONE OVERRUN** tramite dei semplicissimi pulsanti posti sullo schermo LCD TOUCH SCREEN ed un intuitivo indicatore a barre, è possibile in ogni momento controllare ed impostare la quantità di aria da incorporare nel vostro gelato.

— **AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL** con la funzione A.D.C. (Automatic Diagnostic Control), tramite lo schermo interattivo è possibile capire e monitorare un'eventuale guasto, aiutando l'operatore alla facile risoluzione di qualsiasi problema.

— **SISTEMA CONNECT** rappresenta la massima innovazione sviluppata nella macchina, ossia una funzione diagnostica e di monitoraggio attraverso cui sarà possibile monitorare da remoto tutte le funzioni della macchina, lo storico dei cicli di produzione gelato e lo storico allarmi tramite una connessione a rete wi-fi, LAN o sim-card.

Con l'avanzatissimo sistema Connect, sarà possibile per il tecnico accedere a distanza tramite un PC, Tablet o Smart Phone con un'autenticazione protetta da password e scaricare i dati necessari per fornire un'assistenza puntuale e precisa.

DEU

DREI IN EINEM NEXT GENERATION

ist eine vollständige und vielseitige Maschine für den anspruchsvollsten Bediener. Der obere Erhitzungs- und Mischungsbehälter sowie der untere Kühl- bzw. Rühr-Kühl-Zylinder arbeiten automatisch und erlauben eine ununterbrochene Produktion ohne unnötige Arbeitspausen. Hergestellt aus hochwertigen Materialien, ist das Gerät ideal für jede(n), der/die nicht auf Qualitätseis aus eigener Herstellung verzichten möchte, auch ohne über große Räumlichkeiten zu verfügen. Im Folgenden sind die Arbeitsphasen detailliert aufgeführt:

— **ERHITZUNG:** Der Erhitzungsvorgang der Mischung wird vollständig über ein elektronisches Steuergerät mit GROßES 7" LCD-DISPLAY gesteuert, das die homogene Erhitzung begünstigt und mit dem "WASSERBAD"- System mit glycol alle Probleme mit Verkrostungen und Verbrennungen der Mischung beseitigt. Dank des neuen LCD-Systems verfügt die Maschine über diverse automatische Programme.

— **KÜHLUNG.** Der Kühlungsvorgang erfolgt nach dem Erhitzungsvorgang, sobald die Elektronik über ein akustisches Signal anzeigt, dass die Mischung die gewünschte Temperatur erreicht hat.

— **RÜHR-KÜHL-VORGANG:** Nachdem die Mischung über den Hahn am Kessel in den Rühr-Gefrier-Behälter gefüllt wurde, muss der Rühr-Kühl-Vorgang vom Bediener gestartet werden, der automatisch durch ein elektronisches Steuergerät mit GROßES 7" LCD-DISPLAY gesteuert wird. Es sind unter Anderem die folgenden Funktionen möglich:

— **AUTOMATIC ACTIVE CONTROL.** Die Konsistenz und Cremigkeit des Eises kann in Echtzeit und jederzeit überprüft werden, auch während der Rühr-Kühl-Phase und es können Einstellungen und Änderungen vorgenommen werden.

— **ENERGY SAVING.** Es handelt sich um ein automatisches System, das bei kleinen Produktionen die Kühlleistung reduziert und so eine beachtliche Energieersparnis und Ersparnis beim Wasserverbrauch begünstigt.

— **UNTERSCHIEDLICHE AUTOMATISCHE RÜHR-KÜHL-PROGRAMME, DARUNTER:**

- Eis Shock für die Erzeugung eines konsistenten und kompakten Eises.
- Eis Creme für die Herstellung eines cremigeren und weicheren Eises auf Cremebasis.
- Eis Frucht für die Herstellung eines cremigeren und weicheren Eises auf Fruchtbasis.
- Granite für die Herstellung der echten, Granita Siciliana a Scaglie (sicilianische Granita) oder weiche Cremolate.

— **EINSTELLUNG OVERRUN** mit einfachen Schaltflächen am LCD-TOUCHSCREEN und einer intuitiven Balkenanzeige kann die in das Eis einzuschließende Luftmenge jederzeit kontrolliert und eingestellt werden.

— **AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL.** Mit der Funktion A.D.C. (Automatic Diagnostic Control) kann über den interaktiven Bildschirm ein eventuell vorliegender Defekt festgestellt und überwacht werden, was dem Bediener die einfache Lösung sämtlicher Probleme ermöglicht.

— **SYSTEM CONNECT.** Es stellt die größte Innovation dieses Geräts dar, nämlich eine Diagnose- und Überwachungsfunktion mit deren Hilfe aus der Entfernung alle Funktionen der Maschine, das Archiv der Produktionszyklen und das Archiv der Alarme über eine Verbindung mittels W-LAN, LAN oder SIM-Karte überwacht werden können.

Mit dem hochmodernen System Connect kann der Techniker aus der Entfernung mit einem PC, Tablet oder Smartphone über einen passwortgeschützten Zugang auf das Gerät zugreifen und die notwendigen Daten für einen prompten und effizienten Kundendienstesatz herunterladen.

ESP

TRES EN UNO NEXT GENERATION

es una máquina completa y versátil, al servicio del operador más exigente. La cuba superior de calentamiento y mezcla y el cilindro inferior de enfriamiento y mantecación funcionan de manera autónoma permitiendo una producción de ciclo continuo sin tiempos muertos de trabajo. Fabricada con materiales de altísima calidad, es la máquina ideal para quien, aun con un espacio disponible reducido, no quiere renunciar a la calidad del helado artesanal. Estas son, detalladamente, las fases de elaboración:

— **CALENTAMIENTO:** El proceso de calentamiento de la mezcla es regulado completamente por una central electrónica con AMPLIA PANTALLA LCD de 7" que permite el calentamiento homogéneo y, a través del sistema de "BANO MARÍA", con glicol elimina todos los problemas de creación de costras y quemado de la mezcla. Gracias al nuevo sistema LCD, la máquina cuenta con distintos programas automáticos.

— **ENFRIAMIENTO:** El proceso de enfriamiento se produce después del calentamiento, cuando el sistema electrónico avisa, con una señal acústica, que la mezcla ha alcanzado la temperatura de pasteurización deseada.

— **MANTECACIÓN:** El operador, luego de haber transvasado la mezcla a la cámara de mantecación a través del grifo del hervidor, pone en marcha el proceso de mantecación, que es controlado automáticamente por una central electrónica con AMPLIA PANTALLA LCD de 7". Entre las distintas funciones posibles se encuentran:

— **AUTOMATIC ACTIVE CONTROL.** se puede controlar en tiempo real el estado de consistencia y cremosidad del helado y realizar regulaciones y modificaciones en todo momento, incluso durante la mantecación.

— **ENERGY SAVING** es un sistema automático que, en caso de producción de cantidades mínimas, reduce la potencia frigorífica, generando así un notable ahorro de energía eléctrica y de consumo hidráulico.

— **DIFERENTES PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE MANTECACIÓN, ENTRE LOS QUE SE CUENTAN:**

- Helado Shock para elaborar un helado consistente y compacto.
- Helado de crema para elaborar un helado más cremoso y suave de gustos a base de cremas.
- Helado de fruta para elaborar un helado más cremoso y suave de gustos a base de fruta.
- Granizado para elaborar la verdadera "Granita Siciliana a Scaglie" (granizado siciliano) y suaves "cremolate" (cremas refrigeradas de jarabe de fruta).

— **REGULACIÓN OVERRUN** mediante simples pulsadores ubicados en la pantalla LCD TOUCH SCREEN y un intuitivo indicador de barras, es posible configurar y controlar en todo momento la cantidad de aire a incorporar en su helado.

— **AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL.** Con la función A.D.C. (Automatic Diagnostic Control), mediante la pantalla interactiva es posible comprender y monitorizar una eventual avería, ayudando al operador a resolver fácilmente cualquier problema.

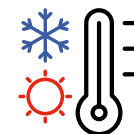
— **SISTEMA CONNECT** representa la máxima innovación desarrollada en la máquina, o sea, una función diagnóstica y de monitorización a través de la que se podrán monitorizar en remoto todas las funciones de la máquina, el historial de los ciclos de producción del helado y el historial de alarmas mediante una conexión con red wifi, LAN o sim-card.

Con el avanzadísimo sistema Connect, para el técnico será posible acceder a distancia mediante un PC, Tablet o Smartphone con una autenticación protegida con contraseña y descargar los datos necesarios para proporcionar una asistencia puntual y precisa.

COMBIMATE
Multifunktionsmaschine
Máquinas multifuncionales

3IN1
NEXT
GENERATION

TP3 | TP4 | TP5 | TP7



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento



COMBIMATE
Multifunktionsmaschine
Máquinas multifuncionales

Mod.	Produzione oraria (Kg.) Stunden- produktion Producción horaria	Capacità vasca superiore (Lt.) Fassungsv- mögen obere Wanne Capacidad de la cuba superior	Capacità vasca inferiore (Lt.) Fassungsv- mögen unter Wanne Capacidad de la cuba inferior	Potenza compressore (Hp.) Kompressor- leistung Potencia compresor	Potenza assorbita max (Kw.) Stromauf- nahme max absorbida max	Caratteristiche elettriche Elektrische Eigenschaften Características eléctricas	Condensazione Verdichtung Condensación	Gas frigorifero Kühlgas Gas frigorífico	Dimensioni (mm.) Größe Dimensiones	Peso (Kg.) Gewicht Peso
TP3	Kg. 10/30	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.2 Max. Lt.4	Hp. 2,2	Kw. 9,3	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 260
TP4	Kg. 15/45	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.3 Max. Lt.6	Hp. 3	Kw. 9,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 290
TP5	Kg. 20/65	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.4 Max. Lt.8	Hp. 4	Kw. 10	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 290
TP7	Kg. 40/95	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.6 Max. Lt.15	Hp. 5	Kw. 12	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 915 x 1400 h.	Kg. 340

Schermo LCD touch screen
LCD Touch Screen
Pantalla LCD Touch Screen



Particolare rubinetto
Spezieller ein-/auslass
Grifo especial



Sistema di agitazione
Spezieller behälter
Cuba especial



ITA

TRE IN UNO LCD GENYO - TP3 / TP4 / TP5 / TP7

È una macchina completa e versatile al servizio dell'operatore più esigente. La vasca superiore di riscaldamento e miscelazione ed il cilindro inferiore di raffreddamento e mantecazione, funzionano autonomamente permettendo una produzione ciclo continuo senza tempi morti di lavoro. Costruita con materiali di altissima qualità è la macchina ideale per chi, pur avendo uno spazio disponibile ridotto, non vuole rinunciare alla qualità del gelato artigianale. Queste, nel dettaglio, le fasi di lavorazione:

— RISCALDAMENTO:

Il processo di riscaldamento della miscela è completamente regolato da una centralina elettronica con SCHERMO LCD TOUCH SCREEN che favorisce il riscaldamento omogeneo ed attraverso il sistema a "BAGNOMARIA" con liquido glicolato, elimina tutti i problemi di incrostazioni e bruciature della miscela. Grazie al nuovo sistema LCD, la macchina è dotata di diversi programmi automatici.

— RAFFREDDAMENTO:

Il processo di raffreddamento avviene successivamente a quello di riscaldamento quando il sistema elettronico avvisa, tramite un segnale acustico, che la miscela ha raggiunto la temperatura di pastorizzazione desiderata.

— MANTECAZIONE:

L'operatore, dopo aver travasato la miscela nella camera di mantecazione tramite il rubinetto del bollitore, dà inizio al processo di mantecazione che viene automaticamente controllato da una centralina elettronica con SCHERMO LCD TOUCH SCREEN.

Varie le funzioni possibili tra le quali:

— AUTOMATIC ACTIVE CONTROL

È possibile controllare in tempo reale lo stato di consistenza e cremosità del gelato ed in ogni momento, anche durante la mantecazione, effettuare regolazioni modifiche.

— ENERGY SAVING

È un sistema automatico che, in caso di minime produzioni, riduce la potenza frigorifera favorendo così un notevole risparmio di energia elettrica e di consumo idraulico.

— DIFFERENTI PROGRAMMI AUTOMATICI

DI MANTECAZIONE TRA CUI:

- **Gelato Shock** per produrre un gelato consistente e compatto;
- **Gelato Creme** per produrre un gelato più cremoso e soffice ai gusti a base di creme;
- **Gelato Frutta** per produrre un gelato più cremoso e soffice ai gusti a base di frutta;
- **Granite** per produrre la vera "Granita Siciliana a Scaglie" e morbissime cremolate.

— REGOLAZIONE OVERRUN

Tramite dei semplicissimi pulsanti posti sullo schermo LCD TOUCH SCREEN ed un intuitivo indicatore a barre, è possibile in ogni momento controllare ed impostare la quantità di aria da incorporare nel vostro gelato.

— AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL

Con la funzione A.D.C. (Automatic Diagnostic Control), tramite lo schermo interattivo è possibile capire e monitorare un'eventuale guasto, aiutando l'operatore alla facile risoluzione di qualsiasi problema.

DEU

DREI IN EINEM LCD GENYO - TP3 / TP4 / TP5 / TP7

Der obere Erhitzungs- und Mischbehälter sowie der untere Kühl- bzw. Rühr-Kühl-Zylinder arbeiten automatisch und erlauben eine ununterbrochene Produktion ohne unnötige Arbeitspausen. Hergestellt aus hochwertigen Materialien, ist das Gerät ideal für jed(n), der/die nicht auf Qualitätseis aus eigener Herstellung verzichten möchte, auch ohne über große Räumlichkeiten zu verfügen.

Im Folgenden sind die Arbeitsphasen detailliert aufgeführt:

— ERHITZUNG:

Der Erhitzungsvorgang der Mischung wird vollständig über ein elektronisches Steuergerät mit LCD-TOUCHSCREEN gesteuert, das die homogene Erhitzung begünstigt und mit dem "WASSERBAD"-System mit glycol alle Probleme mit Verkrostungen und Verbrennungen der Mischung beseitigt. Dank des neuen LCD-Systems verfügt die Maschine über diverse automatische Programme.

— KÜHLUNG:

Der Kühlungsvorgang erfolgt nach dem Erhitzungsvorgang, sobald die Elektronik über ein akustisches Signal anzeigt, dass die Mischung die gewünschte Temperatur erreicht hat.

— RÜHR-KÜHL-VORGANG:

Nachdem die Mischung über den Hahn am Kessel in den Rühr-Gefrier-Behälter gefüllt wurde, muss der Rühr-Kühl-Vorgang vom Bediener gestartet werden, der automatisch durch ein elektronisches Steuergerät mit LCD-TOUCHSCREEN gesteuert wird.

Es sind unter anderem die folgenden Funktionen möglich:

— AUTOMATIC ACTIVE CONTROL

Die Konsistenz und Cremigkeit des Eises kann in Echtzeit und jederzeit überprüft werden, auch während der Rühr-Kühl-Phase und es können Einstellungen und Änderungen vorgenommen werden.

— ENERGY SAVING

Es handelt sich um ein automatisches System, das bei kleinen Produktionen die Kühlleistung reduziert und so eine beachtliche Energieersparnis und Ersparnis beim Wasserverbrauch begünstigt.

— UNTERSCHIEDLICHE AUTOMATISCHE RÜHR-KÜHL-

PROGRAMME; DARUNTER:

- **Eis Shock** für die Erzeugung eines konsistenten und kompakten Eises;
- **Eis Creme** für die Herstellung eines cremigeren und weicheren Eises auf Cremebasis;
- **Eis Frucht** für die Herstellung eines cremigeren und weicheren Eises auf Fruchtbasis;
- **Granite** für die Herstellung der echten "Granita Siciliana a Scaglie" (sizilianische Granita) oder weiche Cremolate.

— EINSTELLUNG OVERRUN

Mit einfachen Schaltflächen am LCD-TOUCHSCREEN und einer intuitiven Balkenanzeige kann die in das Eis einzuschließende Luftmenge jederzeit kontrolliert und eingestellt werden.

— AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL

Mit der Funktion A.D.C. (Automatic Diagnostic Control) kann über den interaktiven Bildschirm ein eventuell vorliegender Defekt festgestellt und überwacht werden, was dem Bediener die einfache Lösung sämtlicher Probleme ermöglicht.

ESP

TRES EN UNO LCD GENYO - TP3 / TP4 / TP5 / TP7

La cuba superior de calentamiento y mezcla y el cilindro inferior de enfriamiento y mantecación funcionan de manera autónoma permitiendo una producción de ciclo continuo sin tiempos muertos de trabajo. Fabricada con materiales e altísima calidad, es la máquina ideal para quien, aun con un espacio disponible reducido, no quiere renunciar a la calidad del helado artesanal.

Estas son, detalladamente, las fases de elaboración:

— CALENTAMIENTO:

El proceso de calentamiento de la mezcla es regulado completamente por una central electrónica con PANTALLA LCD TOUCH SCREEN que permite el calentamiento homogéneo y, a través del sistema de "BAÑO MARÍA", con glicol elimina todos los problemas de creación de costras y quemado de la mezcla. Gracias al nuevo sistema LCD, la máquina cuenta con distintos programas automáticos.

— ENFRIAMIENTO:

El proceso de enfriamiento se produce después del calentamiento, cuando el sistema electrónico avisa, con una señal acústica, que la mezcla ha alcanzado la temperatura de pasteurización deseada.

— MANTECACI3N:

El operador, luego de haber transvasado la mezcla a la cámara de mantecación a través del grifo del hervidor, pone en marcha el proceso de mantecación, que es controlado automáticamente por una central electrónica con PANTALLA LCD TOUCH SCREEN.

Entre las distintas funciones posibles se encuentran:

— AUTOMATIC ACTIVE CONTROL

Se puede controlar en tiempo real el estado de consistencia y cremosidad del helado y realizar regulaciones y modificaciones en todo momento, incluso durante la mantecación.

— ENERGY SAVING

Es un sistema automático que, en caso de producción de cantidades mínimas, reduce la potencia frigorífica, generando así un notable ahorro de energía eléctrica y de consumo hidráulico.

— DIFERENTES PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DE MANTECACI3N, ENTRE LOS QUE SE CUENTAN:

- **Helado Shock** para elaborar un helado consistente y compacto;
- **Helado de crema** para elaborar un helado más cremoso y suave de gustos a base de cremas;
- **Helado de fruta** para elaborar un helado más cremoso y suave de gustos a base de fruta;
- **Granizado** para elaborar la verdadera "Granita Siciliana a Scaglie" (granizado siciliano) y suaves "cremolate" (cremas refrigeradas de jarabe de fruta).

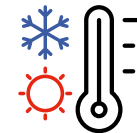
— REGULACI3N OVERRUN

Mediante simples pulsadores ubicados en la pantalla LCD TOUCH SCREEN y un intuitivo indicador de barras, es posible configurar y controlar en todo momento la cantidad de aire a incorporar en su helado.

— AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL

Con la función A.D.C. (Automatic Diagnostic Control), mediante la pantalla interactiva es posible comprender y monitorizar una eventual avería, ayudando al operador a resolver fácilmente cualquier problema.

TP3 | TP4 | TP5 | TP7



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento

COMBIMATE
Multifunktionsmaschine
Máquinas multifuncionales

3IN1 LCD GENYO



COMBIMATE
Multifunktionsmaschine
Máquinas multifuncionales

Mod.	Produzione oraria (Kg.) Stunden- produktion Producción horaria	Capacità vasca superiore (Lt.) Fassungsvor- mögen obere Wanne Capacidad de la cuba superior	Capacità vasca inferiore (Lt.) Fassungsvor- mögen unter Wanne Capacidad de la cuba inferior	Potenza compressore (Hp.) Kompressor- leistung Potencia compresor	Potenza assorbita max (Kw.) Stromauf- nahme max absorbida max	Caratteristiche elettriche Elektrische Eigenschaften Características eléctricas	Condensazione Verdichtung Condensación	Gas frigorifero Kühlgas Gas frigorífico	Dimensioni (mm.) Grösse Dimensiones	Peso (Kg.) Gewicht Peso
TP3	Kg. 10/30	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.2 Max. Lt.4	Hp. 2,2	Kw. 9,3	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 260
TP4	Kg. 15/45	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.3 Max. Lt.6	Hp. 3	Kw. 9,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 290
TP5	Kg. 20/65	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.4 Max. Lt.8	Hp. 4	Kw. 10	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 290
TP7	Kg. 40/95	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.6 Max. Lt.15	Hp. 5	Kw. 12	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 915 x 1400 h.	Kg. 340

Schermo LCD touch screen
LCD Touch Screen
Pantalla LCD Touch Screen



Particolare rubinetto
Spezieller ein-/auslass
Grifo especial



Sistema di agitazione
Spezieller behälter
Cuba especial



ITA

TRE IN UNO - TP3 / TP4 / TP5 / TP7

È un laboratorio completo per miscelare, pastorizzare, cuocere e mantecare la miscela per gelato in un'unica macchina. La vasca superiore di pastorizzazione e miscelazione ed il cilindro inferiore di raffreddamento e mantecazione, funzionano autonomamente permettendo una produzione a ciclo continuo senza tempi morti di lavoro.

Costruita con materiali di altissima qualità è la macchina ideale per chi, pur avendo uno spazio disponibile ridotto, non vuole rinunciare alla qualità del gelato artigianale. Queste, nel dettaglio, le fasi di lavorazione:

— RISCALDAMENTO

Il processo di riscaldamento della miscela è completamente regolato da una centralina elettronica che permette il riscaldamento omogeneo fino alla temperatura di pastorizzazione alta (+85°C impostabile) o bassa (+65°C impostabile). Il sistema di riscaldamento a "BAGNOMARIA" con liquido glicolato, elimina tutti i problemi di incrostazioni e bruciature della miscela.

— RAFFREDDAMENTO

Il processo di raffreddamento avviene successivamente a quello di riscaldamento quando il sistema elettronico avvisa tramite un segnale acustico che la miscela ha raggiunto +85°C o +65°C.

— MANTECAZIONE

L'operatore, dopo aver travasato la miscela nella camera di mantecazione tramite il rubinetto del bollitore, da inizio al raffreddamento e al processo di mantecazione che viene automaticamente controllato da un microprocessore. Come nei nostri nuovi mantecatori MT 3/4/5/7, la centralina elettronica (a richiesta) comprende anche le funzioni "GRANITE".

DEU

TRE IN UNO - TP3 / TP4 / TP5 / TP7

Ist eine vollständige Anlage zur Mischung, Pasteurisierung, Erwärmung und Verrührung von Eismischungen in einem einzigen Gerät. Die obere Wanne zur Pasteurisierung und Mischung und der untere Kühl- und Rührzylinder funktionieren unabhängig und ermöglichen somit eine kontinuierliche Produktion ohne Zeitverluste.

Das Gerät ist aus hochwertigen Materialien hergestellt und ideal für die Herstellung von Eis aus eigener Produktion bei geringen Platzverhältnissen. Es folgt eine Beschreibung der Bearbeitungsphasen:

— ERWÄRMUNG

Der Erwärmungsvorgang der Mischung wird vollständig von einer elektrischen Steuerzentrale reguliert die eine gleichförmige Erwärmung bis zur hohen (+85°C einstellbar) oder niedrigen (+65°C einstellbar) Pasteurisierungstemperatur ermöglicht. Das Wasserbad-Erwärmungssystem mit Glycolatflüssigkeit beseitigt alle durch Verkrustungs- und Verbrennungsrückstände der Mischung entstehenden Probleme.

— ABKÜHLUNG

Der Abkühlprozess folgt nach der Erwärmung, wenn das elektronische System durch ein akustisches Signal darauf hinweist, dass die Mischung eine Temperatur von +85°C oder +65°C erreicht hat.

— VERRÜHREN

Nachdem der Anwender die Mischung mit dem Hahn des Kochers in die Verrührzelle gegossen hat, beginnt der automatisch durch einen Mikroprozessor gesteuerte Verrührungsprozess. Wie bei unseren neuen Verrührgeräten MT 3/4/5/7, enthält die elektronische Steuerung auch die Funktionen "WASSEREIS".

ESP

TRE IN UNO - TP3 / TP4 / TP5 / TP7

Es un obrador completo para mezclar, pasteurizar, cocer y mantecar la mezcla para helado en una única máquina. El recipiente superior de pasteurización y mezcla, y el cilindro inferior de enfriamiento y mantecación, funcionan automáticamente permitiendo una producción a ciclo continuo sin tiempos muertos de trabajo.

Construida con materiales de altísima calidad es la máquina ideal para quien, disponiendo de un espacio reducido, no quiere renunciar a la calidad del helado artesanal. A continuación detallamos las fases de elaboración:

— CALENTAMIENTO

El proceso de calentamiento de la mezcla está regulado totalmente por una centralita electrónica que permite el calentamiento homogéneo hasta la temperatura de pasteurización alta (+85°C configurable) o baja (+65°C configurable). El sistema de calentamiento al "BAÑO MARÍA" con líquido glicolato elimina todos los problemas de incrustaciones y quemaduras de la mezcla.

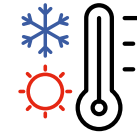
— ENFRIAMIENTO

El proceso de enfriamiento se produce sucesivamente al de calentamiento cuando el sistema electrónico avisa, mediante señal acústica, que la mezcla ha alcanzado +85°C o +65°C.

— MANTECACIÓN

El operador, después de haber trasvasado la mezcla en la cámara de mantecación, a través del grifo del hervidor, inicia el proceso de mantecación, controlado automáticamente por un microprocesador. Como en nuestros nuevos mantecadores MT 3/4/5/7, la centralita electrónica posee, también en este caso, las funciones "GRANIZADOS".

TP3 | TP4 | TP5 | TP7



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento

COMBIMATE
Multifunktionsmaschine
Máquinas multifuncionales

3IN1



COMBIMATE
Multifunktionsmaschine
Máquinas multifuncionales



Produzione oraria (Kg.)
Stundenproduktion
Producción horaria



Capacità vasca superiore (Lt.)
Fassungsvorgabe obere Wanne
Capacidad de la cuba superior



Capacità vasca inferiore (Lt.)
Fassungsvorgabe untere Wanne
Capacidad de la cuba inferior



Potenza compressore (Hp.)
Kompressorleistung
Potencia compresor



Potenza assorbita max (Kw.)
Stromaufnahme max
Potencia absorbida max



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni (mm.)
Größe
Dimensiones



Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

Mod.	Produzione oraria (Kg.)	Capacità vasca superiore (Lt.)	Capacità vasca inferiore (Lt.)	Potenza compressore (Hp.)	Potenza assorbita max (Kw.)	Caratteristiche elettriche	Condensazione	Gas frigorifero	Dimensioni (mm.)	Peso (Kg.)
TP3	Kg. 10/30	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.2 Max. Lt.4	Hp. 2,2	Kw. 9,3	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 260
TP4	Kg. 15/45	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.3 Max. Lt.6	Hp. 3	Kw. 9,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 290
TP5	Kg. 20/65	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.4 Max. Lt.8	Hp. 4	Kw. 10	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 290
TP7	Kg. 40/95	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.6 Max. Lt.15	Hp. 5	Kw. 12	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 915 x 1400 h.	Kg. 340

Rubinetto completamente smontabile adatto per una perfetta pulizia di tutte le sue parti.

Vollständig zerlegbarer Hahn für eine gründliche Reinigung aller Komponenten.
Grifo desmontable completamente adaptado para una perfecta limpieza de todas sus partes.

Il sistema di agitazione raschiante favorisce l'eliminazione di ogni possibile incrostazione.

Das Mischsystem unterstützt die Entfernung von Verkrustungen.
El sistema de agitación raspante favorece la eliminación de posibles incrustaciones.



CREMA MIX TOUCH SCREEN

ITA

CREMA MIX

CREMA MIX è un cuocicrema multifunzionale a BAGNOMARIA con liquido glicolato che, potendo raggiungere 140°C come massima temperatura di cottura, è in grado di soddisfare il pasticciere più esigente.
Il rivoluzionario schermo TOUCH SCREEN, permette di memorizzare 20 ricette automatiche: 17 ricette pre-impostate ma modificabili dall'operatore e 3 ricette personalizzate.
Ogni ricetta è composta da 12 passaggi per ognuno dei quali è possibile regolare:
— **LA VELOCITÀ**
Dell'agitatore/raschiatore.
— **LE TEMPERATURE**
Da raggiungere in fase di riscaldamento, raffreddamento, mantenimento e conservazione.
— **LA POTENZA**
Di riscaldamento o raffreddamento per l'ottenimento di una cottura o abbattimento di tipo HARD, MEDIO o SOFT.

L'operatore può decidere di impostare un segnale acustico che avvisa al termine di ogni passaggio. L'estrema semplicità di utilizzo dello schermo TOUCH SCREEN favorisce una programmazione elastica e quindi la possibilità di realizzare in maniera perfetta qualsiasi ricetta. La generosa bocca d'uscita del prodotto, l'ergonomicità dei comandi e la semplicità delle fasi di lavaggio/pulizia e sanificazione, rendono il CREMA MIX un cuocicrema unico nel suo genere e ad oggi il più tecnologico e completo sul mercato.

Queste le principali caratteristiche tecniche innovative:
- Sistema di riscaldamento e raffreddamento a BAGNOMARIA con liquido glicolato;
- Controllo delle temperature mediante computer con sistema TOUCH SCREEN;
- Controllo e regolazione di 10 livelli di velocità dell'agitatore mediante sistema INVERTER;
- Bassissimi consumi di acqua ed energia elettrica;
- Agitatore speciale creato per permettere la migliore miscelazione sia delle ricette liquide che pastose. Costruito con materiale alimentare, è smontabile e lavabile in tutte le sue parti.

DEU

CREMA MIX

CREMA MIX ist ein multifunktionelles Gerät zur Zubereitung von Cremesorten mit WASSERBAD mit glykol. Mit einer Zubereitungstemperatur von maximal 140 °C kann dieses Gerät auch den Bedürfnissen anspruchsvollster Konditoren/-innen gerecht werden. Der revolutionäre TOUCHSCREEN ist in der Lage bis zu 20 automatische Rezepte zu speichern: 17 voreingestellten Rezepten, die jedoch verändert werden können und 3 personalisierte.
Jedes Rezept ist aus 12 Schritten zusammengesetzt und für jeden kann eingestellt werden:
— **DIE GESCHWINDIGKEIT**
DesRührwerks/Kratzers.
— **DIE ZU ERREICHENDE TEMPERATUR**
In der Warm- und Kühlphase sowie während der Konservierung und Aufbewahrung.
— **DIE STUFE**
Der Erhitzung oder Kühlung für eine Zubereitung HARD, MEDIUM oder WEICH.

Es besteht die Möglichkeit ein akustisches Signal einzustellen, welches das Ende eines jeden Schrittes anzeigt. Der TOUCHSCREEN ist einfach in seiner Bedienung und begünstigt so eine elastische Programmierung, wodurch jedes Rezept perfekt verwirklicht werden kann.
Die großzügige Produktausgabe, eine ergonomische Steuerung und die Einfachheit der Reinigungs- und Sterilisierungsphasen machen CREMA MIX einzig unter den Geräten zur Herstellung von Cremesorten und ab heute die technologisch fortschrittlichste Maschine auf dem Markt.

Die wichtigsten innovativen technischen Eigenschaften sind:
- Erhitzungs- und Kühlungssystem mit Wasserbad mit glykol;
- Temperaturkontrolle über einen Computer mit TOUCHSCREEN;
- Kontrolle und Einstellung von 10 verschiedenen Geschwindigkeitsstufen des Rührwerks über ein INVERTER-System;
- Niedriger Wasser- und Stromverbrauch;
- Spezielles Rührwerk, welches eine optimale Mischung sowohl flüssiger als auch dickflüssiger Rezepte erlaubt. Bestehend aus lebensmittelgerechten Material, kann das Gerät in seine Einzelteile zerlegt und gereinigt werden.

ESP

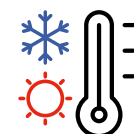
CREMA MIX

CREMA MIX es un cocedor de crema multifuncional al BAÑO MARÍA con glicol que, dado que puede alcanzar los 140°C como temperatura máxima de cocción, puede satisfacer al pastelero más exigente. La revolucionaria pantalla TOUCH SCREEN permite memorizar 20 recetas automáticas: 17 recetas pre-configuradas pero que el operador puede modificar y 3 recetas personalizadas. Cada receta se compone de 12 pasos, en cada uno de estos se puede regular:
— **LA VELOCIDAD**
Del agitador/rascador
— **LAS TEMPERATURAS**
Que se deben alcanzar en fase de calentamiento, enfriamiento, mantenimiento y conservación.
— **LA POTENCIA**
De calentamiento o enfriamiento para obtener una cocción o enfriamiento rápido de tipo HARD, MEDIO o SOFT.

El operador puede decidir configurar una señal acústica que avisa al final de cada paso. La extrema sencillez de utilización de la pantalla TOUCH SCREEN favorece una programación elástica y por lo tanto la posibilidad de realizar de manera perfecta cualquier receta. La generosa boca de salida del producto, la ergonomía de los mandos y la sencillez de las fases de lavado, limpieza y esterilización hacen que CREMA MIX sea un cocedor de crema único en su género y a día de hoy el más tecnológico y completo en el mercado.

Los puntos de fuerza de las máquinas Soft ICETECH son:
- Sistema de calentamiento y enfriamiento al BAÑO MARÍA con glicol;
- Control de las temperaturas mediante ordenador con sistema TOUCH SCREEN;
- Control y regulación de 10 niveles de velocidad del agitador mediante sistema INVERTER;
- Bajísimos consumos de agua y energía eléctrica;
- Agitador especial creado para permitir la mejor mezcla tanto de las recetas líquidas como en pasta. Fabricado con material alimentario, todas las partes se pueden desmontar y lavar óptimamente con recetas líquidas o pâteuses.

14 | 35 | 60



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento



Schermo touch screen
Touch Screen
Pantalla Touch Screen



Ricette automatiche:
Crema Pasticcera, Basi per Gelato, Yogurt, Ganaché, Frutta Poché, Tempera Cioccolato Fondente, Cioccolato al Latte, Cioccolato Colorato, Conservazione Tempera, Confettura di Frutta, Pasta per Bigné, Mandorlato al Miele, Panna Cotta, Pastorizzazione tuorli d'uovo, Tiramisù, Zucchero invertito, Bavarese, Personalizzata 1/2/3.

Automatische rezepte:
Creme für Torten und Kuchen, Eiscrème, Yoghurt, Cremespeisen, Fruit Poché, Temperieren von Bitterschokolade, Temperieren von Milchsokolade, Temperieren von bunter Schokolade, Konservierung/Temperierung, Obstkonfitüre, Creme für Windbeutel, Mandel-Honig-Gebäck, Panna Cotta, Pasteurisierung von Eigelb, Tiramisu, Invertzucker, Personalisiert 1/2/3.

Recetas automáticas:
Crema pastelera, Bases para helado, Yogurt, Ganache, Fruta pochada, Temple de chocolate fundente, Chocolate con leche, Conservación de temple, Confitura de fruta, Pasta para profiteroles, Almendrado a la miel, Panna Cotta, Pasteurización de yemas de huevo, Tiramisù, Azúcar invertido, Bavarois, Personalizada 1/2/3.

Mod.	Capacità Min/max (Lt.) Leistung Capacidad	Potenza assorbita max (Kw.) Stromaufnahme Max Potencia absorbida Max	Caratteristiche elettriche Elektrische Eigenschaften Características eléctricas	Condensazione Verdichtung Condensación	Gas frigorifero Kühlgas Gas frigorífico	Dimensioni (mm.) Größe Dimensiones	Peso (Kg.) Gewicht Peso
CREMA MIX 14	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Kw. 5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 620 x 845 h.	Kg. 80
CREMA MIX 35	Min. Lt.15 Max. Lt.35	Kw. 6,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	620 x 745 x 980 h.	Kg. 180
CREMA MIX 60	Min. Lt.25 Max. Lt.60	Kw. 7,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	680 x 905 x 1130 h.	Kg. 240

ITA

GELATO SOFT - EURO/BABY

Costruite in vari modelli, si distinguono in macchine da banco a 1 o 3 gusti con o senza pompe e macchine da pavimento a 3 gusti con o senza pompe.

Le macchine Soft ICETECH sono assistite da una moderna scheda elettronica che controlla in ogni istante la consistenza del gelato tramite il monitoraggio sul display, leggibile dall'operatore, dei valori di consistenza e temperatura di conservazione.

Le macchine Soft ICETECH sono costruite con il fine di ottenere un gelato veramente soffice ed una consistenza ottimale, dando la possibilità all'operatore di personalizzare la consistenza desiderata.

I punti di forza delle macchine Soft ICETECH sono:

- Controllo elettronico della consistenza del gelato;
- Controllo elettronico delle temperature di conservazione;
- Vasche di conservazione base molto capienti (lt. 18);
- Indicatore del livello di base nelle vasche;
- Pompe ad ingranaggi ad alto overrun;
- Sistema di agitazione innovativo, formato da agitatore con contro agitatore, entrambi in acciaio inox ed alette raschianti intercambiabili;
- Versione ad aria tropicalizzata per un'alta resa;
- Alta potenza frigorifera installata per un'alta produzione di gelato;
- Design ergonomico d'arredo.

DEU

GELATO SOFT - EURO/BABY

In verschiedenen Versionen hergestellt, unterscheiden sie sich in Tischmaschinen mit 1 oder 3 Geschmacksrichtungen, mit oder ohne Pumpen, und Standmaschinen mit 3 Geschmacksrichtungen, mit oder ohne Pumpen. Die Softeismaschinen von ICETECH werden durch eine moderne Schaltkarte gesteuert, die konstant die Eiskonsistenz über ein vom Anwender ablesbares Display kontrolliert, auf dem Konsistenz und Aufbewahrungstemperatur angezeigt werden.

Die Softeismaschinen von ICETECH werden in der Absicht hergestellt, ein wirklich weiches und in seiner Konsistenz optimales Eis herzustellen, wobei dem Anwender freigestellt ist, die gewünschte Konsistenz zu programmieren.

Die Pluspunkte der Softeismaschinen von ICETECH sind:

- Elektronische Steuerung der Eiskonsistenz;
- Elektronische Steuerung der Aufbewahrungstemperatur;
- Große Aufbewahrungswannen (18 l);
- Anzeige des Basisfüllstands in den Wannen;
- Zahnradpumpe mit hohem Overrun;
- Innovatives Mischsystem, bestehend aus Mischer und Gegenmischer, beide aus Edelstahl und austauschbaren Lamellenflügeln;
- Version mit Warmluft für hohe Ergiebigkeit;
- Version mit Warmluft für hohe Ergiebigkeit hohe Kühlleistung für eine hohe Eisproduktion;
- Ergonomisches Design.

ESP

GELATO SOFT - EURO/BABY

Construidas en varios modelos, se distinguen en máquinas para barra de 1 o 3 gustos con o sin bombas y máquinas para piso de 3 gustos con o sin bombas. Las máquinas Soft ICETECH están asistidas por una moderna tarjeta electrónica que controla a cada instante la consistencia del helado a través del monitoreo en el display, legible por el operador, de los valores de consistencia y temperatura de conservación.

Las máquinas Soft ICETECH están construidas con la finalidad de obtener un helado verdaderamente blando y con una excelente consistencia, dando la posibilidad al operador de personalizar la consistencia deseada.

Los puntos de fuerza de las máquinas Soft ICETECH son:

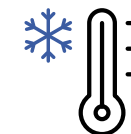
- Control electrónico de la consistencia del helado;
- Control electrónico de las temperaturas de conservación;
- Cubas de conservación de base de gran capacidad (lt. 18);
- Indicador del nivel de base en las cubas;
- Bombas de engranajes de alto overrun;
- Sistema de agitación innovador, formado por agitador con contra-agitador, ambos de acero inoxidable y rascadores intercambiables;
- Versión con aire tropicalizado para obtener alto rendimiento;
- Alta potencia frigorífica instalada para una alta producción de helado;
- Design ergonómico de decoración.

GELATO ESPRESSO

Softeis-maschinen
Helado soft

SOFT
EURO/BABY

BABY | BABY | EURO
1G/1P | 3G/3P | 3G/3P



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento



Versione "Twin" con doppio controllo separato

Version "Twin" dual getrennte steuerung
Versión "twin" con doble control independiente

Versione con agitatore in vasca
Version mit rührwerk im tank
Versión con agitador en la cuba



Produzione oraria
(porz. 75gr.)
Stundenproduktion
(von 75g-P)
Producción horaria
(por. de 75g)



Capacità vasca
superiore (Lt.)
Fassungsvermögen
obere Wanne
Capacidad de la cuba
superior



Caratteristiche
elettriche
Elektrische Eigen-
schaften
Características
eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Pompa
Pumpe
Bomba



Gas
frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni
(mm.)
Grösse
Dimensiones



Peso
(Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

Mod.	Produzione oraria (porz. 75gr.) Stundenproduktion (von 75g-P) Producción horaria (por. de 75g)	Capacità vasca superiore (Lt.) Fassungsvermögen obere Wanne Capacidad de la cuba superior	Caratteristiche elettriche Elektrische Eigenschaften Características eléctricas	Condensazione Verdichtung Condensación	Pompa Pumpe Bomba	Gas frigorifero Kühlgas Gas frigorífico	Dimensioni (mm.) Grösse Dimensiones	Peso (Kg.) Gewicht Peso
BABY 1G	430	Lt. 18	400V	Acqua/Aria Wasser/Luft Agua/Aire	No/Nein/No Si/Ja/Si	R 452 A	463 x 723 x 875 h.	Kg. 98
BABY 1P	480	Lt. 18	50 Hz 3 Ph					Kg. 110
BABY 3G	450	Lt. 18+18	400V	Acqua/Aria Wasser/Luft Agua/Aire	No/Nein/No Si/Ja/Si	R 452 A	535 x 680 x 815 h.	Kg. 115
BABY 3P	510	Lt. 18+18	50 Hz 3 Ph					Kg. 127
EURO 3G	520	Lt. 18+18	400V	Acqua/Aria Wasser/Luft Agua/Aire	No/Nein/No Si/Ja/Si	R 452 A	535 x 680 x 1435 h.	Kg. 190
EURO 3P	590	Lt. 18+18	50 Hz 3 Ph					Kg. 210

ITA

GELATO SOFT - HAPPY/SMILE

Costruite in vari modelli, si distinguono in macchine da banco HAPPY a 1 o 3 gusti con o senza pompe e macchine da pavimento SMILE a 3 gusti con o senza pompe.

Sono assistite da una moderna scheda elettronica che controlla in ogni istante la consistenza del gelato tramite il monitoraggio sul display, leggibile dall'operatore, dei valori di consistenza e temperatura di conservazione.

Le macchine Soft ICETECH, sono costruite con il fine di ottenere un gelato veramente soffice ed una consistenza ottimale dando la possibilità all'operatore di personalizzare la consistenza desiderata.

I punti di forza delle macchine Soft ICETECH sono:

- Controllo elettronico della consistenza del gelato;
- Controllo elettronico delle temperature di conservazione;
- Vasche di conservazione base molto capienti (lt.11);
- Indicatore del livello di base nelle vasche;
- Pompe ad ingranaggi ad alto overrun;
- Sistema di agitazione innovativo, formato da agitatore con contro agitatore, entrambi in acciaio inox ed alette raschianti intercambiabili;
- Versione ad aria tropicalizzata per un'alta resa;
- Alta potenza frigorifera installata per un'alta produzione di gelato;
- Design ergonomico d'arredo.

DEU

GELATO SOFT - HAPPY/SMILE

In verschiedenen Versionen hergestellt, unterscheiden sie sich in HAPPY Tischmaschinen mit 1 oder 3 Geschmacksrichtungen, mit oder ohne Pumpen, und SMILE Standmaschinen mit 3 Geschmacksrichtungen, mit oder ohne Pumpen.

Die Softeismaschinen von ICETECH werden durch eine moderne Schaltkarte gesteuert, die konstant die Eiskonsistenz über ein vom Anwender ablesbares Display kontrolliert, auf dem Konsistenz und Aufbewahrungstemperatur angezeigt werden.

Die Softeismaschinen von ICETECH werden in der Absicht hergestellt, ein wirklich weiches und in seiner Konsistenz optimales Eis herzustellen, wobei dem Anwender freigestellt ist, die gewünschte Konsistenz zu programmieren.

Die Pluspunkte der Softeismaschinen von ICETECH sind:

- Elektronische Steuerung der Eiskonsistenz;
- Elektronische Steuerung der Aufbewahrungstemperatur;
- Große Aufbewahrungswannen (11 l);
- Anzeige des Basisfüllstands in den Wannen;
- Zahnradpumpe mit hohem Overrun;
- Innovatives Mischsystem, bestehend aus Mischer und Gegenmischer, beide aus Edelstahl und austauschbaren Lamellenflügeln;
- Version mit Warmluft für hohe Ergiebigkeit;
- Version mit Warmluft für hohe Ergiebigkeit hohe Kühlleistung für eine hohe Eisproduktion;
- Ergonomisches Design.

ESP

GELATO SOFT - HAPPY/SMILE

Construidas en varios modelos, se distinguen en máquinas HAPPY para barra de 1 o 3 gustos con o sin bombas y máquinas SMILE para piso de 3 gustos con o sin bombas.

Las máquinas Soft ICETECH están asistidas por una moderna tarjeta electrónica que controla a cada instante la consistencia del helado a través del monitoreo en el display, legible por el operador, de los valores de consistencia y temperatura de conservación.

Las máquinas Soft ICETECH están construidas con la finalidad de obtener un helado verdaderamente blando y con una excelente consistencia, dando la posibilidad al operador de personalizar la consistencia deseada.

Los puntos de fuerza de las máquinas Soft ICETECH son:

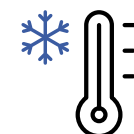
- Control electrónico de la consistencia del helado;
- Control electrónico de las temperaturas de conservación;
- Cubas de conservación de base de gran capacidad (lt.11);
- Indicador del nivel de base en las cubas;
- Bombas de engranajes de alto overrun;
- Sistema de agitación innovador, formado por agitador con contra-agitador, ambos de acero inoxidable y rascadores intercambiables;
- Versión con aire tropicalizado para obtener alto rendimiento;
- Alta potencia frigorífica instalada para una alta producción de helado;
- Design ergonómico de decoración.

GELATO ESPRESSO

Softeis-maschinen
Helado soft

SOFT
HAPPY/SMILE

HAPPY | HAPPY | SMILE
1G/1P | 3G/3P | 3G/3P



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento



Versione "Twin" con doppio controllo separato

Version "Twin" dual getrennte steuerung
Versión "twin" con doble control independiente

Versione con agitatore in vasca
Version mit rührwerk im tank
Versión con agitador en la cuba



Produzione oraria
(porz. 75gr.)
Stundenproduktion
(von 75g-P)
Producción horaria
(por. de 75g)



Capacità vasca
superiore (Lt.)
Fassungsvermögen
obere Wanne
Capacidad de la cuba
superior



Caratteristiche
elettriche
Elektrische
Eigenschaften
Características
eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Pompa
Pumpe
Bomba



Gas
frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni
(mm.)
Grösse
Dimensiones



Peso
(Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

Mod.	Produzione oraria (porz. 75gr.) Stundenproduktion (von 75g-P) Producción horaria (por. de 75g)	Capacità vasca superiore (Lt.) Fassungsvermögen obere Wanne Capacidad de la cuba superior	Caratteristiche elettriche Elektrische Eigenschaften Características eléctricas	Condensazione Verdichtung Condensación	Pompa Pumpe Bomba	Gas frigorifero Kühlgas Gas frigorífico	Dimensioni (mm.) Grösse Dimensiones	Peso (Kg.) Gewicht Peso
HAPPY 1G	270	Lt.11	400V	Acqua/Aria Wasser/Luft Agua/Aire	No/Nein/No Si/Ja/Si	R 452 A	430 x 600 x 800 h.	Kg. 95
HAPPY 1P	300	Lt.11	50 Hz 3 Ph					Kg. 107
HAPPY 3G	300	Lt.11+11	400V	Acqua/Aria Wasser/Luft Agua/Aire	No/Nein/No Si/Ja/Si	R 452 A	530 x 640 x 850 h.	Kg. 112
HAPPY 3P	350	Lt.11+11	50 Hz 3 Ph					Kg. 124
SMILE 3G	440	Lt.11+11	400V	Acqua/Aria Wasser/Luft Agua/Aire	No/Nein/No Si/Ja/Si	R 452 A	500 x 640 x 1480 h.	Kg. 187
SMILE 3P	520	Lt.11+11	50 Hz 3 Ph					Kg. 198

ITA

GELATO SOFT - SUPER MAX

SUPERMAX è la macchina più potente delle gamma di SOFT ICETECH.

Adatta per la produzione di grosse quantità di gelato soft, SUPER MAX è dotata di un doppio circuito frigorifero con 2 compressori completamente indipendenti tra di loro dedicati ognuno al proprio cilindro.

A differenza dei modelli tradizionali, SUPER MAX è assistita da 2 moderne schede elettroniche interamente autonome che controllano in ogni istante la consistenza del gelato tramite il monitoraggio sul display, leggibile dall'operatore, dei valori di consistenza e temperatura di conservazione.

Tramite le due schede è possibile impostare valori diversi di consistenza uno per ogni vasca di conservazione.

Nella parte inferiore, SUPER MAX è dotata di un armadietto a 2 porte in acciaio inox per l'alloggiamento del materiale d'uso immediato.

SUPER MAX, a richiesta, potrà essere personalizzata con l'applicazione di cilindri portagranelle, vaschette porta toppings a pompa e portaconci.

Queste le principali caratteristiche tecniche innovative:

- Doppio circuito frigorifero con 2 compressori indipendenti;
- Due schede elettroniche autonome;
- Cilindri maggiorati ad elevata capienza;
- Controllo elettronico della consistenza del gelato;
- Controllo elettronico delle temperature di conservazione;
- Due vasche di conservazione base molto capienti (lt.18 cad.);
- Indicatore del livello di base nelle vasche;
- Pompe ad ingranaggi ad alto overrùn;
- Sistema di agitazione innovativo, formato da agitatore con contro agitatore, entrambi in acciaio inox ed alette raschianti intercambiabili;
- Sistema di raffreddamento ad aria con condensatori separati tropicalizzati con doppia ventola. Raffreddamento ad acqua a richiesta;
- Alta potenza frigorifera installata per un'alta produzione di gelato;
- Design ergonomico d'arredo con grafica accattivante.

DEU

GELATO SOFT - SUPER MAX

SUPER MAX ist das leistungsstärkste Gerät der Serie SOFT ICETECH.

Es eignet sich für die Herstellung großer Softeismengen, weshalb SUPER MAX mit einem doppelten Kühlkreislauf mit 2 unabhängigen Kompressoren mit eigenen Zylindern ausgestattet ist.

Anders als herkömmliche Modelle wird SUPER MAX durch 2 unabhängige moderne Schaltkarten unterstützt, die jederzeit die Konsistenz des Eises kontrollieren und auf einem Display für den Bediener Konsistenz und Aufbewahrungstemperatur anzeigen.

Mit den beiden Karten können für die beiden Aufbewahrungsschalen unterschiedliche Konsistenzwerte eingestellt werden.

Im unteren Bereich ist SUPER MAX mit einem zweitürigen Edelstahlschrank ausgestattet, in dem direkt verwendetes Material verstaut werden kann.

SUPER MAX kann auf Anfrage mit Körnerzylindern, Topping-Schalen mit Pumpe, sowie Hörnchenhalter ausgestattet werden.

Die wichtigsten innovativen technischen Eigenschaften sind:

- Doppelter Kühlkreislauf mit 2 unabhängigen Kompressoren;
- Zwei eigenständige Schaltkarten;
- Vergrößerte Zylinder mit hohem Fassungsvermögen;
- Elektronische Steuerung der Eiskonsistenz;
- Elektronische Steuerung der Aufbewahrungstemperatur;
- Zwei sehr große Aufbewahrungsschalen (je 18 L);
- Anzeige des Produktstands in den Schalen;
- Getriebepumpen mit hohem Overrùn;
- Innovatives Mischsystem, bestehend aus Mischer und Gegenmischer, beide aus Edelstahl und austauschbaren Lamellenflügeln;
- Luftkühlung mit getrennten Hochleistungskondensatoren und Doppelgebläse. Auf Wunsch Wasserkühlung;
- Hohe Kühlleistung für eine hohe Eisproduktion;
- Ergonomisches Design mit attraktiver Grafik.

ESP

GELATO SOFT - SUPER MAX

SUPER MAX es la máquina más potente de la gama SOFT ICETECH.

Adecuada para la producción de grandes cantidades de helado soft, SUPER MAX tiene un doble circuito frigorífico con 2 compresores completamente independientes entre sí dedicados cada uno al propio cilindro.

A diferencia de los modelos tradicionales, SUPER MAX está asistida por 2 modernas tarjetas electrónicas totalmente autónomas que controlan en cada instante la consistencia del helado a través del monitorio en el display, que el operador puede leer a través de los valores de consistencia y temperatura de conservación.

Mediante las dos tarjetas es posible ajustar valores diferentes de consistencia, uno para cada cuba de conservación.

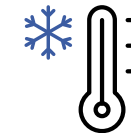
En la parte inferior, SUPER MAX tiene un armario de 2 puertas de acero inoxidable para guardar todo el material de uso inmediato.

SUPER MAX, a pedido, podrá ser personalizada con la aplicación de cilindros porta granulados, cubetas porta toppings con bomba y porta cucuruchos.

Los puntos de fuerza de las máquinas Soft ICETECH son:

- Doble circuito frigorífico con 2 compresores independientes;
- Dos tarjetas electrónicas autónomas;
- Cilindros de mayores dimensiones de gran capacidad;
- Control electrónico de la consistencia del helado;
- Control electrónico de las temperaturas de conservación;
- Dos cubas de conservación base de gran capacidad (lt.18 cada una);
- Indicador del nivel de mezcla remanente en las cubas;
- Bombas con engranajes de alto overrùn;
- Sistema de agitación innovador, formado por agitador con contra-agitador, ambos de acero inoxidable y rascadores intercambiables;
- Alta potencia frigorífica instalada para una elevada producción de helado;
- Diseño ergonómico decorativo con gráfica atractiva.

GELATO ESPRESSO

Softeis-maschinen
Helado softSOFT
SUPER MAX

RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

GELATO ESPRESSO
Softeis-maschinen
Helado soft

Produzione oraria (porz. 75gr.)
Stundenproduktion (von 75g-P)
Producción horaria (por. de 75g)



Capacità vasca superiore (Lt.)
Fassungsvermögen obere Wanne
Capacidad de la cuba superior



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Pompa
Pumpe
Bomba



Potenza assorbita (Kw.)
Stromaufnahme
Potencia absorbida



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni (mm.)
Grösse
Dimensiones



Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

SUPER
MAX

1120

Lt.18+18

400V
50 Hz
3 PhAcqua/Aria
Wasser/Luft
Agua/AireSi
Ja
SiKw.
4,9

R 452 A

633 x
922 x
1506 h.Kg.
260

Optional:



ITA

GELATO SOFT - EURO AUTOPASTORIZZANTE

Tramite il nuovo sistema AUTOPASTORIZZANTE, alla pressione dell'apposito tasto di riscaldamento, la miscela contenuta nelle vasche superiori e quella a contatto di tutti i componenti all'interno, viene riscaldata alla temperatura di pastorizzazione di +65°C e successivamente automaticamente raffreddata fino alla temperatura di conservazione di +4°C. Questo processo permette di controllare sempre la carica batterica, di garantire la massima igiene ed aumentare la durata di utilizzo del prodotto conservato all'interno.

La macchina SOFT AUTOPASTORIZZANTE è anche dotata di agitatori posti all'interno delle vasche di conservazione per una sempre perfetta miscelazione del prodotto conservato all'interno.

I punti di forza della macchina SOFT EURO AUTOPASTORIZZANTE sono:

- Sistema Automatico di Pastorizzazione della miscela;
- Controllo elettronico della consistenza del gelato;
- Controllo elettronico delle temperature di conservazione;
- Vasche di conservazione base molto capienti (lt.18);
- Indicatore del livello di base nelle vasche;
- Pompa ad ingranaggi ad alto overrunt;
- Sistema di agitazione innovativo, formato da agitatore con contro agitatore, entrambi in acciaio inox ed alette raschianti intercambiabili;
- Versione ad aria tropicalizzata per un'alta produzione di gelato;
- Alta potenza frigorifera installata per un'alta produzione di gelato;
- Design ergonomico d'arredo.

DEU

GELATO SOFT - EURO AUTO-PASTEURISIEREN

Über das neue System AUTO-PASTEURISIEREN, die Druck auf den Knopf der Heizung, die Mischung in dem oberen Behälter enthaltenen und der in Kontakt mit allen Komponenten im Inneren, an der Pasteurisierungstemperatur erhitzt von +65°C und anschließend automatisch bis die Lagertemperatur von +4°C abgekühlt. Dieses Verfahren erlaubt es, immer die bakterielle Belastung, um maximale Hygiene gewährleistet und erhöht die Dauer der Verwendung des Produkts im Inneren gespeichert.

Die Maschine Soft AUTO-PASTEURISIEREN wird auch mit Rührwerken im Inneren der Behälter für die Erhaltung eines stets perfekte Durchmischung des Produktes abgelegt innen angebracht ausgestattet.

Die Pluspunkte der Softeismaschinen EURO AUTO-PASTEURISIEREN von ICETECH sind:

- Automatic System Pasteurisierung der Mischung;
- Elektronische Steuerung der Eiskonsistenz;
- Elektronische Steuerung der Aufbewahrungstemperatur;
- Große Aufbewahrungswannen (18 l);
- Anzeige des Basisfüllstands in den Wannen;
- Zahnradpumpe mit hohem Overrunt;
- Innovatives Mischsystem, bestehend aus Mischer und Gegenmischer, beide aus Edelstahl und austauschbaren Lamellenflügeln;
- Version mit Warmluft für hohe Ergiebigkeit;
- Hohe Kühlleistung für eine hohe Eisproduktion.
- Ergonomisches Design.

ESP

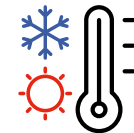
GELATO SOFT - EURO AUTO-PASTEURIZACIÓN

A través del nuevo sistema de AUTO-PASTEURIZACIÓN, la pulsación del botón de calentamiento permite que la mezcla contenida en el depósito superior y la que está en contacto con todos los componentes en el interior, se caliente a la temperatura de pasteurización de +65°C y posteriormente se enfríe automáticamente hasta la temperatura de almacenamiento de +4°C. Este proceso permite comprobar siempre la carga bacteriana, garantizar la máxima higiene, y aumentar la vida útil del producto almacenado en su interior.

La máquina Soft AUTO-PASTEURIZACIÓN también está equipada con agitadores colocados en el interior de las cubas de conservación para que la mezcla del producto sea siempre perfecta.

Los puntos de fuerza de la máquina SOFT EURO AUTO-PASTEURIZACIÓN son:

- Sistema Automático de pasteurización de la mezcla;
- Control electrónico de la consistencia del helado;
- Control electrónico de las temperaturas de conservación;
- Cubas de conservación de base de gran capacidad (lt.18);
- Indicador del nivel de base en las cubas;
- Bombas de engranajes de alto overrunt;
- Sistema de agitación innovador, formado por agitador con contra-agitador, ambos de acero inoxidable y rascadores intercambiables;
- Versión con aire tropicalizado para obtener alto rendimiento;
- Alta potencia frigorífica instalada para una alta producción de helado;
- Design ergonómico de decoración.



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento

GELATO ESPRESSO
Softeis-maschinen
Helado soft

SOFT

EURO

AUTOPASTORIZZANTE



GELATO ESPRESSO
Softeis-maschinen
Helado soft



Produzione oraria (porz. 75gr.)
Stundenproduktion (von 75g-P)
Producción horaria (por. de 75g)



Capacità vasca superiore (Lt.)
Fassungsvermögen obere Wanne
Capacidad de la cuba superior



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Pompa
Pumpe
Bomba



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni (mm.)
Grösse
Dimensiones



Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

EURO 3AP

590

Lt.18+18

400V
50 Hz
3 PhAcqua/Aria
Wasser/Luft
Agua/AireSi
Ja
Si

R 452 A

535 x
680 x
1435 h.Kg.
210**Versione con agitatore in vasca**

Version mit rührwerk im tank
Versión con agitador en la cuba



ITA

LABO E SUPERLABO

Gli armadi frigoriferi modello LABO e SUPERLABO, sono prodotti capaci di coniugare estetica piacevole con elevata funzionalità d'uso.

Il modello LABO ha una capacità di 600 litri, refrigerazione ventilata e regolazione meccanica con sbrinamento manuale.

Il modello SUPERLABO, grazie ai suoi 1.000 litri di capacità, è la soluzione ideale per grandi laboratori.

La refrigerazione è ventilata ed il sistema di sbrinamento automatico.

Sia l'armadio LABO che il SUPERLABO, si possono avere per conservazione a temperatura negativa o positiva.

DEU

LABO UND SUPERLABO

Komplett aus Edelstahl gefertigt, sind das Modell Kühlschränke LABO Und SUPERLABO Produkte, die hohe Funktionalität mit ansprechender Ästhetik der Nutzung.

Das Modell LABO hat eine Kapazität von 600 Litern, Umluftkühlung und mechanische mit manuelle Abtauung.

Das Modell SUPERLABO, ist dank seiner 1.000 Liter Fassungsvermögen ideal für große Laboratorien.

Umluftkühlung und automatischer Abtauung.

Sowohl das Kabinett LABO, dass SUPERLABO, können Sie für die Lagerung bei negativer oder positiver haben.

ESP

LABO Y SUPERLABO

Construidos totalmente en acero inoxidable, los modelos de armarios LABO Y SUPERLABO son productos que combinan una elevada funcionalidad de uso con estética agradable.

El modelo LABO tiene una capacidad de 600 litros, refrigeración ventilada y ajuste mecánico manual de descongelación.

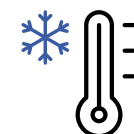
El modelo SUPERLABO, gracias a su capacidad de 1.000 litros es ideal para grandes obradores.

La refrigeración es ventilada y el sistema de descongelación automática.

Tanto el armario LABO que el SUPERLABO, se puede tener para la conservación a temperatura positiva o negativa.

ARMADI FRIGO
Kühlschränke
Armarios frigoríficos

LABO | SUPER LABO



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento



ARMADI FRIGO
Kühlschränke
Armarios frigoríficos



Capacità (Lt.)
Fassungsvermögen
Capacidad



Potenza assorbita max (Kw.)
Stromaufnahme
Potencia absorbida



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Sbrinamento
Abtauart
Anti escarcha



Refrigerazione
Kühlung
Refrigeracion



Dimensioni (mm.)
Sizes
Dimensiones



Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

Mod.	Capacità (Lt.)	Potenza assorbita max (Kw.)	Caratteristiche elettriche	Gas frigorifero	Sbrinamento	Refrigerazione	Dimensioni (mm.)	Peso (Kg.)
LABO	Lt. 600	Kw. 0,4	220V 50 Hz 1 Ph	R 404 A	Manuale Manuelle Manual	Ventilata Ventilierte Ventilada	670 x 864 x 1950 h.	Kg. 150
SUPER LABO	Lt. 1.000	Kw. 1,06	220V 50 Hz 1 Ph	R 404 A	Automatico Automatisch Automático	Ventilata Ventilierte Ventilada	780 x 1080 x 2120 h.	Kg. 210

LABO



SUPER LABO



ITA

ABBATTITORI

Gli abbattitori a marchio ICETECH sono interamente realizzati in acciaio inox e, grazie all'elevata potenza frigorifera, assicurano l'abbattimento di temperatura sia positiva che negativa in tempi assolutamente brevi.

La sonda elettronica "a spillo" posta all'interno della camera frigorifera, interagendo con la scheda elettronica, permette all'operatore di verificare che la temperatura al cuore del prodotto sia quella desiderata.

L'elevata potenza frigorifera degli abbattitori ICETECH permette di evitare spiacevoli sbalzi di temperatura ad ogni apertura della porta.

Varie sono le funzioni tra cui:

— **ABBATTIMENTO RAPIDO TEMPERATURA POSITIVA**

È indicato per tutti i cibi cotti che devono essere portati in tempi brevi ad una temperatura di +3°C impedendone la proliferazione batterica.

— **ABBATTIMENTO RAPIDO "HARD"**

È indicato quando il prodotto da raffreddare ha uno spessore superiore ai 2-3 cm.

— **ABBATTIMENTO RAPIDO TEMPERATURA NEGATIVA**

È indicato per tutti quei prodotti surgelati per i quali si deve portare la temperatura al cuore fino a -18°C nel più breve tempo possibile. All'interno della camera di raffreddamento la temperatura sarà di -40°C.

— **CONSERVAZIONE**

Al termine di ogni ciclo, l'abbattitore mantiene la temperatura di conservazione prevista sia positiva che negativa.

DEU

KÜHLER

Die Kühler der Marke ICETECH sind komplett aus Edelstahl gefertigt und garantieren dank ihrer hohen Kühlleistung einen sehr schnellen Abfall auf positive und negative Temperaturen.

Die in der Kühlzelle befindliche elektronische Nadelsonde und die elektronische Schaltkarte ermöglichen dem Bediener die Kontrolle der gewünschten Temperatur in der Produktmitte.

Die hohe Kühlleistung der Kühler von ICETECH ermöglicht die Vermeidung von unerwünschten Temperaturschwankungen bei jeder Türöffnung.

Zu den zahlreichen Funktionen gehören:

— **SCHNELLER ABFALL AUF POSITIVE TEMPERATUR**

Geeignet für alle zubereiteten Lebensmittel, die in kurzer Zeit auf eine Temperatur von +3°C gebracht werden sollen, um einen bakteriellen Befall zu verhindern.

— **SCHNELLER TEMPERATURABFALL "HARD"**

Geeignet für Produkte mit einer Dicke über 2-3 cm, die abgekühlt werden sollen.

— **SCHNELLER ABFALL AUF NEGATIVE TEMPERATUR**

Geeignet für alle Tiefkühlprodukte, deren Innentemperatur in kurzer Zeit bis auf -18°C gebracht werden soll. In der Kühlzelle herrscht eine Temperatur von -40°C.

— **KONSERVIERUNG**

Nach jedem Zyklus hält der Kühler die vorgesehene positive oder negative Aufbewahrungstemperatur aufrecht.

ESP

ABATIDORES

Los abatidores de marca ICETECH estan realizados completamente en acero inoxidable y, gracias a la elevada potencia frigorífica, aseguran el abatimiento de temperatura, ya sea positiva que negativa, en tiempos absolutamente breves.

La sonda electrónica "a aguja", posicionada al interno de la cámara frigorífica, interactuando con la tarjeta electrónica, permite al operador comprobar que la temperatura al interno del producto sea la deseada.

La elevada potencia frigorífica de los abatidores ICETECH evita desagradables cambios bruscos de temperatura a cada apertura de la puerta.

Las funciones son diversas, entre las cuales:

— **ABATIMIENTO RÁPIDO TEMPERATURA POSITIVA**

Indicado para todos los alimentos cocinados que, en tiempo breve, deben pasar a una temperatura de +3°C impidiendo la proliferación bacteriana.

— **ABATIMIENTO RÁPIDO "HARD"**

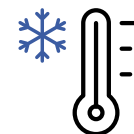
Indicado cuando el producto que se desea enfriar tiene un grosor superior a 2-3 cm.

— **ABATIMIENTO RÁPIDO TEMPERATURA NEGATIVA**

Indicado para todos los productos congelados que deben pasar a una temperatura (en el interno del producto) de hasta -18°C en el mas breve tiempo posible.

— **CONSERVACIÓN**

Al final de cada ciclo, el abatidor mantiene la temperatura de conservación prevista, ya sea positiva que negativa.



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

ABBATTITORI
Kühler
Abatidores

F5
F10
F15



Capacità carico teglie GN 1/1 o EN 600x400
Fassungsvermögen in Formen GN 1/1 o EN 600x400
Capacidad de carga en bandejas GN 1/1 o EN 600x400



Capacità carico in contenitori per gelato da 5lt
Fassungsvermögen in Eisbehältern zu 5lt
Capacidad de carga en recipientes para helado de 5 lt



Resa abbattimento (Kg.)
Kühlleistung Rendimento abatimiento



Resa congelamento (Kg.)
Gefrierleistung Rendimento congelación



Tipo sbrinamento
Abtauart
Tipo anti escarcha



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Potenza assorbita max (Kw.)
Stromaufnahme
Potencia absorbida



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Dimensioni (mm.)
Größe
Dimensiones

Mod.	Capacità carico teglie GN 1/1 o EN 600x400	Capacità carico in contenitori per gelato da 5lt	Resa abbattimento (Kg.)	Resa congelamento (Kg.)	Tipo sbrinamento	Gas frigorifero	Potenza assorbita max (Kw.)	Caratteristiche elettriche	Dimensioni (mm.)
F5	5	5	Kg. 20	Kg. 12	Gas caldo Gas warm Gas caliente	R 452 A	1200 w.	220/240V 50 Hz 1 Ph	840 x 720 x 900 h.
F10	10	15	Kg. 35	Kg. 25	Gas caldo Gas warm Gas caliente	R 452 A	2800 w.	380V 50 Hz 3 Ph	840 x 780 x 1500 h.
F15	15	21	Kg. 65	Kg. 50	Gas caldo Gas warm Gas caliente	R 452 A	3500 w.	380V 50 Hz 3 Ph	840 x 780 x 1960 h.

SPEEDY

ITA

MONTAPANNA

È veloce nella sua preparazione; veloce nell'erogazione manuale e continua, veloce nel lavaggio e nella sanitizzazione in quanto è fornito di una vasca estraibile. La carrozzeria e le parti di contatto sono in acciaio inox per una più veloce pulizia, oltre ad avere la valvola autopulente. Inoltre Speedy è stato progettato con comandi accessibili a tutti permettendo un'elevata produzione oraria (60 lt./h.) e una perfetta refrigerazione per garantire sempre più un'igiene costante.

DEU

SAHNENSCHLAGER

Er ist schnell in seiner Vorbereitung; schnell in der manuellen und beständigen Versorgung, schnell in der Reinigung und in der Sterilisation dank seinem herausziehbaren Becken. Für eine schnelle Reinigung ist der Sahnenschlager nicht nur mit einem selbstreinigenden Ventil ausgestattet, sondern seine Karosserie und die in Kontakt kommenden Teile sind aus rostfreiem Stahl hergestellt. Außerdem wurde Speedy mit einer Steuerung entworfen, die jeder bedienen kann und es ermöglicht, eine hohe Stundenproduktion (60 Lt./h.) so wie eine perfekte Kühlung, um eine dauernde Hygienegarantie zu gewährleisten, zu erzielen.

ESP

MONTANATA

Es veloz en su preparación; veloz en la erogación manual y continua, veloz en el lavado y en la saneización, ya que contiene un contenedor extraíble. La carrocería y las partes en contacto son de acero inox. Para una limpieza más rápida, además posee una válvula autolavable. Speedy ha sido proyectado con comandos accesibles a todos, permitiendo una producción horaria elevada (60 lt./h.) y una perfecta refrigeración para garantizar siempre una higiene constante.



Produzione oraria (Kg.)
Stundenproduktion
Producción horaria



Capacità (Lt.)
Leistung
Capacidad



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Dimensioni (mm.)
Größe
Dimensiones



Peso netto (Kg.)
Netto
Bruttogewicht
Peso

Mod.

SPEEDY

Lt.60

Lt.1,5

220V
50 Hz
1 Ph

225 x
315 x
395 h.

Kg.
23

ITA

OMOGENEIZZATORE

L'omogeneizzatore a marchio ICETECH è la macchina ideale per il gelatiere più esperto ed esigente. Pur avendo un'elevata potenza di omogeneizzazione, è costruito mantenendo dimensioni ridotte per permettere l'installazione nei più comuni laboratori di Gelateria. L'omogeneizzatore è una macchina studiata per garantire il risultato di una base gelato microbiologicamente perfetta in tutta la sua struttura. È dotato di due pistoni pompanti che consentono alle testine omogeneizzanti di lavorare con maggiore stabilità ottenendo risultati molto più attendibili rispetto ai medesimi effettuati con macchine a pistone singolo.

DEU

HOMOGENISIERUNGSGERÄT

Das Homogenisierungsgerät von ICETECH ist ideal für anspruchsvolle und fortgeschrittene Eishersteller. Trotz seiner hohen Homogenisierungsleistung besitzt das Gerät geringe Ausmaße und kann so in übliche Eisküche installiert werden. Das Homogenisierungsgerät wurde entwickelt, um eine in ihrer Gesamtstruktur mikrobiologisch perfekte Eisbasis zu gewährleisten. Das Gerät besitzt zwei Kolben, die eine höhere Stabilität der Homogenisierungsköpfe ermöglichen, wodurch zuverlässigere Ergebnisse als mit Geräten mit einem Kolben erzielt werden.

ESP

HOMOGENEIZADOR

El homogeneizador marca ICETECH es la máquina ideal para el heladero más experto y exigente. Aún poseyendo una elevada potencia de homogeneización, se ha construido manteniendo unas dimensiones reducidas para permitir la instalación en los obradores comunes de heladería. El homogeneizador es una máquina estudiada para garantizar una base de helado microbiológicamente perfecta en toda su estructura. Esta dotado de dos pistones pompantes que permiten a los cabezales homogeneizantes trabajar con mayor estabilidad, obteniendo resultados mucho más fiables que los obtenidos con máquinas con pistón único.

OMOGENEIZZATORE
Homogenisierungsgerät
Homogeneizador

OMO

**Portata
(Lt./h)**
Leistung
Capacidad



**Pressione
esercizio (BAR)**
Druck
Présion



**Potenza
assorbita (Kw.)**
Stromaufnahme
Potencia
absorbida



**Caratteristiche
elettriche**
Elektrische
Eigenschaften
Características
eléctricas



**Dimensioni
(mm.)**
Größe
Dimensiones



**Peso
(Kg.)**
Gewicht
Peso

Mod.

OMO	Lt./h.150	BAR 120	Kw. 1,1	400V 50 Hz 3 Ph	430 x 590 x 970 h.	Kg. 80
-----	-----------	------------	------------	-----------------------	--------------------------	-----------

ITA

Al fine di soddisfare necessità di produzioni elevate, la gamma di macchine per gelato prodotte da Ictech comprende anche grandi impianti costruiti con l'impiego di materiali di altissima qualità nel rispetto delle più severe norme igienico-sanitarie. ICETECH propone due linee:

OMOLAB

Linea completa per la pastorizzazione, omogeneizzazione e mantecazione della miscela per gelato che include: pastorizzatore, omogeneizzatore, tino di maturazione con funzione abbattitore e mantecatori.

Per favorire una rapida pulizia, tutte le macchine vengono montate su una pedana completamente in acciaio inox. A seconda delle esigenze, la linea è composta da macchinari di diverse capacità produttive.

DEU

Um den hohen Produktionsanforderungen zu entsprechen, umfasst das Ictech-Maschinensortiment zur Eisproduktion auch große Anlagen, die mit hochwertigen und den strengen Gesundheitsnormen entsprechenden Materialien hergestellt werden. ICETECH bietet zwei Linien zur Auswahl:

OMOLAB

Die komplette Anlage zur Pasteurisierung, Homogenisierung und Verrührung von Eismischungen mit: Pasteurisierer, Homogenisierer, Reifebottich mit Mix- und Rührfunktion.

Für eine schnelle Reinigung werden alle Maschinen auf einem Edelstahlsockel montiert. Je nach Bedarf wird die Anlage aus Maschinen mit verschiedenen Produktionskapazitäten zusammengestellt.

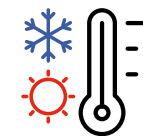
ESP

Con la finalidad de satisfacer necesidades de producción elevadas, la gama de máquinas para helado producidas por Ictech incluye también grandes instalaciones, construidas con la utilización de materiales de altísima calidad, respetando las más severas normativas higiénico sanitarias. Ictech propone dos líneas:

OMOLAB

Linea completa para la pasteurización, homogeneización, y mantecación de la mezcla para helado que incluye: pasteurizador, homogeneizador, tina de maduración con función de abatidor y mantecador.

Para favorecer una rápida limpieza, todas las máquinas se presentan montadas sobre una tarima de acero inoxidable. En función de las exigencias, la línea se compone de máquinas de diversa capacidad productiva.



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento

SISTEMA AUTOMATICO di trasferimento nel tino abbattitore.

AUTOMATISCHES SYSTEM zur Übergabe in den temperaturreduzierenden bottich. SISTEMA AUTOMÁTICO de trasvase en la tina Abatidora.



SISTEMA AUTOMATICO di pastorizzazione ed omogeneizzazione.

AUTOMATISCHES SYSTEM für die pasteurisierung und homogenisierung. SISTEMA AUTOMÁTICO de pasteurización y homogeneización.



ITA

FRIMIX

Impianto continuo a ciclo chiuso per la pastorizzazione, omogeneizzazione e raffreddamento istantaneo della miscela per gelato fino a +4°C che include: caldaia, bollitori, omogeneizzatore, piastra di raffreddamento e quadro elettrico di comando.

Per favorire una rapida pulizia, tutte le macchine vengono montate su una pedana completamente in acciaio inox. A seconda delle esigenze, la linea è composta da macchinari di diverse capacità.

DEU

FRIMIX

Anlage für den Dauerbetrieb in geschlossenem Kreislauf zur Pasteurisierung, Homogenisierung und sofortigen Kühlung der Eismischung bis auf +4°C inklusive: Heizaggregat, Sieder, Homogenisierer, Kühlplatte und Bedienfeld.

Für eine schnelle Reinigung werden alle Maschinen auf einem Edelstahlsockel montiert. Je nach Bedarf wird die Anlage aus Maschinen mit verschiedenen Produktionskapazitäten zusammengestellt.

ESP

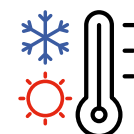
FRIMIX

Instalación continua a ciclo cerrada para la pasteurización, homogeneización, y enfriado instantáneo de la mezcla para helado hasta +4°C que incluye: caldera, hervidor, homogeneizadores, placa de enfriamiento y cuadro de comando eléctrico.

Para favorecer una rápida limpieza, todas las máquinas se presentan montadas sobre un tarima de acero inoxidable. Según las exigencias, la línea se compone de máquinas de diferentes capacidades.

FRIMIX GRANDI IMPIANTI

Grosse anlage
Grandes instalaciones



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento

Sistema di chiusura ermetico del bollitore
Schliesssystem für den sieder
Sistema de cierre del hervidor



Caldaia
Kessel
Caldera



Quadro elettrico
Elektrische tafel.
Cuadro eléctrico.



Omogeneizzatore
Homogenisierungsgerät
Homogeneizador



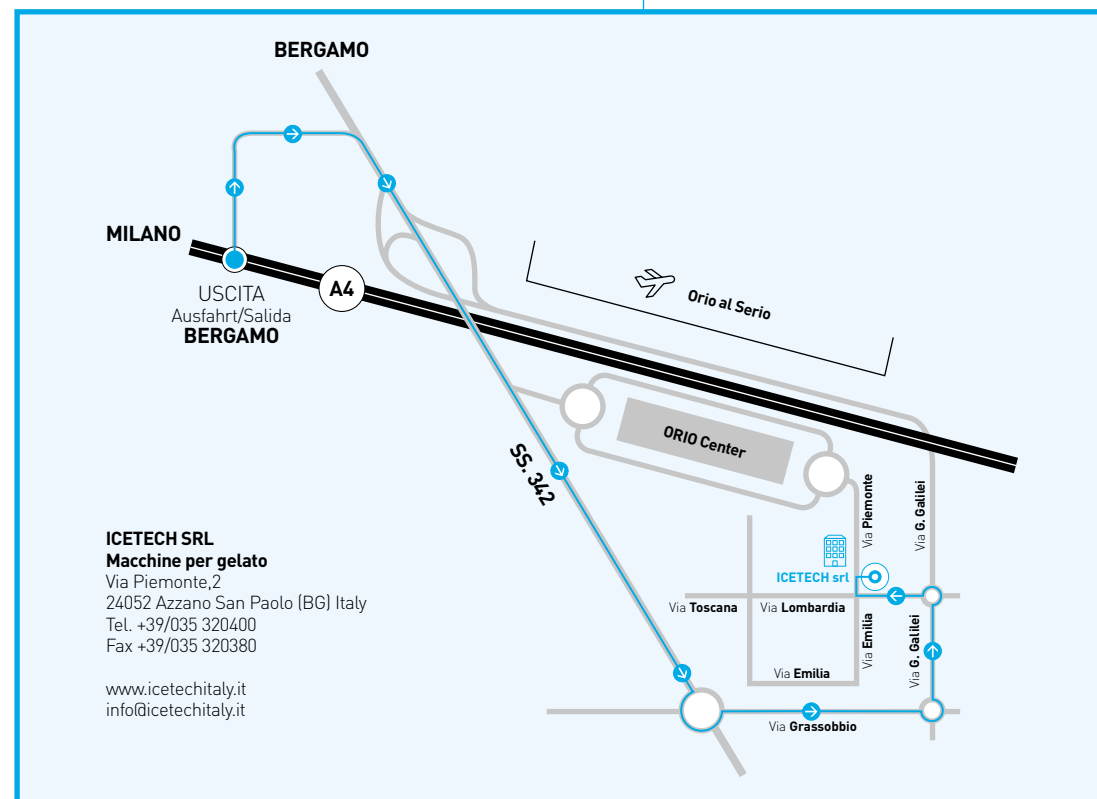
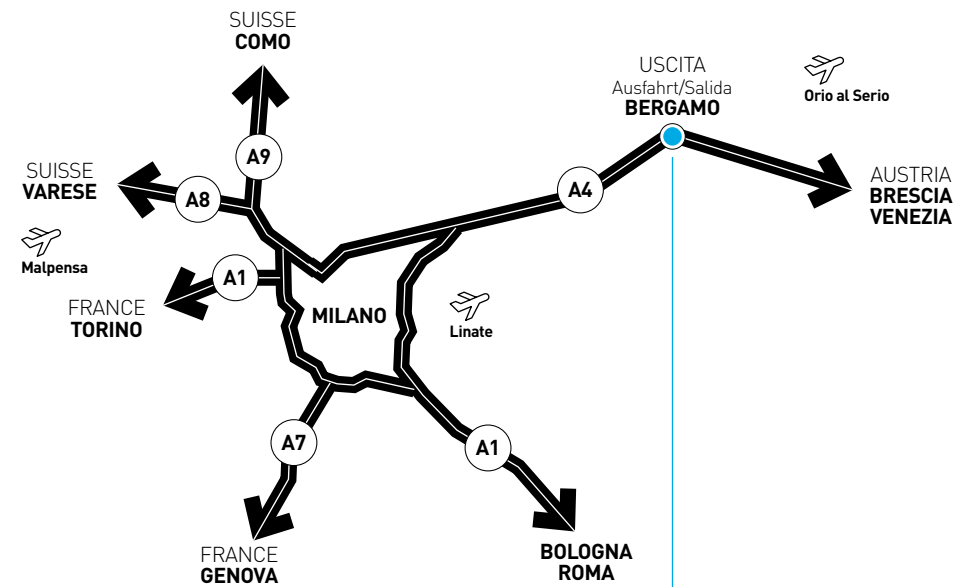
COME RAGGIUNGERCI

Anfahrt

Como llegar hasta nosotros



www.icetechitaly.it

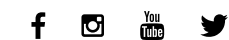


ICETECH
 GELATO EXPERTISE

ICETECH

Via Piemonte, 2
 24052 Azzano San Paolo (BG) Italy
 T. +39 035 320400 - F. +39 035 320380

info@icetechitaly.it



ITA

DEU

ESP

ICETECH

GELATO EXPERTISE

