



ITALIANO



DEUTSCHE



ESPAÑOL



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

ICETECH

GELATO EQUIPMENT



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

GELATO EQUIPMENT

MT LCD GENYO



MT3 MT4 MT5 MT7

MANTECATORI

MOD MT3 MT4 MT5 MT7

| | | | | |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| - Produzione oraria (Kg.) - Stundenproduktion - Producción horaria | Kg. 10/30 | Kg. 15/45 | Kg. 20/65 | Kg. 40/95 |
| - Capacità carico miscela - Mischungsmenge pro Zyklus - Cantidad mezcla por ciclo | Min. Lt. 2 Max. Lt. 4 | Min. Lt. 3 Max. Lt. 6 | Min. Lt. 4 Max. Lt. 8 | Min. Lt. 6 Max. Lt. 15 |
| - Potenza assorbita (Kw.) - Stromaufnahme - Potencia absorbida | Kw. 2,4 | Kw. 2,7 | Kw. 4,5 | Kw. 5,6 |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua |
| - Gas frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A |
| - Dimensioni (mm.) - Grösse - Dimensiones | 535 x 655 x 1355 h. | 535 x 655 x 1355 h. | 535 x 755 x 1355 h. | 535 x 910 x 1355 h. |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 244 | Kg. 255 | Kg. 270 | Kg. 300 |



I nuovi MANTECATORI LCD GENYO ICETECH 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.
 - **Granite** mediante un sistema con variatore di velocità e controllo del freddo è possibile produrre la vera "Granita Siciliana a Scaglie" oppure morbidiissime 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.

Die neuen LCD-RÜHRGERÄTE GENYO ICETECH haben ganz neue Eigenschaften; darunter:

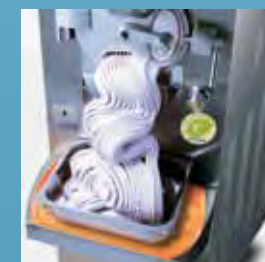
- **GROSSER LCD-TOUCHSCREEN**
Durch den bequemen und großen LCD-TOUCHSCREEN können alle Betriebsphasen der Maschine eingestellt und überwacht werden.
- **AUTOMATIC ACTIVE CONTROL**
ist das neue ICETECH-System für die Steuerung der Konsistenz des Eises. Mit der vollständig neuen und intuitiven Farbgrafik 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.

Los nuevos MANTECADORES LCD GENYO ICETECH 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.



- Schermo LCD Touch Screen
- LCD Touch Screen
- Pantalla LCD Touch Screen



- Uscita gelato
- Auslassöffnung
- Salida del helado



- Agitatore
- Mixer
- Agitador



- Tappetino
- Matte
- Alfombrilla

MT

MT3 MT4 MT5 MT7

MANTECATORI



| MOD | MT3 | MT4 | MT5 | MT7 |
|--|--|--|--|--|
| - Produzione oraria (Kg.) - Stundenproduktion - Producción horaria | Kg. 10/30 | Kg. 15/45 | Kg. 20/65 | Kg. 40/95 |
| - Capacità carico miscela - Mischungsmenge pro Zyklus - Cantidad mezcla por ciclo | Min. Lt. 2 Max. Lt. 4 | Min. Lt. 3 Max. Lt. 6 | Min. Lt. 4 Max. Lt. 8 | Min. Lt. 6 Max. Lt. 15 |
| - Potenza assorbita (Kw.) - Stromaufnahme - Potencia absorbida | Kw. 2,4 | Kw. 2,7 | Kw. 4,5 | Kw. 5,6 |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua |
| - Gas frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A |
| - Dimensioni (mm.) - Größe - Dimensiones | 535 x 655 x 1355 h. | 535 x 655 x 1355 h. | 535 x 755 x 1355 h. | 535 x 910 x 1355 h. |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 244 | Kg. 255 | Kg. 270 | Kg. 300 |



I MANTECATORI ICETECH, frutto di 40 anni di esperienza accumulata nel settore delle Macchine per Gelato, consentono eccezionali prestazioni tra le quali:

- Massima affidabilità.
- Elettronica d'avanguardia.
- 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.

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.

• RÜHRGERÄTE

Die Rührgeräte von ICETECH sind das Ergebnis 40-jähriger Erfahrung auf dem Eismaschinen-Sektor und besitzen u.a. folgende außerordentliche Eigenschaften:

- Höchste Zuverlässigkeit.
- Modernste Technologie.
- Einfache Handhabung.
- Volle Einhaltung der strengsten Hygienevorschriften.
- Hervorragende Eisstruktur – immer cremig und trocken.
- Extrem reduzierter Strom- und Wasserverbrauch.

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 Wannens 36x16,5 und große Wannens 36x25 abgestellt werden.

• MANTECADORES

Los mantecadores ICETECH, fruto de 40 años de experiencia acumulada en el sector de las Máquinas para Helado, presentan excepcionales prestaciones, entre las cuales:

- Máxima fiabilidad.
- Electrónica de vanguardia.
- Simplicidad de uso.
- Absoluta respeto de las mas severas normas higiénico sanitarias.
- Excepcional estructura del helado siempre cremoso y seco.
- Consumos de agua y de corriente extremadamente reducidos.

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 introducir la 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 arbol 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.



- Centralina elettronica
- Centralita electrónica
- Elektronische steuerung



- Uscita gelato
- Auslassöffnung
- Salida del helado



- Agitatore
- Mixer
- Agitador



- Tappetino
- Matte
- Alfombrilla

PST LCD 70 130

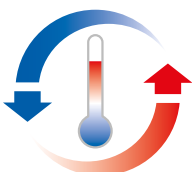


PASTORIZZATORI

MOD 70 130

| | 70 | 130 |
|--|----------------------------|-----------------------------|
| - Capacità carico miscela - Leistung min/max - Capacidad min/max | Min. Lt. 30 Max. Lt. 70 | Min. Lt. 60 Max. Lt. 130 |
| - Potenza assorbita Max (Kw.) - tromaufnahme Max - Potencia absorbida Max | Kw. 6,5 | Kw. 11 |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua |
| - Gas frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404 A | R 404 A |
| - Dimensioni (mm.) - Grösse - Dimensiones | 410 x 955 x 1080 h. | 565 x 1030 x 1080 h. |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 200 | Kg. 270 |

- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRÍAMIENTO



- RISCALDAMENTO
- ERWÄRMUNG
- CALENTAMIENTO

I nuovi PASTORIZZATORI LCD ICETECH 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 archivarli 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.

Die neuen LCD-PASTEURISIERAPPARATE ICETECH haben außergewöhnliche Eigenschaften:

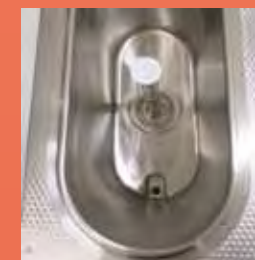
- **GROSSER LCD-TOUCHSCREEN** für die Einstellung und die Überwachung aller Maschinenfunktionen.
- **ERHITZUNG UND KÜHLUNG** mit dem „WASSERBAD“-System mit glykol, das die Pasteurisierungszeiten verkürzt und für einen sehr geringen Strom- und Wasserverbrauch.
- **NEUER EDELSTAHLBEHÄLTER** mit einem Fassungsvermögen von bis zu 70 Litern beim Modell PST70 und 130 Litern beim Modell PST130; ovale Form mit Neigung des Schmiedebodens 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.

Los nuevos PASTEURIZADORES LCD ICETECH presentan características excepcionales, tales como:

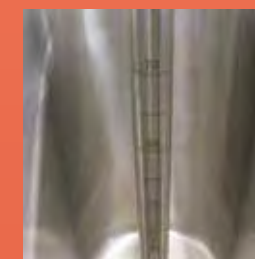
- **AMPLIA PANTALLA LCD TOUCH SCREEN** para la regulación y la monitorización de todas las funciones de la máquina.
- **CALENTAMIENTO Y ENFRÍAMIENTO** con sistema al "BAÑO MARIA" con glicol que proporciona tiempos de pasteurización muy reducidos y niveles de consumo eléctrico e hidráulico bajísimos.
- **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.



- Schermo LCD Touch Screen
- LCD Touch Screen
- Pantalla LCD Touch Screen



- 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

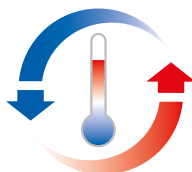
PST

70 130

PASTORIZZATORI



- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRIAMIENTO



- RISCALDAMENTO
- ERWÄRMUNG
- CALENTAMIENTO

| MOD | 70 | 130 |
|---|----------------------------|-----------------------------|
| - Capacità carico miscela - Leistung min/max - Capacidad min/max | Min. Lt. 30 Max. Lt. 70 | Min. Lt. 60 Max. Lt. 130 |
| - Potenza assorbita Max (Kw.) - tromaufnahme Max - Potencia absorbida Max | Kw. 6,5 | Kw. 11 |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua |
| - Gas frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404 A | R 404 A |
| - Dimensioni (mm.) - Grösse - Dimensiones | 410 x 955 x 1080 h. | 565 x 1030 x 1080 h. |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 200 | Kg. 270 |

I PASTORIZZATORI ICETECH 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.

DIE PASTEURISIERUNGSGERÄTE VON ICETECH

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 bei 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 Strom- und 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 Schmiebedodens 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.

LOS PASTEURIZADORES ICETECH estan 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

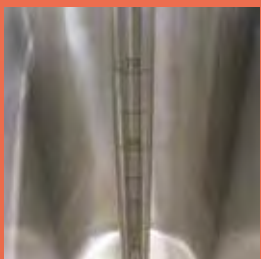
Mediante la presión de un único pulsante es posible activar las fases de pasteurización (alta o baja) y la máquina automáticamente calienta la mezcla, la enfría en el más breve tiempo posible y la mantiene en maduración a una temperatura constante de +4°C en agitación lenta.



- Centralina elettronica
- Centralita electrónica
- Elektronische steuerung



- 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

TNM

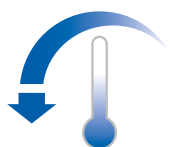
60+60 120+120

TINI DI MATURAZIONE



MOD 60+60 120+120

| | | | |
|---|---------------------------------------|------------------------------------|--|
| - Capacità min/max (Lt.) - Leistung Min/Max - Capacidad Min/Max | Min. Lt. 15-15 Max. Lt. 60-60 | Min. Lt. 60-60 Max. Lt. 120-120 | |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | |
| - Potenza assorbita (Kw.) - Stromaufnahme - Potencia absorbida | Kw. 0,75 (Kw 1,5 Mod. abbattitore) | Kw. 3 | |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | |
| - Gas frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404 A | R 404 A | |
| - Dimensioni (mm.) - Größe - Dimensiones | 675 x 905 x 1060 h. | 880 x 800 x 1060 h. | |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 180 | Kg. 280 | |



- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRIAMIENTO

I TINI DI MATURAZIONE

ICETECH hanno la capacità di conservare e maturare le basi del gelato mantenendo 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 "Abbatimento" 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.

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.

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.

CREAM PLUS TP3

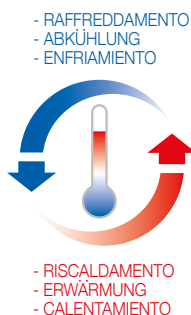
TOUCH SCREEN

TP4
TP5
TP7

COMBINATE



| MOD | TP3 | TP4 | TP5 | TP7 |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| - Produzione oraria (Kg.) - Stundenproduktion - Producción horaria | Kg. 10/30 | Kg. 15/45 | Kg. 20/65 | Kg. 40/95 |
| - Capacità vasca superiore (Lt.) - Fassungsvermögen obere Wanne - Capacidad de la cuba superior | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 |
| - Capacità vasca inferiore (Lt.) - Fassungsvermögen unter Wanne - Capacidad de la cuba inferior | Min. Lt. 2 Max. Lt. 4 | Min. Lt. 3 Max. Lt. 6 | Min. Lt. 4 Max. Lt. 8 | Min. Lt. 6 Max. Lt. 15 |
| - Potenza assorbita Max (Kw.) - Stromaufnahme Max - Potencia absorbida Max | Kw. 9,3 | Kw. 9,8 | Kw. 10 | Kw. 12 |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua |
| - Gas frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A |
| - Dimensioni (mm.) - Grösse - Dimensiones | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 915 x 1400 h. |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 260 | Kg. 290 | Kg. 290 | Kg. 340 |



La nuova 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, da 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.

Der neue CREAM PLUS TOUCHSCREEN, 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 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 Warm- 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.

La nueva CREAM PLUS TOUCH SCREEN, 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 TOUCH SCREEN se comporta como un verdadero cocedor de crema al "baño maria" 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 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 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.



RICETTE AUTOMATICHE: AUTOMATISCHE REZEPTE: RECETAS AUTOMÁTICAS:

- **Crema Pasticcera**
Creme für Torten und Kuchen
Crema pastelera
- **Basi per Gelato**
Eiscreme
Bases para helado
- **Yogurt**
Yoghurt - Yogurt
- **Ganaché**
Cremespeisen - Ganache
- **Frutta Poché**
Fruit Poché
Fruta pochada
- **Tempera Cioccolato Fondente**
Temperieren von Bitterschokolade
Temple de chocolate fundente
- **Cioccolato al Latte**
Temperieren von Milchsokolade
Chocolate con leche
- **Cioccolato Colorato**
Temperieren von hunder Schokolade
Chocolate de color
- **Conservazione Tempera**
Konservierung / Temperierung
Conservación de temple
- **Confettura di Frutta**
Obstkönfitüre
Confitura de fruta
- **Pasta per Bigné**
Creme für Windbeutel
Pasta para profiteroles
- **Mandorlato al Miele**
Mandel-Honig-Gebäck
Almendrado a la miel
- **Panna Cotta**
Panna Cotta - Panna Cotta
- **Pastorizzazione Tuorli D'uovo**
Pasteurisierung von Eigelb
Pasteurización de yemas de huevo
- **Tiramisù**
Tiramisu - Tiramisù
- **Zucchero Invertito**
Invertzucker
Azúcar invertido
- **Bavarese**
Sahnige Süßspeisen - Bavarois
- **Personalizzata 1**
Personalisiert 1 - Personalizada 1
- **Personalizzata 2**
Personalisiert 2 - Personalizada 2
- **Personalizzata 3**
Personalisiert 3 - Personalizada 3

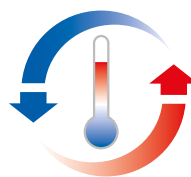
CREAM PLUS

TP3
TP4
TP5
TP7

COMBINATE



- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRIAMIENTO



- RISCALDAMENTO
- ERWÄRMUNG
- CALENTAMIENTO

MOD TP3 TP4 TP5 TP7

| | | | | |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| - Produzione oraria (Kg.) - Hour production - Production horaire | Kg. 10/30 | Kg. 15/45 | Kg. 20/65 | Kg. 40/95 |
| - Capacità vasca superiore (Lt.) - Fassungsvermögen obere Wanne - Capacidad de la cuba superior | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 |
| - Capacità vasca inferiore (Lt.) - Fassungsvermögen unter Wanne - Capacidad de la cuba inferior | Min. Lt. 2 Max. Lt. 4 | Min. Lt. 3 Max. Lt. 6 | Min. Lt. 4 Max. Lt. 8 | Min. Lt. 6 Max. Lt. 15 |
| - Potenza assorbita Max (Kw.) - Stromaufnahme Max - Potencia absorbida Max | Kw. 9,3 | Kw. 9,8 | Kw. 10 | Kw. 12 |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua |
| - Gas frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A |
| - Dimensioni (mm.) - Größe - Dimensiones | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 915 x 1400 h. |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 260 | Kg. 290 | Kg. 290 | Kg. 340 |

La 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 pasticciere (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 bacinella senza dover passare nella camera di mantecazione.
- Riuscire 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".

Das Gerät 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 kühltechnischen 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 Puls Mischung), 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.

La 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 introducirlas 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".



- Sistema di agitazione
- Spezieller behälter
- Cuba especial



- Camera di mantecazione
- Rührkammer
- Cámara de mantecado

3 IN 1 LCD GENYO

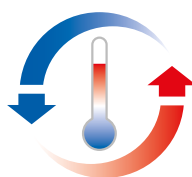
TP3 TP4 TP5 TP7

COMBINATE



| MOD | TP3 | TP4 | TP5 | TP7 |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| - Produzione oraria (Kg.) - Stundenproduktion - Producción horaria | Kg. 10/30 | Kg. 15/45 | Kg. 20/65 | Kg. 40/95 |
| - Capacità vasca superiore - Fassungsvermögen obere Wanne - Capacidad de la cuba superior | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 |
| - Capacità vasca inferiore (Lt.) - Fassungsvermögen unter Wanne - Capacidad de la cuba inferior | Min. Lt. 2 Max. Lt. 4 | Min. Lt. 3 Max. Lt. 6 | Min. Lt. 4 Max. Lt. 8 | Min. Lt. 6 Max. Lt. 15 |
| - Potenza compressore (Hp.) - Kompressorleistung - Potencia compresor | Hp. 2,2 | Hp. 3 | Hp. 4 | Hp. 5 |
| - Potenza assorbita max (Kw.) - Stromaufnahme max - Potencia absorbida max | Kw. 9,3 | Kw. 9,5 | Kw. 10 | Kw. 12 |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua |
| - Gas frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A |
| - Dimensioni (mm.) - Grösse - Dimensiones | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 915 x 1400 h. |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 260 | Kg. 290 | Kg. 290 | Kg. 340 |

- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRIAMIENTO



- RISCALDAMENTO
- ERWÄRMUNG
- CALENTAMIENTO

La nuova TRE IN UNO LCD GENYO ICETECH, 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 e 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 morbidiissime cremolatte.

• **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.

Die NEUE DREI IN EINEM LCD GENYO ICETECH ist eine vollständige und vielseitige Maschine für den anspruchsvollsten Bediener.

Der obere Erhitzungs- und Mischungsbehälter sowie der unter 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 LCD-TOUCHSCREEN gesteuert, das die homogene Erhitzung begünstigt und mit dem "WASSERBAD"-System mit glycol alle Probleme mit Verkrustungen und Verbrennungen der Mischung beseitigt. Dank des neuen LCD-Systems verfügt die Maschine über diverse automatische programme.

• **KÜHLUNG:**
Der Kühlvorgang 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 Cremolatte.

• **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.

La nueva TRES EN UNO LCD GENYO ICETECH 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 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.

• **MANTECACIÓN:**
El operador, luego de haber trasvasado 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 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.



- 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

3in1

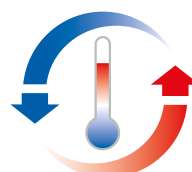


TP3 TP4 TP5 TP7

COMBINATE

| MOD | TP3 | TP4 | TP5 | TP7 |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| - Produzione oraria (Kg.) - Stundenproduktion - Producción horaria | Kg. 10/30 | Kg. 15/45 | Kg. 20/65 | Kg. 40/95 |
| - Capacità vasca superiore - Fassungsvermögen obere Wanne - Capacidad de la cuba superior | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 |
| - Capacità vasca inferiore (Lt.) - Fassungsvermögen unter Wanne - Capacidad de la cuba inferior | Min. Lt. 2 Max. Lt. 4 | Min. Lt. 3 Max. Lt. 6 | Min. Lt. 4 Max. Lt. 8 | Min. Lt. 6 Max. Lt. 15 |
| - Potenza compressore (Hp.) - Kompressorleistung - Potencia compresor | Hp. 2,2 | Hp. 3 | Hp. 4 | Hp. 5 |
| - Potenza assorbita max (Kw.) - Stromaufnahme max - Potencia absorbida max | Kw. 9,3 | Kw. 9,5 | Kw. 10 | Kw. 12 |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua |
| - Gas frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A |
| - Dimensioni (mm.) - Größe - Dimensiones | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 915 x 1400 h. |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 260 | Kg. 290 | Kg. 290 | Kg. 340 |

- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRIAMIENTO



- RISCALDAMENTO
- ERWÄRMUNG
- CALENTAMIENTO

La "TRE IN UNO", nelle quattro versioni TP3, TP4, TP5 e 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, dà 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".

Die "TRE IN UNO" in den vier Versionen TP3, TP4, TP5 und 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 Verarbeitungsphasen:

- **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“.

La "TRE IN UNO", en las cuatro versiones TP3, TP4, TP5 y 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 autónomamente 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:

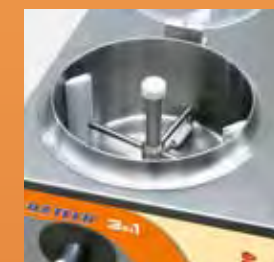
- **CALENTAMIENTO:**
El proceso de calentamiento de la mezcla está regulado totalmente por una centralita electrónica que permite el calentamiento homogéneo hasta la temperatura de pasteurización alta (+ 85°C configurable) o baja (+ 65°C configurable). El sistema de calentamiento al "BAÑO MARIA" con 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".



- **PARTICOLARE RUBINETTO**
Rubinetto completamente smontabile adatto per una perfetta pulizia di tutte le sue parti.

- **VOLLSTÄNDIG**
Vollständig zerlegbarer Hahn für eine gründliche Reinigung aller Komponenten.

- **GRIFO**
Grifo desmontable completamente adaptado para una perfecta limpieza de todas sus partes.



- **SISTEMA DI AGITAZIONE**
Il sistema di agitazione raschiante favorisce l'eliminazione di ogni possibile incrostazione.

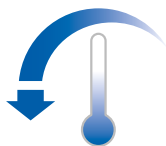
- **MISCHSYSTEM**
Das Mischsystem unterstützt die Entfernung von Verkrustungen.

- **SISTEMA DE AGITACIÓN**
El sistema de agitación raspante favorece la eliminación de posibles incrustaciones.

MT EASY

MT3 MT4 MT5

MANTECATORI



- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRÍAMIENTO

| MOD | EASY3 | EASY4 | EASY5 |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| - Produzione oraria (Kg.) - Stundenproduktion - Producción horaria | Kg. 10/30 | Kg. 15/45 | Kg. 20/65 |
| - Capacità carico miscela (Lt.) - Mischungsmenge pro Zyklus - Cantidad mezcla por ciclo | Min. Lt. 2 Max. Lt. 4 | Min. Lt. 3 Max. Lt. 6 | Min. Lt. 4 Max. Lt. 8 |
| - Potenza assorbita (Kw.) - Stromaufnahme - Potencia absorbida | Kw. 2,4 | Kw. 2,7 | Kw. 4,5 |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua |
| - Gas frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404 A | R 404 A | R 404 A |
| - Dimensioni (mm.) - Größe - Dimensiones | 535 x 505 x 1290 h. | 535 x 505 x 1290 h. | 535 x 755 x 1355 h. |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 244 | Kg. 255 | Kg. 270 |

I MANTECATORI EASY ICETECH, 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.

Die Eismaschinen EASY ICETECH

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.

Los Mantecadores EASY ICETECH, 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 alfombrilla, 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 alfombrilla 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:

Amplia 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.



- Commutatore
- Umschalter
- Conmutador



- Uscita Gelato
- Eisentnahme
- Salida del helado



- Agitatore
- Mischer
- Agitador

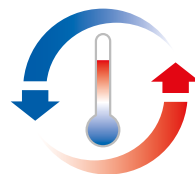


- Tappetino
- Teppich
- Alfombrilla

PST EASY 70 60+60



- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRIAMIENTO



- RISCALDAMENTO
- ERWÄRMUNG
- CALENTAMIENTO

PASTORIZZATORI

MOD 70 60+60

| | | | |
|---|----------------------------|----------------------------------|--|
| - Capacità carico miscela (Lt.) - Leistung min/max - Capacidad min/max | Min. Lt. 30 Max. Lt. 70 | Min. Lt. 30-30 Max. Lt. 60-60 | |
| - Potenza assorbita Max (Kw.) - Stromaufnahme Max - Potencia absorbida Max | Kw. 6,5 | Kw. 6,5 a vasca | |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | |
| - Gas frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404 A | R 404 A | |
| - Dimensioni (mm.) - Größe - Dimensiones | 410 x 910 x 1080 h. | 675 x 905 x 1060 h. | |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 170 | Kg. 250 | |

● I Pastorizzatori EASY ICETECH 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.

● Die Pasteuriserer EASY ICETECH 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:

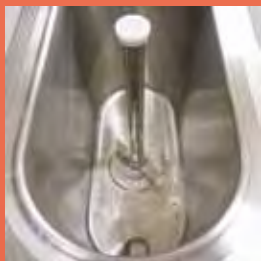
- Kühlung und Erhitzung im Wasserbad mit glykol.
- Reduzierte Kühl- und Erhitzungszeiten.
- Hohe Pasteurisierung +85°C (Einstellbar).
- Niedrige Pasteurisierung +65°C (Einstellbar).
- Kühlung bei Reifung +4°C (Einstellbar).
- Rührvorgang (stoßweises Rühren kann während des Reifungszyklus gewählt werden).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

● SCHALTAFEL mit heller Anzeige für die Vergegenwärtigung der Temperatur und Knöpfe der Auswahl automatischen Zyklus.

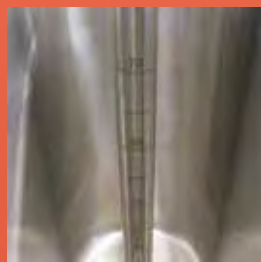
● Los Pasteurizadores EASY ICETECH están fabricados con una tecnología que permite al operador producir todas las mezclas de helado, en modo simple y con absoluta seguridad higiénica. Se trata de un modelo estudiado para ocupar un espacio especialmente limitado. Las diferentes fases de funcionamiento 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 maria" 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.



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



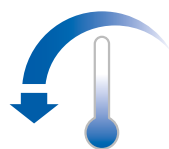
- Albero graduato
- Graduierte Welle
- Eje graduado



- Pannello di controllo
- Schalttafel
- Cuadro de mando

LA GELATIERA

MANTECCATORI



- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRÍAMIENTO

| MOD | 5 | 6 |
|---|---------------------------|---------------------------|
| - Produzione oraria (Kg.) - Stundenproduktion - Producción horaria | Kg. 40 | Kg. 50 |
| - Capacità carico miscela (Lt.) - Mischungsmenge pro Zyklus - Cantidad mezcla por ciclo | Min. Lt. 2 Max. Lt. 5 | Min. Lt. 2 Max. Lt. 7 |
| - Potenza assorbita (Kw.) - Stromaufnahme - Potencia absorbida | Kw. 2,7 | Kw. 4,5 |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua |
| - Dimensioni (mm.) - Größe - Dimensiones | 495 x 690 x 1100 h. | 520 x 720 x 1100 h. |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 255 | Kg. 270 |

I nuovi Mantecatori Verticali ICETECH,

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 la consistenza del gelato desiderata in modo da ottenere un prodotto sempre asciutto, cremoso con ridottissimi tempi di mantecazione e di consumo energetico.

Il comodo display posto sul fronte della macchina, favorisce il controllo costante della consistenza del gelato e l'eventuale modifica in fase di produzione. L'operatore ha anche la possibilità di impostare il programma Granite (a tempo) per poter 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, noccioline, pistacchi ed altro ancora.

Die neuen vertikalen Rührgeräte ICETECH

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 Konsistenz des Eis einstellen und mit sehr kurzen Rührzeiten und geringem Energieverbrauch stets ein trockenes, cremiges Produkt herstellen.

Das handliche Display an der Vorderseite der Maschine ermöglicht die konstante Kontrolle der Konsistenz des Speiseeises und eine eventuelle Änderung in der Produktionsphase. Der Bediener hat auch die Möglichkeit das Programm Granite (zeitweise) einzustellen, um echte "Granite Siciliane" (sizilianische Granite) herzustellen.

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 Speiseeis ermöglicht; dadurch, dass er vollständig geöffnet werden kann, ist die Eingabe von Zutaten wie Beeren, Variegati, Nüssen, Pistazien und anderem möglich.

Los nuevos Mantecadores Verticales ICETECH,

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 de la consistencia deseada del helado, para obtener así un producto siempre seco, cremoso y con tiempos reducidos de mantecación y de consumo energético.

La cómoda pantalla, colocada en la parte delantera de la máquina, favorece el control constante de la consistencia del helado y la posible modificación en fase de producción. El operador también tiene la posibilidad de configurar el programa Granizado (por tiempo) para poder 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 ENERGETICO, 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.



- Centralina elettronica
- Centralita electrónica
- Elektronische steuerung



- Bocca di uscita
- Auslassöffnung
- Boca de salida

CREMA MIX

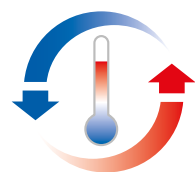
TOUCH SCREEN

14
35/60

CUOCICREMA



- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRÍAMIENTO



- RISCALDAMENTO
- ERWÄRMUNG
- CALENTAMIENTO

| MOD | CREMA MIX 14 | CREMA MIX 35 | CREMA MIX 60 |
|---|---------------------------|----------------------------|----------------------------|
| - Capacità Min/max (Lt.) - Leistung - Capacidad | Min. Lt. 2 Max. Lt. 14 | Min. Lt. 15 Max. Lt. 35 | Min. Lt. 25 Max. Lt. 60 |
| - Potenza assorbita Max (Kw.) - Stromaufnahme Max - Potencia absorbida Max | Kw. 5 | Kw. 6,5 | Kw. 7,5 |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua | Acqua Wasser Agua |
| - Gas frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404 A | R 404 A | R 404 A |
| - Dimensioni (mm.) - Größe - Dimensiones | 535 x 620 x 845 h. | 620 x 745 x 980 h. | 680 x 905 x 1130 h. |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 80 | Kg. 180 | Kg. 240 |

CREMA MIX 14
è un cuocicrema innovativo che rivoluziona il sistema di produzione e dall'estrema versatilità. La vasca ha una capacità minima di lt.2 e massima di lt.14.
CREMA MIX 14 stravolgerà il modo di produrre in pasticceria, grazie al sistema di riscaldamento e di raffreddamento a bagnomaria con liquido glicolato (brevetto ICETECH). In 2 ore si possono produrre fino a 6 tipi diversi di prodotti nella quantità ideale per essere usati in tempo reale.
CREMA MIX 14, permette la produzione di 40 Kg/h di deliziose creme pasticcere, creme al burro, panna cotta, frutta pochée, tiramisù, bavarese, miscela gelato, zucchero invertito e tanti altri prodotti.
CREMA MIX 14, grazie alla semplicità d'impostazione ed utilizzo, è il partner ideale per soddisfare la creatività in pasticceria e gelateria.

CREMA MIX 35-60
L'ultimo nato in casa ICETECH è CREMA MIX, 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.

Caratteristiche tecniche principali:

- 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.

CREMA MIX 14
ist ein extrem vielseitiger und innovativer Cremekocher, der das Produktionssystem revolutioniert. Die Schale besitzt ein Fassungsvermögen von min. 2 l und max. 14 l.
CREMA MIX 14 verändert die Produktionsweise in Konditoreien dank eines Heiz- und Kühlsystems mit Wasserbad mit glykol (ICETECH-Patent). In 2 Stunden können bis zu 6 verschiedene Produktsorten in idealen Mengen für einen Echtzeit-Einsatz hergestellt werden.

CREMA MIX 14 ermöglicht die Produktion von 40kg/h exquisiter Konditorcreme, Buttercreme, Panna Cotta, Frucht-Pochée, Tiramisù, Bavarese, Eismischung, invertiertem Zucker und vielem mehr. Dank der einfachen Einstellung und Handhabung ist CREMA MIX 14 der ideale Partner für Kreativität in Konditoreien und Eisdielen.

CREMA MIX 35-60
Das neueste Produkt der Firma ICETECH ist CREMA MIX, 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 voreingestellte Rezepten, die jedoch verändert werden können und 3 personalisierte. 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.

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.

- 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.

CREMA MIX 14
es un cuocicrema innovador que revoluciona el sistema de producción y tiene una altísima versatilidad. La cuba tiene una capacidad mínima de 2 litros y una capacidad máxima de 14 litros.
CREMA MIX 14 cambiará el modo de producir en la repostería, gracias al sistema de calentamiento y enfriamiento a baño María con glicol (patente ICETECH). En 2 horas se pueden producir hasta 6 tipos diferentes de productos en la cantidad ideal para ser utilizados en tiempo real.

CREMA MIX 14, permite la producción de 40 Kg/h de deliciosas cremas pasteleras, cremas de manteca, natillas, fruta pochée, tiramisù, bavarois, mezcla para helados, azúcar invertido y muchos otros productos.
CREMA MIX 14, gracias a la simplicidad de ajuste y uso, es el partner ideal para satisfacer la creatividad en repostería y heladería.

CREMA MIX 35-60
La última llegada a la casa ICETECH es CREMA MIX, un cocedor de crema multifuncional al BANO MARIA 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.

- Sistema de calentamiento y enfriamiento al BANO MARIA 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.

CREMA MIX 35-60



- Schermo Touch Screen
- Touch Screen
- Pantalla Touch Screen

CREMA MIX 14

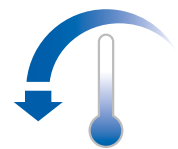


RICETTE AUTOMATICHE: AUTOMATISCHE REZEPTE: RECETAS AUTOMÁTICAS:

- Crema Pasticcera
Creme für Torten und Kuchen
Crema pastelera
- Basi per Gelato
Eiscreme - Bases para helado
- Yogurt
Yoghurt - Yogurt
- Ganaché
Cremespeisen - Ganache
- Frutta Pochée
Fruit Pochée - Fruta pochada
- Tempera Cioccolato Fondente
Temperieren von Bitterschokolade
Temple de chocolate fundente
- Cioccolato al Latte
Temperieren von Milchsokolade
Chocolate con leche
- Cioccolato Colorato
Temperieren von bunter Schokolade
Chocolate de color
- Conservazione Tempera
Konservierung / Temperierung
Conservación de temple
- Confettura di Frutta
Obstkönfitüre
Confitura de fruta
- Pasta per Bigné
Creme für Windbeutel
Pasta para profiteroles
- Mandorlato al Miele
Mandel-Honig-Gebäck
Almendrado a la miel
- Panna Cotta
Panna Cotta - Panna Cotta
- Pastorizzazione Tuorli D'uovo
Pasteurisierung von Eigelb
Pasteurización de yemas de huevo
- Tiramisù - Tiramisu - Tiramisù
- Zucchero Invertito
Invertzucker - Azúcar invertido
- Bavarese
Sahnige Süßspeisen - Bavarois
- Personalizzata 1
Personalisiert 1
- Personalizzata 2
Personalisiert 2
- Personalizzata 3
Personalisiert 3

SOFT

EURO/BABY



- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRIAMIENTO

GELATO ESPRESSO

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



Le ultime nate in casa ICETECH sono le modernissime macchine SOFT.

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.

Die neusten Modelle von ICETECH sind die ultramodernen SOFTEIS-MASCHINEN.

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.

Las modernísimas MÁQUINAS SOFT son las últimas nacidas en casa ICETECH.

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.



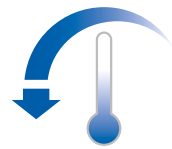
- Versione "Twin" con doppio controllo separato
- Version "Twin" dual getrennte steuerung
- Versión "twin" con doble control independiente



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

SOFT

HAPPY/SMILE



- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRIAMIENTO

GELATO ESPRESSO

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

Nasce la versione compatta della linea di macchine per gelato SOFT ICETECH.

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. 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.

Entwicklung der Kompaktversion aus den SOFTEIS-MASCHINEN der ICETECH-Serie.

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 (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.

Nace la versión compacta de la línea de máquinas para helados SOFT ICETECH.

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. 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.



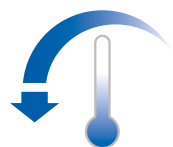
- Versione "Twin" con doppio controllo separato
- Version "Twin" dual getrennte steuerung
- Versión "twin" con doble control independiente



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

SOFT SUPER MAX

GELATO ESPRESSO



- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRÍAMIENTO

MOD SUPER MAX

| | | |
|---|--|--|
| - Produzione oraria (porz. 75gr.) - Stundenproduktion (von 75kg-P) - producción horaria (por. de 75g) | 1.120 | |
| - Capacità vasca superiore (Lt.) - Fassungsvermögen obere Wanne - Capacidad de la cuba superior | Lt. 18-18 | |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua/Aria Wasser/Luft Agua/Aire | |
| - Pompa - Pumpe - Bomba | Si Ja Si | |
| - Potenza Assorbita (Kw) - Stromaufnahme - Potencia absorbida | kw 4,9 | |
| - Gas Frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404A | |
| - Dimensioni (mm.) - Größe - Dimensiones | 633 x 922 x 1506 h. | |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 260 | |

SUPER MAX è la macchina più potente della 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 portaconi.

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 overrun.
- 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.

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 Lt.).
- Anzeige des Produktstands in den Schalen.
- Getriebepumpen mit hohem Overrun.
- 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.

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 monitor 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:

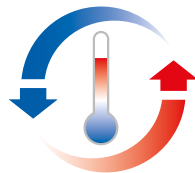
- Doble circuito frigorífico con 2 compresores independientes.
- Dos tarjetas electrónicas autónomas.
- Cilindros de mayores dimensiones de gran capacidad.
- Control electrónico de la consistencia del helado.
- Control electrónico de las temperaturas de conservación.
- Dos cubas de conservación base de gran capacidad (lt. 18 cada una).
- Indicador del nivel de mezcla remanente en las cubas.
- Bombas con engranajes de alto overrun.
- 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.



SOFT EURO AUTOPASTORIZZANTE



- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRIAMIENTO



- RISCALDAMENTO
- ERWÄRMUNG
- CALENTAMIENTO

GELATO ESPRESSO

MOD EURO 3AP

| | | |
|---|--|--|
| - Produzione oraria (porz. 75gr.) - Stundenproduktion (von 75kg-P) - producción horaria (por. de 75g) | 590 | |
| - Capacità vasca superiore (Lt.) - Fassungsvermögen obere Wanne - Capacidad de la cuba superior | Lt. 18-18 | |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50 Hz 3 Ph | |
| - Condensazione - Verdichtung - Condensación | Acqua/Aria Wasser/Luft Agua/Aire | |
| - Pompa - Pumpe - Bomba | Si Ja Si | |
| - Dimensioni (mm.) - Größe - Dimensiones | 535 x 680 x 1435 h. | |
| - Peso (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 210 | |

Nella nuova macchina 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.
- Pompe 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 resa.
- Alta potenza frigorifera installata per un'alta produzione di gelato.
- Design ergonomico d'arredo.

In der neuen Maschine 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.

En la nueva máquina 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.

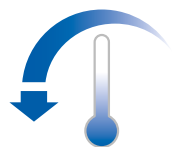


- Versione con agitatore in vasca
- Version mit rührwerk im tank
- Versión con agitador en la cuba



LABO SUPERLABO

ARMADI FRIGO



- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRIAMIENTO

| MOD | LABO 600 | SUPER LABO | |
|---|---------------------------------------|---|--|
| - Capacità (Lt.) - Fassungsvermögen - Capacidad | Lt. 600 | Lt. 900 | |
| - Potenza Assorbita (Kw) - Stromaufnahme - Potencia absorbida | Kw. 0,4 | Kw. 1,06 | |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 220V 50 Hz 1 Ph | 220V 50 Hz 1 Ph | |
| - Gas frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404A | R 404A | |
| - Sbrinamento - Abtauart - Anti escarcha | Manuale Manuelle Manual | Automatico Automatisch Automático | |
| - Refrigerazione - Kühlung - Refrigeracion | Ventilata Ventilierte Ventilada | Ventilata Ventilierte Ventilada | |
| - Dimensioni (mm.) - Sizes - Dimensions | 670 x 864 x 1950 h. | 780 x 1080 x 2120 h. | |
| - Peso netto (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 150 | Kg. 210 | |

● 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 automatico.
Il modello SUPERLABO, grazie ai suoi 900 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.

● 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 automatischer Abtauung.
Das Modell SUPERLABO, ist dank seiner 900 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.

● 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 automático de descongelación.
El modelo SUPERLABO, gracias a su capacidad de 900 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.



LABO 600

SUPER LABO

SPEEDY



IL MONTAPANNA VELOCE IN TUTTO

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.

DER SCHNELLE 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.

EL MONTANATA VELOZ EN TODO

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.

MOD SPEEDY

| | | |
|---|-----------------------------------|--|
| - Produzione oraria (Lt.) - Stundenproduktion - Producción horaria | Lt. 60 | |
| - Capacità (Lt.) - Leistung - Capacidad | Lt. 1,5 | |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 220V 50 Hz 1 Ph | |
| - Dimensioni (mm.) - Größe - Dimensiones | 225 x 315 x 395 h. | |
| - Peso netto (Kg.) - Netto Bruttogewicht - Peso | Kg. 23 | |

MONTAPANNA OMOGENEIZZATORE

OMO



MOD OMO

| | | |
|---|-----------------------------------|--|
| - Portata (Lt./h.) - Leistung - Capacidad | Lt./h. 100 | |
| - Pressione esercizio (BAR) - Druck - Prèision | BAR 160 | |
| - Potenza assorbita (Kw.) - Stromaufnahme - Potencia absorbida | Kw. 1,1 | |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 400V 50Hz 3Ph | |
| - Dimensioni (mm.) - Größe - Dimensiones | 430 x 590 x 970 h. | |
| - Peso netto (Kg.) - Gewicht - Peso | Kg. 80 | |

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.

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 Homogenisierköpfe ermöglichen, wodurch zuverlässigere Ergebnisse als mit Geräten mit einem Kolben erzielt werden.

HOMOGENEIZADOR

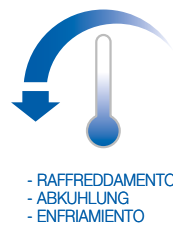
El homogeneizador marca ICETECH es la máquina ideal para el heladero más experto y exigente. Aún poseyendo una elevada potencia de homogeneización, se ha construido manteniendo unas dimensiones reducidas para permitir la instalación en los obradores comunes de heladería. El homogeneizador es una máquina 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.




F5 F10 F15

ABBATTITORI

| MOD | 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 | 5 | 10 | 15 | ↓ LT |
| - Capacità carico in contenitori per gelato da 5lt - Fassungsvermögen in Eisbehältern zu 5lt - Capacidad de carga en recipientes para helado de 5 lt | 5 | 15 | 21 | ↓ LT |
| - Resa abbattimento (Kg.) - Kühlleistung - Rendimiento abatimiento | Kg. 20 | Kg. 35 | Kg. 65 | ↓ KG |
| - Resa congelamento (Kg.) - Gefrierleistung - Rendimiento congelación | Kg. 12 | Kg. 25 | Kg. 50 | ❄️ |
| - Tipo sbrinamento - Abtauart - Tipo anti escarcha | Gas caldo Gas warm Gas caliente | Gas caldo Gas warm Gas caliente | Gas caldo Gas warm Gas caliente | 💧 |
| - Gas frigorifero - Kühlgas - Gas frigorífico | R 404 A | R 404 A | R 404 A | ❄️ |
| - Potenza assorbita (W.) - Stromaufnahme - Potencia absorbida | 1200 w. | 2800 W. | 3500 W. | ⚡ |
| - Caratteristiche elettriche - Elektrische Eigenschaften - Características eléctricas | 220/240V 50 Hz 1Ph | 380V 50 Hz 3Ph | 380V 50 Hz 3Ph | ⚡ |
| - Dimensioni (mm.) - Größe - Dimensiones | 800 x 700 x 900 h. | 800 x 700 x 1514 h. | 800 x 800 x 1950 h. | 📏 |



 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**
E' 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"**
E' indicato quando il prodotto da raffreddare ha uno spessore superiore ai 2-3 cm.
- **ABBATTIMENTO RAPIDO TEMPERATURA NEGATIVA**
E' 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.

 **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.

 **ABATIDOR**
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.



OMOLAB

GRANDI IMPIANTI

MANTECATORI

RÜHRGERÄT

MANTECADOR



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 e FRIMIX.

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.

GROSSE ANLAGEN

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. Ictech bietet zwei Linien zur Auswahl: OMOLAB und FRIMIX.

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.

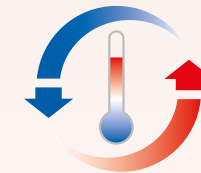
GRANDES INSTALACIONES

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 materiales de altísima calidad, respetando las mas severas normativas higiénico sanitarias. Ictech propone dos líneas: OMOLAB y FRIMIX.

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.

FRIMIX

GRANDI IMPIANTI

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.

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.

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.



▲
PEDANA INOX
EDELSTAHLTRITTPLATTE
TARIMA INOX



- Quadro elettrico.
- Elektrische tafel.
- Cuadro eléctrico.



- Omogeneizzatore.
- Homogenisierungsgerät.
- Homogeneizador.

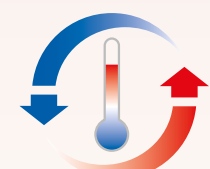


- Sistema di chiusura ermetico del bollitore.
- Schliesssystem für den sieder.
- Sistema de cierre del hervidor.



- Caldaia.
- Kessel.
- Caldera.

- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRIAMIENTO



- RISCALDAMENTO
- ERWÄRMUNG
- CALENTAMIENTO



Made in Italy
Telf.: 0034 942 60 52 72
Fax: 0034 942 61 28 00
www.horequip.es
horequip@horequip.es