

ICETECH



Distribuito da: *Distributed by:* *Distribu  par:*



ICETECH srl - Macchine per gelato

Via Piemonte,2 - 24052 Azzano San Paolo (BG) Italy

Tel. +39/035 320400 - Fax +39/035 320380

www.icetechitaly.it - info@icetechitaly.it





FRIGO GELO Group



FRIGO GELO-ICETECH, presente sul mercato dagli inizi degli anni ottanta, è oggi una realtà importante nel settore delle macchine per gelato artigianale sia a livello nazionale che internazionale.

La filosofia di **FRIGO GELO-ICETECH** è sempre stata quella di soddisfare al meglio i gelatieri garantendo un elevato rapporto qualità/prezzo.

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

Nello stabilimento **FRIGO GELO-ICETECH**, oltre mq 5.000 di superficie, linee moderne di montaggio permettono di monitorare ogni fase del processo produttivo al fine di ottenere macchine sempre più curate nei minimi particolari che, prima di passare dalla produzione al magazzino, subiscono severi controlli e collaudi.

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

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

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

“Talent, impegno e molta passione: queste sono le basi del vero successo che non conosce limiti di tempo nè di spazio”.

FRIGO GELO-ICETECH, present on the market since the beginning of the Eighties, is today an important reality in the sector of machines for handmade ice-cream, both at national and international level.

The philosophy of **FRIGO GELO-ICETECH** has always been to produce ice-cream machines of the highest quality, guaranteeing excellent value for money.

Many years' experience in the ice-cream sector, coupled with a constant commitment to ever-more advanced research and state-of-the-art technology allow the company to produce machines whose winning characteristics include reliability, ease of use, considerable time savings in the working phases and use of materials of an exceptional quality, respecting the most stringent health and hygiene regulations and ensuring savings in terms of energy and water.

In the **FRIGO GELO-ICETECH** factory premises covering an area of more than five thousand square metres, modern assembly lines allow monitoring of each phase of the production process in order to create machines produced with ever-greater attention to detail. Before moving from production to the warehouse, the machines undergo strict checks and testing.

Its team of highly specialised technicians **FRIGO GELO-ICETECH** to offer an efficient and valid pre and post-sales technical assistance service. Its widespread, reliable and competent sales network together with a co-ordinated development of the technical-commercial organisation have given Icetek machines a solid presence throughout the world and in all premises which choose to produce superb quality ice-cream.

The range of machines produced includes: batch freezers, pasteurizers, aging vats, cream whipping machines, large pasteurisation systems, homogenizers, upright refrigerators, blast chillers, soft ice-cream machines, cream cookers and 3-in-1 batch freezers with built-in pasteurizers. The realisation of complete made-to-measure furnishing solutions for ice-cream parlours, bakeries, restaurants, bars and communities in general completes **FRIGO GELO-ICETECH's** range of products.

The "keys in hand" formula includes an all-inclusive service from pre-sales research for the identification of sites suitable for the opening of new businesses to the planning and realisation of the sales point, from the organisation of training courses for ice-cream production to post-sales technical assistance.

“Talent, commitment and a great deal of passion: these are the foundations of true success which knows no limits of time or space”.

FRIGO GELO-ICETECH, présent sur le marché depuis le début des années quatre-vingts, est aujourd'hui une réalité importante dans le secteur des machines à glace artisanales aussi bien au niveau national qu'international.

La philosophie de **FRIGO GELO-ICETECH** a toujours été de satisfaire aux mieux les glaciers, garantissant un rapport qualité/prix élevé. Les machines, fruit d'une expérience de plusieurs dizaines d'années dans le secteur glacier, d'un travail constant de recherche toujours plus avancée et de technologies à l'avant-garde, présentent des caractéristiques gagnantes comme: La fiabilité, la facilité d'utilisation, une économie importante de temps dans les phases de travail, l'emploi de matériaux de très haute qualité dans le respect des normes d'hygiène sanitaire les plus strictes et assurant une économie d'énergie et d'eau.

Dans l'établissement de **FRIGO GELO-ICETECH**, d'une surface de plus de 5000 mt., des lignes de montage modernes permettent de contrôler chaque phase du processus de fabrication afin d'obtenir des machines toujours plus soignées dans les moindres détails qui, avant de passer de la fabrication au magasin, subissent des contrôles et essais sévères.

FRIGO GELO-ICETECH, grâce à la présence de techniques hautement spécialisées, est capable de fournir un service d'assistance technique avant et après-vente efficace et valide.

Un minutieux réseau de vente fiable et compétent uni à un développement coordonné de l'organisation technico-commerciale ont permis la présence des machines Icetek dans le monde entier et dans tous les laboratoires qui choisissent de produire une glace d'excellente qualité.

La gamme de machines produites comprend: Turbines à glace, pasteurisateurs, fûts de maturation, monte crème, grandes installations de pasteurisateurs, homogénéisateurs, armoires frigorifiques, dispositifs d'abaissement de la température, machine à glace express, machines à cuire la crème, turbines à glace 3 en 1 avec pasteurisateur incorporé.

L'offre de **FRIGO GELO-ICETECH** comprend la réalisation de mobilier complet sur mesures pour glaciers, restaurants, bar et communautés en général. La formule "clé en main" comprend un service à 360° qui va de la recherche avant vente pour l'identification de lieux adaptés à de nouvelles ouvertures, au projet et à la réalisation du point de vente, de l'organisation de cours de formation pour la production de glace, à l'assistance technique après vente.

“Talent, engagement et beaucoup de passion: voilà les bases du véritable succès qui ne connaît pas de limites ni dans le temps, ni dans l'espace”.



I nuovi Mantecatori GENYO TOUCH SCREEN ICETECH costituiscono una grande RIVOLUZIONE nel mondo dei mantecatori tradizionali. Queste le caratteristiche rivoluzionarie:

OVERRUN

Possibilità di regolazione, da parte dell'operatore, del livello di OVERRUN della miscela di gelato. Tramite un apposito pulsante posto sullo schermo luminoso TOUCH SCREEN, è possibile visualizzare e regolare a proprio piacimento la leggerezza, quindi l'AUMENTO DI VOLUME del gelato. L'operatore può anche fissare un'impostazione personalizzata in base alla propria miscela di gelato.

CONSISTENZA DEL GELATO

Possibilità di regolazione, da parte dell'operatore, del livello di consistenza desiderata delle miscele di gelato. Tramite due appositi pulsanti posti sullo schermo luminoso TOUCH SCREEN, è possibile visualizzare e regolare a proprio piacimento la consistenza del vostro gelato al fine di ottenere un prodotto con una struttura sempre perfetta, morbido, cremoso e spatolabile. Nei modelli di maggiori dimensioni, è possibile anche selezionare la funzione "Freddo in estrazione" per dare la possibilità al gelato di uscire dal mantecatore con una consistenza tutta omogenea.

INTERAZIONE

completa tra macchina ed operatore. Tramite il grande schermo TOUCH SCREEN, l'operatore, può conoscere e monitorare in ogni momento le fasi e lo stato di lavorazione del gelato. Qualsiasi impostazione, potrà essere modificata anche durante il processo produttivo. La macchina, in caso di allarme, lo segnala all'operatore fornendogli le istruzioni e le modalità di risoluzione del problema. Tutto questo è possibile leggerlo in 5 lingue.

AGITATORE

Interamente realizzato in acciaio inox, il nuovo 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.

TAPPETINO

Il nuovo 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 avanzato di forma ergonomica, il tappetino può tenere le comuni vaschette 36x16,5, i vasconi 36x25 e le carapine per i "classici pozzetti gelato".

GRANITA SICILIANA

E' stata aggiunta la funzione di produzione GRANITA; tramite uno specifico processo di lavorazione in macchina, è possibile produrre la VERA soffice GRANITA SICILIANA.



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



SILENZIOSITA'

Sorprendente SILENZIOSITA' della macchina durante la lavorazione.

RISPARMIO ENERGETICO

Da sempre attenti al RISPARMIO ENERGETICO, tramite un condensatore di acqua maggiorato e sistemi elettrici a basso consumo con sistema INVERTER, si ottiene un bassissimo consumo di acqua e di energia elettrica.

DESIGN

Moderno ed inedito DESIGN per una piacevole collocazione della macchina nei laboratori a vista.



The new Batch Freezers GENYO TOUCH SCREEN ICETECH represent a great REVOLUTION in the world of traditional batch freezers. Revolutionary features are listed here below:

OVERRUN

The operator can regulate the OVERRUN level of the gelato mixture as well as display and regulate the gelato lightness, therefore the OVERRUN at will by pressing a button on the TOUCH SCREEN lighted display. The operator can also set up according to its gelato mixture.

GELATO CONSISTENCY

The operator can adjust the gelato mixture consistency as desired. Through two buttons placed on the bright TOUCH SCREEN, the consistency of your gelato can be adjusted as you desire in order to have a soft and creamy product with always the perfect texture, which can be easily scooped. In the models of larger size, the "Cold extraction" function can be selected to allow the extraction of the gelato from the batch freezer with a homogeneous consistency.

INTERACTION

Complete INTERACTION between machine and operator. Through the large TOUCH SCREEN, the operator can know and monitor the phases and the progress of the gelato in every moment. Any setup can be also modified during the production process. The machine will signal any alarm and instruct the operator on how to solve the problem. All this can be read in 5 languages.

STIRRER

Wholly made of stainless steel, the new stirrer is free of any central shaft and complete with three steel blades. Special scraping fins can self-regulate so that they can always perfectly adjust to the whipping chamber and prevent the ice-cream from encrusting the whipping chamber.

PAD

The new pad made of anti-slipping silicone has been specifically designed to arrange gelato basins and to help the operator extract the finished product. Combined with the ergonomically shaped latest generation shelf, the pad can accommodate common 36x16.5 small basins, 36x25 large basins and the classic gelato tubs.

SICILIAN GRANITA

The GRANITA production function has been added; you can produce the REAL soft SICILIAN GRANITA through a specific machine process.

NOISELESSNESS

The machine is astonishingly noiseless during the work cycle.

ENERGY SAVING

We have always been paying great attention to ENERGY SAVING. An oversize water condenser and low consumption electric systems with INVERTER system can provide for an extremely low water and power consumption level.

DESIGN

Modern and new DESIGN for a pleasant location of the machine in visible laboratories.



Les nouvelles turbines à glace GENYO TOUCH SCREEN de ICETECH constituent une grande REVOLUTION dans le monde des turbines à glace traditionnelles. Voici leurs caractéristiques révolutionnaires :

OVERRUN

L'opérateur a la possibilité de régler le niveau d'OVERRUN du mélange de glace. Avec un poussoir prévu sur l'écran lumineux TOUCH SCREEN, il est possible d'afficher et de régler à son propre gré la légèreté, donc l'AUGMENTATION DU VOLUME de la glace. L'opérateur peut aussi fixer une programmation personnalisée en fonction de son propre mélange de glace.

CONSISTANCE DE LA GLACE

Possibilité de réglage, de la part de l'opérateur, du niveau de consistance désirée du mélange de glace. Par le biais de deux boutons disposés sur l'écran lumineux TOUCH SCREEN, il est possible de visualiser et de régler à votre goût la consistance de votre glace afin d'obtenir un produit d'une texture toujours parfaite, douce, crémeuse et étalable. Pour les modèles de grandes tailles, il est possible de sélectionner également la fonction "Froid en extraction" pour donner la possibilité à la glace de sortir de la turbine avec une consistance totalement homogène.

INTERACTION

Interaction complète entre la machine et l'opérateur. A travers le grand écran TOUCH SCREEN, l'opérateur peut connaître et surveiller à tout moment, les phases et l'état de l'élaboration de la glace. N'importe quelle programmation pourra également être modifiée pendant le processus de production. En cas d'alarme, la machine le signale à l'opérateur, en lui fournissant les instructions et les modalités pour résoudre le problème. Tout cela peut être lu en 5 langues.

AGITATEUR

Entièrement réalisé en acier inox, le nouvel agitateur est privé d'arbre central et doté de trois pales en acier. Les patins racleurs spéciaux s'autorégulent pour adhérer toujours parfaitement à la cuve de repos et pour éviter la formation de croûte de glace sur celle-ci. Grâce à ce nouveau système, l'extraction totale de la glace est garantie et une économie notable est favorisée par la consommation réduite des patins racleurs.

TAPIS

Le nouveau tapis, réalisé en silicone antidérapant, est spécialement conçu pour pouvoir y poser les bacs à glace et aider ainsi l'utilisateur dans la phase d'extraction du produit fini. Combiné au tout nouveau rebord de forme ergonomique, le tapis peut tenir les bacs standard de 36x16,5, les grands bacs de 36x25 et la sorbetière pour les "classiques bacs à glace".

GRANITE SICILIEN

La fonction de production de GRANITE a été ajoutée ; grâce à un procédé spécifique de travail dans la machine, il est possible de produire le VRAI GRANITE SICILIEN moelleux.

SILENCE

Silence surprenant de la machine pendant le travail.

ECONOMIE D'ENERGIE

Avec une attention constante à l'ECONOMIE D'ENERGIE, grâce à un condenseur d'eau amélioré et à des systèmes électriques à faible consommation avec système INVERTER, on obtient une très basse consommation d'eau et d'énergie électrique.

DESIGN

Moderne et inédit, pour pouvoir heureusement placer la machine en vue dans les laboratoires.

Modello - Model - Modelle	MT3	MT4	MT5	MT7
	TOUCH SCREEN			
- PRODUZIONE ORARIA (Kg.) - HOUR PRODUCTION - PRODUCTION HORAIRE	Kg.10/30	Kg.15/45	Kg. 20/65	Kg. 40/95
- CAPACITÀ CARICO MISCELA - MIXTURE QUANTITY PER CYCLE - QUANTITÉ DE MÉLANGE PAR CYCLE	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.) - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE	Kw. 2,4	Kw. 2,7	Kw. 4,5	Kw. 5,6
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau
- GAS FRIGORIFERO - REFRIGERATING GAS - GAZ FRIGORIFIQUE	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
- DIMENSIONI (mm.) - SIZES - DIMENSIONS	530 x 658 x 1409 h.	530 x 658 x 1409 h.	530 x 758 x 1409 h.	530 x 958 x 1409 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 244	Kg. 255	Kg. 270	Kg. 300

MT3 MT4 MT5 MT7

MANTECATORI



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.
- 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.



BATCH FREEZERS

The ICETECH batch freezers, the result of a 40-year experience accumulated in the field of ice-cream machines, can provide for excellent performances, including:

- Maximum reliability.
- Highly advanced electronics.
- User friendliness.
- Fully compliance with the strictest hygienic and sanitary standards.
- Excellent structure of the ice-cream that is always creamy and dry.
- Extremely low water and current consumption.



TURBINES À GLACE

Les turbines à glaces ICETECH, fruit de 40 ans d'expérience accumulée dans le secteur des machines à glace, offrent des prestations exceptionnelles:

- Une fiabilité maximale.
- Une électronique d'avant-garde.
- Une utilisation simple.
- Le respect total des plus sévères normes en matière d'hygiène sanitaire.
- Une structure de glace exceptionnelle, toujours.
- Une consommation d'eau et d'électricité extrêmement réduite.

Les turbines à glace ICETECH, grâce à leur centrale électronique spécifique spécialement étudiée et réalisée avec microprocesseur, permettent de contrôler la glace dans toutes ses phases et d'obtenir un produit fini d'une structure parfaite avec la juste crémosité et la juste consistance. Sur demande, il est également possible d'insérer aux turbines à glace ICETECH la fonction "granité" pour produire un granité sicilien parfait.



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFFROIDISSEMENT



MT3 MT4 MT5 MT7

MANTECATORI



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.

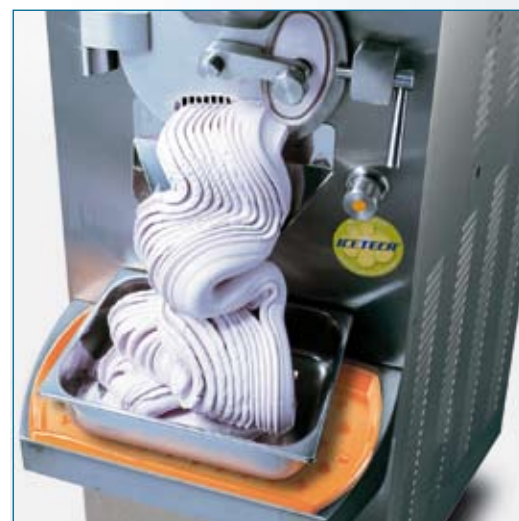
Molto utile nei modelli maggiori la funzione "Freddo in estrazione" che serve per riattivare il freddo durante l'estrazione del prodotto garantendo al gelato che esce per ultimo la stessa consistenza.

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.



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFRIGERATION



ELECTRONIC CENTRAL UNIT

The production process is automatically governed and controlled by an electronic microprocessor enabling the operator to customise the production cycle on using any kind of ice-cream mixture.

After having set up the consistency you wish, the machine will execute the production phase in a completely automatic manner. After having reached the whipping consistency you have set up, as it is signalled by an acoustic warning, you needn't hasten to extract the ice-cream since the machine will automatically start and execute the holding phase until the operator provides for the extraction of the ice-cream.

The "Cold in extraction mode" function, very useful in large-size models, is intended to re-activate cold temperatures during the product extraction and to convey the newly-extracted ice-cream the same consistency.

STIRRER

Wholly made of stainless steel, the new stirrer is free of any central shaft and complete with three steel blades. Special scraping fins can self-regulate so that they can always perfectly adjust to the whipping chamber and prevent the ice-cream from encrusting the whipping chamber. This new system will enable the operator to extract the ice-cream completely and to achieve a considerable economic saving, also favoured by the low consumption of scraping fins.

ICE-CREAM EXIT

The new stainless steel door has got an oversize exit mouth that can reduce the ice-cream extraction time to a minimum and guarantee the same consistency during the exit phase.



CENTRALE ÉLECTRONIQUE

Le procédé de production est commandé et contrôlé de manière automatique par un microprocesseur électronique qui permet à l'utilisateur de personnaliser le cycle de production en utilisant n'importe quel type de mélange pour glace.

Après avoir réglé la consistance désirée, la turbine effectue la phase de production de manière complètement automatique. Une fois atteinte la consistance réglée, signalée par un avertissement acoustique, il n'est pas indispensable de se dépêcher pour extraire la glace car la turbine entre automatiquement dans la phase de maintien jusqu'à ce que l'utilisateur procède à l'extraction de la glace.

Très utile pour les plus grands modèles, la fonction "Froid en extraction" sert à réactiver le froid pendant l'extraction du produit, garantissant la même consistance à la glace qui sort en dernier.

AGITATEUR

Entièrement réalisé en acier inox, le nouvel agitateur est privé d'arbre central et doté de trois pales en acier. Les patins racleurs spéciaux s'autorégulent pour adhérer toujours parfaitement à la cuve de repos et pour éviter la formation de croûte de glace sur celle-ci. Grâce à ce nouveau système, l'extraction totale de la glace est garantie et une économie notable est favorisée par la consommation réduite des patins racleurs.

SORTIE DE LA GLACE

Le nouveau panneau de sortie en acier inox possède une buse de sortie améliorée pour réduire au minimum les temps d'extraction de la glace et garantir la même consistance pendant la phase de sortie.



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 avanzato di forma ergonomica, il tappetino può tenere le comuni vaschette 36x16,5 e i vasconi 36x25.

PAD

The pad made of anti-slipping silicone has been specifically designed to arrange ice-cream basins and to help the operator extract the finished product. Combined with the ergonomically shaped latest generation shelf, the pad can accommodate common 36x16.5 small and 36x25 large basins.

TAPIS

Le tapis, réalisé en silicone antidérapant, est spécialement conçu pour pouvoir y poser les bacs à glace et aider ainsi l'utilisateur dans la phase d'extraction du produit fini. Combiné au tout nouveau rebord de forme ergonomique, le tapis peut tenir les bacs standard de 36x16,5 et les grands bacs de 36x25.

Modello - Model - Modelle	MT3	MT4	MT5	MT7
- PRODUZIONE ORARIA (Kg.) - HOUR PRODUCTION - PRODUCTION HORAIRE	Kg.10/30	Kg.15/45	Kg. 20/65	Kg. 40/95
- CAPACITÀ CARICO MISCELA - MIXTURE QUANTITY PER CYCLE - QUANTITÉ DE MÉLANGE PAR CYCLE	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.) - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE	Kw. 2,4	Kw. 2,7	Kw. 4,5	Kw. 5,6
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau
- GAS FRIGORIFERO - REFRIGERATING GAS - GAZ FRIGORIFIQUE	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	530 x 600 x 1370 h.	530 x 600 x 1370 h.	530 x 700 x 1370 h.	530 x 900 x 1370 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 244	Kg. 255	Kg. 270	Kg. 300

PST 60 - 120

PASTORIZZATORI

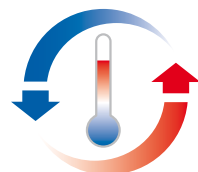


I PASTORIZZATORI ICETECH sono realizzati con tecnologia "Modular" che permette all'operatore di personalizzare il ciclo di pastorizzazione a seconda delle proprie esigenze. Si tratta di un modello studiato per un ingombro particolarmente limitato: la vasca rettangolare ha una capacità di 60/120 lt. Tramite 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".
- 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.
- Vasca rettangolare graduata lt. 60/120 inclinata per favorire l'intero svuotamento della miscela.



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT



PASTEURIZERS

The ICETECH pasteurisers are realised with the "Modular" technology enabling the operator to customise the pasteurising cycle according to its own needs. It is a model that has been designed for taking up particularly little room. The rectangular tank has a 60/120 lt. capacity. The new electronic card will enable the operator to programme and vary the emulsifier speed according to various temperatures and to obtain a perfectly emulsified ice-cream base. The experience that has been accumulated over the years has contributed to the realisation of a machine that can guarantee excellent performances, including:

- "Modular" emulsion control technology with inverter.
- Cooling and heating with a "bain-marie" system.
- Reduced heating and cooling times.
- +85°C high pasteurisation.
- +65°C low pasteurisation.
- +4°C maturation cooling.
- Extremely low water and current consumption.
- Full compliance with the strictest hygienic and sanitary standards.
- Extremely user-friendly.
- Extremely low noise level.
- Lt. 60/120 graduated rectangular tank, inclined to help the operator discharge the mixture completely.



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.

ELECTRONIC CENTRAL UNIT

Just press one single key to activate (high or low) pasteurising phases. The machine will entirely automatically heat up the mixture and cool it down as quickly as possible as well as keep it maturing at a constant temperature of +4°C while stirring it slowly.

CENTRALE ÉLECTRONIQUE

Par l'appui sur une seule touche, il est possible d'activer les phases de pasteurisation (à haute ou basse température) et la machine réchauffe le mélange de manière entièrement automatique, le refroidit le plus rapidement possible et le maintient en maturation à une température constante de +4°C en légère agitation.



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.

EMULSIFIER

After having reached the optimal temperature (about +65°C), the emulsifying process will automatically start during the pasteurising cycle. The mixture is pushed through the small holes of the emulsifying basket at the maximum speed, thus resulting in a mixture that is homogenous in all its micro-particles.

ÉMULSIONNEUR

Pendant le cycle de pasteurisation, une fois atteinte la température optimale (+65°C environ), le processus d'émulsion démarre automatiquement. Le mélange est poussé à la vitesse maximale par les petits trous de la cage d'émulsion, avec pour résultat un mélange homogène de toutes ses microparticules.



PASTEURISATEURS

Les pasteurisateurs ICETECH sont réalisés avec la technologie "Modular" qui permet à l'utilisateur de personnaliser le cycle de pasteurisation selon ses exigences. Il s'agit d'un modèle étudié pour un encombrement particulièrement limité, puisque la cuve rectangulaire a une capacité de 60/120 litres. Avec la nouvelle carte électronique, l'utilisateur peut programmer et varier la vitesse de l'émulsionneur à différentes températures et obtenir une base de glace parfaitement émulsionnée. L'expérience accumulée avec les ans a permis d'obtenir une machine qui offre des prestations exceptionnelles, parmi lesquelles:

- "Technologie" Modular à contrôle d'émulsion par onduleur.
- Refroidissement et réchauffement par système au bain-marie.
- Temps de réchauffement et de refroidissement réduits.
- Pasteurisation à haute température à +85°C.
- Pasteurisation à basse température à +65°C.
- Refroidissement de maturation à +4°C.
- Consommations d'eau et d'électricité très réduites.
- Respect total des plus sévères normes en matière d'hygiène sanitaire.
- Extrême facilité d'utilisation.
- Niveau de bruit très bas.
- Cuve rectangulaire de 60/120 litres graduée et inclinée pour favoriser la vidange complète du mélange.

Modello - Model - Modelle	PST60	PST120
- CAPACITÀ CARICO MISCELA - MIXTURE QUANTITY PER CYCLE - QUANTITÉ DE MÉLANGE PAR CYCLE	Min. Lt. 30 Max. Lt. 60	Min. Lt. 60 Max. Lt. 120
- POTENZA ASSORBITA MAX (Kw.) - ABSORBED POWER MAX - PUISSANCE ABSORBÉE MAX	Kw. 6,5	Kw. 11
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau
- GAS FRIGORIFERO - REFRIGERATING GAS - GAZ FRIGORIFIQUE	R 404 A	R 404 A
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	405 x 935 x 1060 h.	560 x 935 x 1060 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 200	Kg. 270

TNM 60+60 120+120

tini di maturazione abbattitori



I TINI DI MATURAZIONE

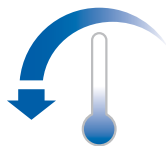
ICETECH hanno la capacità di conservare e maturare le basi del gelato mantenendo la temperatura costante a +4°C. Il moderno sistema di raffreddamento garantisce una perfetta conservazione e maturazione della miscela evitando le incrostazioni sulla vasca.

Grande novità nei tini di maturazione ICETECH è la funzione di "Abbattimento" grazie alla quale è possibile inserire la miscela ad una temperatura di +85°C. ed abatterla 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.

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



AGEING VATS

ICETECH ageing vats can preserve and mature ice-cream bases while keeping the temperature constant at +4°C. The modern cooling system will enable the mixture to keep and mature perfectly, thus avoiding any encrustation on the tank.

The "abatement" function is a great novelty in ICETECH ageing vats since it will enable you to pour the mixture at +85°C and to abate it up to +4° in a very short period of time. In doing so, the ageing vat acting as a blast chiller can replace the pasteuriser during the cooling phase, thus providing for its re-utilisation for a new pasteurisation cycle.

The complete disassembly of the steel parts coming in contact with the mixture will make cleaning easy. The new electronic card will enable you to stir the mixture either continuously or intermittently, thus providing for its complete handling.

ICETECH ageing vats in the two lt. 60+60 and lt. 120+120 versions are equipped with two rectangular tanks, the functions of which can be set up in a completely independent manner.



CUVES DE MATURATION

Les cuves de maturation ICETECH ont la capacité de conserver et mûrir les bases de glace en maintenant la température constante à +4°C. Le système moderne de refroidissement garantit une conservation et une maturation parfaites du mélange, ce qui évite toute incrustation sur la cuve.

La fonction "abaissement" est une grande nouveauté des cuves de maturation ICETECH, grâce à laquelle il est possible de verser le mélange à une température de +85°C et de l'abaisser jusqu'à la température de +4°C en très peu de temps. De cette manière, la cuve de maturation avec abatteur peut remplacer le pasteurisateur dans la phase de refroidissement, permettant ainsi sa réutilisation pour un nouveau cycle de pasteurisation.

Le démontage complet des pièces en acier en contact avec le mélange en favorise le nettoyage. Grâce à la nouvelle carte électronique, il est possible d'agiter le mélange de manière continue ou intermittente, ce qui assure une manipulation complète.

Les cuves de maturation ICETECH, dans les deux versions 60+60 litres et 120+120 litres, sont dotées de deux cuves rectangulaires aux fonctions réglables de manière complètement indépendante.



Modello - Model - Modelle	TNM60	TNM120
- CAPACITÀ MIN/MAX (LT.) - CAPACITY MIN/MAX - CAPACITÉ MIN/MAX	Min. Lt. 15+15 Max. Lt. 60+60	Min. Lt. 60+60 Max. Lt. 120+120
- POTENZA ASSORBITA (Kw.) - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE	Kw. 0,75 (Kw 1,5 Mod. abbattitore)	Kw. 3
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau
- GAS FRIGORIFERO - REFRIGERATING GAS - GAZ FRIGORIFIQUE	R 404 A	R 404 A
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	675 x 910 x 1060 h.	880 x 800 x 1060 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 180	Kg. 280

CREAM PLUS



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" 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.

LA TEMPERATURA 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**.

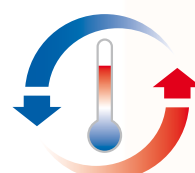
La vasca superiore funziona in maniera completamente indipendente dalla camera di mantecazione che si comporta esattamente come il nuovo mantecatore **GENYO TOUCH SCREEN**. L'operatore, dopo aver travasato, mediante il rubinetto esterno, la miscela pastorizzata dalla vasca superiore nella camera inferiore, 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 segnalargli all'operatore fornendogli le istruzioni e le modalità di **risoluzione del problema** in 5 lingue.

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT



RICETTE AUTOMATICHE: AUTOMATIC RECIPES: RECETTES AUTOMATIQUES:

- **Crema Pasticcera**
Custard Cream
Crème Pâtissière
- **Basi per Gelato**
Bases for Gelato
Bases pour Glace
- **Yogurt**
Yoghurt - Yaourt
- **Ganaché**
Ganaché - Ganache
- **Frutta Pochè**
Pochè Fruit - Fruit Pochè
- **Tempera Cioccolato Fondente**
Dark Chocolate Tempering
Emulsion de Chocolat Fondant
- **Cioccolato al Latte**
Milk chocolate
Chocolat au Lait
- **Cioccolato Colorato**
Coloured Chocolate
Chocolat Coloré
- **Conservazione Tempera**
Tempering Preservation
Conservation Emulsion
- **Confettura di Frutta**
Fruit Jam - Confiture de Fruit
- **Pasta per Bigné**
Dough for Cream Puffs
Pâte pour Beignet
- **Mandorlato al Miele**
Honey Almond
Nougat au Miel
- **Panna Cotta**
Panna Cotta - Panna Cotta
- **Pastorizzazione Tuorli D'uovo**
Asterisation of Egg Yolks
Pasteurisation Jaunes D'œufs
- **Tiramisù**
Tiramisu - Tiramisu
- **Zucchero Invertito**
Inverted Sugar - Sucre Inverti
- **Bavarese**
Bavarian Cream - Bavaois
- **Personalizzata 1**
Custom 1 - Personnalisée 1
- **Personalizzata 2**
Custom 2 - Personnalisée 2
- **Personalizzata 3**
Custom 3 - Personnalisée 3

3/4/5/7 TOUCH SCREEN



The new **CREAM PLUS TOUCH SCREEN** is a multifunction machine in four versions (3-4-5-7) devised for the most demanding gelato and pastry makers. In the upper tank, the **CREAM PLUS TOUCH SCREEN** operates as a true **CREMA MIX** water-bath cream cooker that heats and cools the mixtures in an independent way from the freezing chamber. Through the **TOUCH SCREEN**, the operator can choose between 17 preset recipes that can be modified, and can create 3 more custom recipes. Every recipe is made up of 12 phases and, for each one, the following can be adjusted:

THE SPEED of the stirrer/scrapper.

THE TEMPERATURES to be reached during the heating, cooling, maintenance and preservation phases.

THE HEATING OR COOLING POWER to reach a **HARD, MEDIUM** or **SOFT** cook or chill.

The upper tank operates in an independent way from the freezing chamber that operates exactly as the new **GENYO TOUCH SCREEN** batch freezer. The operator starts the freezing procedure, after having poured the pasteurised mixture from the upper tank to the lower chamber using the external tap. The revolutionary **TOUCH SCREEN** allows various functions, among which:

- **Adjustment of the OVERRUN level.** Through an appropriate button on the screen, the lightness of your gelato can be displayed and adjusted as you wish together with its **VOLUME INCREASE**.
- **CONSISTENCY adjustment.** Through two appropriate buttons on the screen, the gelato consistency can be displayed and adjusted so as to have a soft and creamy product with the perfect texture that can be easily scooped. A specific process of the machine allows making the **REAL** and soft **SICILIAN GRANITA**.
- **INTERACTION between machine and operator.** The operator can monitor the phases and the progress of the gelato in every moment. In case of alarm, the machine will indicate it to the operator together with the troubleshooting instructions in 5 languages.



La nouvelle **CREAM PLUS TOUCH SCREEN**, fabriquée dans les 4 versions, 3-4-5-7, est une machine multifonctionnelle au service des glacières et pâtisseries les plus exigeants. Dans la cuve supérieure, la **CREAM PLUS TOUCH SCREEN**, agit comme un véritable cuiseur de crème au "bain-marie" **CREMA MIX**, réchauffant ou refroidissant le mélange de manière complètement indépendante de la chambre de turbinage. L'opérateur, à travers l'écran **TOUCH SCREEN**, peut choisir entre 17 recettes prédéfinies mais modifiables, et peut créer 3 recettes personnalisées. Chaque recette est composée de 12 phases pour chacune desquelles il est possible de régler:

LA VITESSE de l'agitateur/raclleur.

LA TEMPÉRATURE à atteindre en phase de réchauffage, refroidissement, maintien et conservation.

LA PUISSANCE de réchauffage ou refroidissement pour l'obtention d'une cuisson ou d'un refroidissement rapide de type **HARD, MOYEN, ou SOFT**.

La cuve supérieure fonctionne de manière complètement indépendante par rapport à la chambre de turbinage qui se comporte exactement comme la nouvelle turbine **GENYO TOUCH SCREEN**. L'opérateur, après avoir transvaser, par le robinet externe, le mélange pasteurisé de la cuve supérieure à la chambre inférieure, fait débuter le processus de turbinage. L'écran révolutionnaire **TOUCH SCREEN** offre de nombreuses fonctions comme:

- **Réglage du niveau d'OVERRUN.** A travers le bouton prévu à cet effet disposé sur l'écran, il est alors possible de visualiser et de régler à son goût, la légèreté et donc l'**AUGMENTATION DU VOLUME** de la glace.
- **Réglage de la CONSISTANCE.** A travers deux boutons prévus à cet effet sur l'écran, il est possible de visualiser et de régler la consistance de la glace et d'obtenir ainsi un produit doux, crémeux, facilement étalable et d'une structure toujours parfaite. Un processus spécifique d'élaboration en machine permet de produire la **VERITABLE et délicate GRANITA SICILIENNE**.
- **INTERACTION entre machine et opérateur.** L'opérateur peut surveiller à tout moment les phases et l'état d'élaboration de la glace. En cas d'alerte, la machine la signalera à l'opérateur en lui fournissant les instructions et les modalités de résolution du problème en 5 langues.



LABORATORIO

Modello - Model - Modelle	PLUS 3	PLUS 4	PLUS 5	PLUS 7
- PRODUZIONE ORARIA (Kg.) - HOUR PRODUCTION - PRODUCTION HOORAIRE	Kg. 10/30	Kg. 15/45	Kg. 20/65	Kg. 40/95
- CAPACITÀ VASCA SUPERIORE (L.) - UPPER TANK CAPACITY - CAPACITÉ DE LA CUVE SUPÉRIEURE	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14
- POTENZA ASSORBITA MAX (Kw.) - ABSORBED POWER MAX - PUISSANCE ABSORBÉE MAX	Kw. 9,3	Kw. 9,8	Kw. 10	Kw. 12
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau
- GAS FRIGORIFERO - REFRIGERATING GAS - GAZ FRIGORIFIQUE	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	530 x 700 x 1440 h.	530 x 700 x 1440 h.	530 x 700 x 1440 h.	530 x 900 x 1440 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 260	Kg. 290	Kg. 290	Kg. 340

CREAM PLUS

3/4/5/7

LABORATORIO



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"**, permettendo così di evitare qualsiasi tipo di incrostazione e di preparare miscele di gelato, deliziose creme pasticcere (con movimento di agitazione ad intermittenza), buonissime marmellate, zucchero invertito e di stemperare il cioccolato.

Nella camera di mantecazione la macchina si comporta come un normale mantecatore della gamma ICETECH che funziona con le più moderne tecnologie al fine di preparare i migliori gelati con l'adeguata consistenza, incredibilmente asciutti e con resa e qualità ottimali.

RISCALDAMENTO/ RAFFREDDAMENTO:

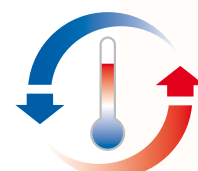
La vasca superiore funziona in modo completamente indipendente dalla camera di mantecazione che si trova nella parte inferiore; oltre a riscaldare, è possibile raffreddare e mantenere in conservazione i prodotti ad una temperatura sopra lo zero impostabile dall'operatore.

Attraverso il suo praticissimo rubinetto di estrazione è possibile:

- Fare fuoriuscire le miscele per gelato per introdurle direttamente nel mantecatore in modo molto semplice e veloce.
- Estrarre la crema pasticcera (ed altre ricette) comodamente in una 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.



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT



The **CREAM PLUS**, manufactured in four versions, 3-4-5-7, is a real jewel for gelato and confectioner's industry since it is manufactured by making use of the most modern mechanical, cooling and electronic technologies at the operator's disposal.

The machine is intended to **heat and cool by means of a "bain-marie" system** in the upper tank, thus enabling the operator to avoid any type of encrustation and to prepare gelato mixtures, delicious pastry creams (on the basis of an intermittent stirring system), extremely good jams, invert sugar and to distemper chocolate.

In the whipping chamber, the machine acts as a normal batch freezer of the ICETECH range operating on the basis of the most modern technologies in order to prepare the best unbelievably dry gelato having proper consistency as well as optimal performance and quality.

HEATING/ COOLING:

The upper tank acts completely independently of the whipping chamber at the bottom. Besides heating, it can cool and preserve products at an above-zero temperature that can be set by the operator.

Its extremely handy extraction cock will enable the operator to do as follows:

- Let the gelato mixtures out to pour them directly into the batch freezer in a very simple and quick way.
- Easily extract the pastry cream (and other recipes) in a tray without having to go through the whipping chamber.
- Clean and sanitise the machine quickly and perfectly in observance of the strictest health-sanitary rules.



La machine **CREAM PLUS**, fabriquée en quatre versions, 3-4-5-7, est un véritable bijou pour les glaces et la pâtisserie, car elle est réalisée avec le technologies mécaniques, frigorifiques et électroniques les plus modernes, mises au service de l'opérateur.

Dans la cuve supérieure la machine **réchauffe et refroidit avec un système à « bain marie »**, ce qui permet d'éviter tous types d'incrustation, et de préparer des mélanges de glace, de délicieuses crèmes pâtisseries (avec mouvement d'agitation à intermittenca), de très bonnes confitures, du sucre inverti, et de faire fondre le chocolat.

Dans la chambre de mélange, la machine se comporte comme une turbine à glace normal de la gamme ICETECH, qui fonctionne avec les technologies les plus modernes afin de préparer les meilleures glaces ayant la consistance adéquate, incroyablement sèches, avec des résultats et une qualité optimaux.

RÉCHAUFFEMENT/ REFROIDISSEMENT:

La cuve supérieure fonctionne de façon complètement indépendante par rapport à la chambre de mélange, qui se trouve dans la partie inférieure; non seulement elle réchauffe, mais elle peut aussi refroidir les produits et les maintenir en conservation à une température au-dessus de zéro, programmable par l'opérateur.

Avec son robinet d'extraction très pratique, il est possible de:

- Faire sortir les mélanges pour glace afin de les introduire directement dans le mélangeur de manière très rapide et simple.
- Extraire la crème pâtissière (et d'autres recettes) commodément dans une cuvette, sans devoir la faire passer dans la chambre de mélange.
- Effectuer rapidement et parfaitement le nettoyage et l'assainissement de la machine, dans le respect des normes hygiéniques et sanitaires les plus sévères.



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 "GRANITA".

WHIPPING CHAMBER
After having poured the mixture into the whipping chamber through the boiler cock, the operator will start the whipping process automatically controlled by a microprocessor. Just as in our new MT 3/4/5/7 batch freezers, the electronic central unit is also including the "GRANITA" function.

CHAMBRE DE MÉLANGE
Après avoir transvasé le mélange dans la chambre de mélange grâce au robinet du bouilleur, l'opérateur fait commencer le processus de mélange, qui est contrôlé automatiquement par un microprocesseur. Comme dans nos nouveaux turbines à glace MT 3/4/5/7, la centrale électronique comprend aussi la fonction « GRANITÉS ».

Modello - Model - Modelle	PLUS 3	PLUS 4	PLUS 5	PLUS 7
- PRODUZIONE ORARIA (Kg.) - HOUR PRODUCTION - PRODUCTION HORAIRE	Kg. 10/30	Kg. 15/45	Kg. 20/65	Kg. 40/95
- CAPACITÀ VASCA SUPERIORE (LT.) - UPPER TANK CAPACITY - CAPACITÉ DE LA CUVE SUPÉRIEURE	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14
- POTENZA ASSORBITA MAX (Kw.) - ABSORBED POWER MAX - PUISSANCE ABSORBÉE MAX	Kw. 9,3	Kw. 9,8	Kw. 10	Kw. 12
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau
- GAS FRIGORIFERO - REFRIGERATING GAS - GAZ FRIGORIFIQUE	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	530 x 700 x 1440 h.	530 x 700 x 1440 h.	530 x 700 x 1440 h.	530 x 900 x 1440 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 260	Kg. 290	Kg. 290	Kg. 340



La nuova **TRE IN UNO TOUCH SCREEN**, costruita nelle quattro versioni **TP3, TP4, TP5 e TP7**, nasce dall'esperienza ICETECH con la **TRE IN UNO** ma in questa versione ogni funzione viene controllata tramite il rivoluzionario schermo luminoso **TOUCH SCREEN**, di semplice utilizzo. 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. Da sempre attenti al **RISPARMIO ENERGETICO**, grazie all'utilizzo di un condensatore di acqua maggiorato e sistemi elettrici a basso consumo con sistema **INVERTER**, sono stati ottenuti bassissimi livelli di consumo di acqua ed energia elettrica. Queste, nel dettaglio, le fasi di lavorazione

RISCALDAMENTO:

Il processo di riscaldamento della miscela è completamente regolato dallo schermo **TOUCH SCREEN** che permette il riscaldamento a **BAGNOMARIA** della miscela fino alla temperatura di alta pastorizzazione (+85 °C impostabile) o bassa (+65°C impostabile).

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 mediante il rubinetto orientabile esterno del bollitore, 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 segnalargli all'operatore fornendogli le istruzioni e le modalità di risoluzione del problema in 5 lingue.



PARTICOLARE RUBINETTO
Rubicinetto completamente smontabile adatto per una perfetta pulizia di tutte le sue parti.

TAP
Fully dismountable tap suitable for a perfect cleaning of every part.

PARTICULARITE ROBINET
Robinet complètement démontable pour un parfait nettoyage de toutes ses pièces.

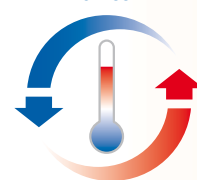


SISTEMA DI AGITAZIONE
Il sistema di agitazione raschiante favorisce l'eliminazione di ogni possibile incrostazione.

TANK
The scraping stirring system allows removing any deposit.

PARTICULARITE CUVE
Le système d'agitation à raclette favorise l'élimination de toutes les possibles incrustations.

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT



The new **TRE IN UNO TOUCH SCREEN** is available in four versions **TP3, TP4, TP5 and TP7**. It is born from ICETECH's **TRE IN UNO** experience, but in this version, every function is controlled through the revolutionary, user-friendly bright **TOUCH SCREEN**. The upper pasteurisation and mixing tank and the lower cooling and freezing cylinder operate autonomously, allowing a continuously running production. Made with high quality materials, it is the ideal machine for those who have little space available but do not want to renounce a high quality homemade gelato. Always focused on **ENERGY SAVING**, thanks to the use of a water plus condenser and energy efficient systems, the **INVERTER** system allows for low water and electricity consumption. Below are the working phases in detail:

HEATING:
The mixture heating process can be completely adjusted from the **TOUCH SCREEN** that allows the **WATER-BATH** heating of the mixture up to the high (+85 °C to be set) or low (+65°C to be set) pasteurised temperature.

COOLING:
The cooling process occurs after the heating one, when the electronic system warns through an acoustic signal that the mixture has reached +85 °C or +65°C.

FREEZING:
The operator starts the freezing procedure after having poured the mixture in the freezing chamber through the swivel tap placed outside the boiler. The revolutionary **TOUCH SCREEN** allows various functions, among which:

- **Adjustment of the OVERRUN level.** Through an appropriate button on the screen, the lightness of your gelato can be displayed and adjusted as you wish together with its **VOLUME INCREASE**.
- **CONSISTENCY adjustment.** Through two appropriate buttons on the screen, the gelato consistency can be displayed and adjusted so as to have a soft and creamy product with the perfect texture that can be easily scooped. A specific process of the machine allows making the **REAL and soft SICILIAN GRANITA**.
- **INTERACTION between machine and operator.** The operator can monitor the phases and the progress of the gelato in every moment. In case of alarm, the machine will indicate it to the operator together with the troubleshooting instructions in 5 languages.



Le nouveau **TRE IN UNO TOUCH SCREEN**, fabriqué dans les quatre versions **TP3, TP4, TP5 et TP7**, naît de l'expérience ICETECH avec le **TRE IN UNO** mais pour cette version chaque fonction est contrôlée par le révolutionnaire écran lumineux **TOUCH SCREEN**, simple d'utilisation. La cuve supérieure de pasteurisation et de mélange et le cylindre inférieur de refroidissement et de turbinage, fonctionnent de manière autonome permettant une production à cycle continu sans temps mort dans le travail. Fabriquée avec des matériaux de très haute qualité, c'est la machine idéale pour ceux qui, ayant un espace disponible réduit, ne veulent pas renoncer à la qualité de la glace artisanale. Toujours attentifs à l'**ECONOMIE D'ENERGIE**, grâce à l'utilisation d'un condensateur d'eau majoré et de systèmes électriques à basse consommation avec système **INVERTER**, sont obtenus des très bas niveaux de consommation d'eau et d'énergie électrique. Voici, en détail, les phases d'élaboration:

RECHAUFFAGE:
Le processus de réchauffage du mélange est complètement réglé par l'écran **TOUCH SCREEN** qui permet le réchauffage au **BAIN-MARIE** du mélange jusqu'à la température de haute pasteurisation (+85°C configurable) ou basse (+65°C configurable).

REFROIDISSEMENT:
Le processus de refroidissement succède celui de réchauffage lorsque le système électronique informe, par un signal sonore, que le mélange a atteint +85°C ou +65°

TURBINAGE:
L'opérateur, après avoir transvasé le mélange dans la chambre de turbinage par le robinet orientable externe de la chaudière, fait débiter le processus de turbinage. L'écran révolutionnaire **TOUCH SCREEN** offre de nombreuses fonctions comme:

- **Réglage du niveau d'OVERRUN.** A travers le bouton prévu à cet effet disposé sur l'écran, il est alors possible de visualiser et de régler à son goût, la légèreté et donc l'**AUGMENTATION DU VOLUME** de la glace.
- **Réglage de la CONSISTANCE.** A travers deux boutons prévus à cet effet sur l'écran, il est possible de visualiser et de régler la consistance de la glace et d'obtenir ainsi un produit doux, crémeux, facilement étalable et d'une structure toujours parfaite. Un processus spécifique d'élaboration en machine permet de produire la **VERITABLE et délicate GRANITA SICILIENNE**.
- **INTERACTION entre machine et opérateur.** L'opérateur peut surveiller à tout moment les phases et l'état d'élaboration de la glace. En cas d'alerte, la machine la signalera à l'opérateur en lui fournissant les instructions et les modalités de résolution du problème en 5 langues.

Modello - Model - Modelle	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.) - UPPER TANK CAPACITY - CAPACITÉ DE LA CUVE SUPÉRIEURE	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14
- POTENZA COMPRESSORE (Hp.) - COMPRESSOR POWER - PUISSANCE COMPRESSEUR	Hp. 2,2	Hp. 3	Hp. 4	Hp. 5
- POTENZA ASSORBITA MAX (Kw.) - ABSORBED POWER MAX - PUISSANCE ABSORBÉE MAX	Kw. 9,3	Kw. 9,5	Kw. 10	Kw. 12
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau
- GAS FRIGORIFERO - REFRIGERATING GAS - GAZ FRIGORIFIQUE	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	530 x 700 x 1440 h.	530 x 700 x 1440 h.	530 x 700 x 1440 h.	530 x 900 x 1440 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 260	Kg. 290	Kg. 290	Kg. 340



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 della miscela fino alla temperatura di pastorizzazione alta (+85°C impostabile) o bassa (+65°C impostabile).

RAFFREDDAMENTO:

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

MANTECAZIONE:

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



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

TAP
Fully dismountable tap suitable for a perfect cleaning of every part.

PARTICULARITE ROBINET
Robinet complètement démontable pour un parfait nettoyage de toutes ses pièces.



"TRE IN UNO" in the four TP3, TP4, TP5 and TP7 versions is a complete laboratory intended to mix, pasteurise, cook and whip the ice-cream mixture in one single machine. The upper pasteurising and mixing tank and the lower cooling and whipping cylinder can work autonomously and guarantee a continuous cycle production without dead times. Made of top quality materials, it is the ideal machine for those who do not want to renounce the artisan ice-cream quality even if the space available is reduced. Processing phases are described in details here below:

HEATING:
The heating process of the mixture is completely regulated by an electronic central unit that can homogeneously heat the mixture up to the high (+85°C settable) or low (+65°C settable) pasteurising temperature.

COOLING:
The cooling process will occur after the heating one, i.e. when the electronic system warns by means of a sound signal that the mixture has reached +85°C or +65°C.

WHIPPING:
After having poured the mixture into the whipping chamber by means of the boiler cock, the operator will start the whipping process that is automatically controlled by a microprocessor. Just as in our new MT 3/4/5/7 batch freezers, the electronic central unit will also include the "GRANITE".



Le "TRE IN UNO" dans les quatre versions TP3, TP4, TP5 et TP7 est un laboratoire complet pour mélanger, pasteuriser, cuire et sangler le mélange pour glace dans une seule machine. La cuve supérieure de pasteurisation et de mélange et le cylindre inférieur de refroidissement et de repos fonctionnent de manière autonome, ce qui favorise une production en cycle continu sans temps morts. Construite en matériaux de très grande qualité, c'est la machine idéale pour qui, bien qu'ayant un espace disponible réduit, ne veut pas renoncer à la qualité de la glace artisanale. Voici le détail des phases de travail:

RÉCHAUFFEMENT:
Le processus de réchauffement du mélange est complètement régulé par une centrale électronique qui permet le réchauffement homogène du mélange jusqu'à la température de pasteurisation haute (+85°C réglable) ou basse (+65°C réglable).

REFROIDISSEMENT:
Le processus de refroidissement intervient à la suite de celui de réchauffement, lorsque le système électronique avertit par un signal acoustique que le mélange a atteint +85°C ou +65°C.

REPOS:
Après avoir transvasé le mélange dans la cuve de repos par le robinet de la bouilloire, l'utilisateur active le processus de repos qui est automatiquement contrôlé par un microprocesseur. Comme dans nos nouvelles machines à glace MT 3/4/5/7, la centrale électronique comprend également les fonctions "GRANITE".

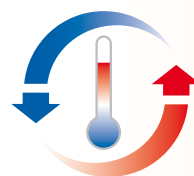


SISTEMA DI AGITAZIONE
Il sistema di agitazione raschiante favorisce l'eliminazione di ogni possibile incrostazione.

TANK
The scraping stirring system allows removing any deposit.

PARTICULARITE CUVE
Le système d'agitation à raclette favorise l'élimination de toutes les possibles incrustations.

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT

Modello - Model - Modelle	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.) - UPPER TANK CAPACITY - CAPACITÉ DE LA CUVE SUPÉRIEURE	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14
- POTENZA COMPRESSORE (Hp.) - COMPRESSOR POWER - PUISSANCE COMPRESSEUR	Hp. 2,2	Hp. 3	Hp. 4	Hp. 5
- POTENZA ASSORBITA MAX (Kw.) - ABSORBED POWER MAX - PUISSANCE ABSORBÉE MAX	Kw. 9,3	Kw. 9,5	Kw. 10	Kw. 12
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau
- GAS FRIGORIFERO - REFRIGERATING GAS - GAZ FRIGORIFIQUE	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	530 x 700 x 1440 h.	530 x 700 x 1440 h.	530 x 700 x 1440 h.	530 x 900 x 1440 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 260	Kg. 290	Kg. 290	Kg. 340

MT3 MT4 MT5 EASY

MANTECATORI



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.

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



The Batch freezers **EASY ICETECH** can provide excellent performances including:

- Maximum reliability.
- User friendliness.
- Fully compliance with the strictest hygienic and sanitary standards.
- Excellent structure of the ice-cream that is always creamy and dry.
- Extremely low water and current consumption.

TIMER:

Electronic timer that permits to control at a distance, the time of the whipping.

PAD:

The pad made of anti-slipping silicone has been specifically designed to arrange gelato basins and to help the operator extract the finished product. Combined with the ergonomically shaped latest generation shelf, the pad can accommodate common 36x16.5 small and 36x25 large basins.

STIRRER:

Wholly made of stainless steel, the stirrer is free of any central shaft and complete with three steel blades. Special scraping fins can self-regulate so that they can always perfectly adjust to the whipping chamber and prevent the gelato from encrusting the whipping chamber. This new system will enable the operator to extract the gelato completely and to achieve a considerable economic saving, also favoured by the low consumption of scraping fins.

MIX HOPPER:

Wide mix hopper for a quick introduction of the mix.

COMMUTATOR:

Very simple to use for the starting of the whipping, extraction, cleaning and stop.

GELATO EXIT:

The stainless steel door has got an oversize exit mouth that can reduce the gelato extraction time to a minimum and guarantee the same consistency during the exit phase.



Les turbines à glace **EASY ICETECH** permettent des performances exceptionnelles, dont :

- Maximum de fiabilité.
- Simplicité d'usage.
- Plein respect des normes hygiénico-médicales les plus sévères.
- Structure de la glace exceptionnelle, toujours crémeuse et sèche.
- Consommations d'eau et de courant extrêmement réduites.

TAPIS:

Le tapis, réalisé en silicone antidérapante, a été spécialement étudié pour qu'on puisse y déposer les bacs pour la glace, ce qui facilite le travail de l'opérateur dans la phase d'extraction du produit fini. Assorti au rebord, de forme ergonomique, le tapis peut tenir les petits bacs normaux de 36x16,5 mais aussi les grands bacs de 36x25.

TIMER:

Electronique, pour contrôler même à distance la fin du temps de mélange.

AGITATEUR:

Entièrement réalisé en acier inox, l'agitateur n'a pas d'arbre central, mais il est muni de trois palettes en acier. Les palettes racleuses spéciales se règlent automatiquement afin d'adhérer de manière toujours parfaite à la chambre de mélange, et d'y éviter la formation de croûte de glace. Ce système garantit l'extraction totale de la glace, et donc une bonne économie, favorisée d'autre part par le fait que les palettes racleuses s'usent moins vite.

TREMIÈRE:

Large, pour permettre l'introduction rapide du mélange.

COMMUTATEUR:

Facile à lire, pour choisir rapidement les phases de mélange, d'extraction, de lavage et d'arrêt.

SORTIE DE LA GLACE:

Clapet avec un large orifice de sortie, pour réduire au minimum les temps d'extraction de la glace et pour garantir la même consistance pendant la phase de sortie.

Modello - Model - Modelle	EASY 3	EASY 4	EASY 5
- PRODUZIONE ORARIA (Kg.) - HOUR PRODUCTION - PRODUCTION HOAIRE	Kg.10/30	Kg. 15/45	Kg. 20/65
- CAPACITÀ CARICO MISCELA - MIXTURE QUANTITY PER CYCLE - QUANTITÉ DE MÉLANGE PAR CYCLE	Min. Lt. 2 Max. Lt. 4	Min. Lt. 3 Max. Lt. 6	Min. Lt. 4 Max. Lt. 8
- POTENZA ASSORBITA (Kw.) - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE	Kw. 2,4	Kw. 2,7	Kw. 4,5
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau
- GAS FRIGORIFERO - REFRIGERATING GAS - GAZ FRIGORIFIQUE	R 404 A	R 404 A	R 404 A
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	530 x 500 x 1290 h.	530 x 500 x 1290 h.	530 x 700 x 1370 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 244	Kg. 255	Kg. 270

PST 60 - 60+60 EASY

PASTORIZZATORI



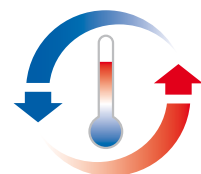
I Pastorizzatori **EASY ICETECH** sono realizzati con tecnologia che permette all'operatore di produrre tutte le miscele di gelato, in maniera semplice e con assoluta sicurezza igienica.

Si tratta di un modello studiato per un ingombro particolarmente limitato: le vasche sono rettangolari ed hanno una capacità di 60 lt. cadauna.

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".
- 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.
- Vasche rettangolari graduate da lt. 60 cad. inclinate per favorire l'intero svuotamento della miscela.
- Costante controllo della temperatura tramite l'apposito display elettronico luminoso.

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT



The **PASTEURIZERS EASY ICETECH** are realised with technology that enables the operator to produce all kind of gelato mixes, in a easy way and with a high level of hygienic safety. It is a model that has been designed for taking up particularly little room. The rectangular tanks have a capacity of 60lt each. The different working phases are adjusted by electronic commands with display.

The experience that has been accumulated over the years, has contributed to the realisation of a machine that can guarantee excellent performances, including:

- Cooling and heating with a "bain-marie" system.
- Reduced heating and cooling times.
- High pasteurisation +85°C (settable).
- Low pasteurisation +65°C (settable).
- Maturation cooling +4°C (settable).
- Stirring (intermittent stirring can be selected during the ripening period).
- Extremely low water and current consumption.
- Full compliance with the strictest hygienic and sanitary standards.
- Extremely user-friendly.
- Extremely low noise level.
- Graduated rectangular tanks, inclined to help the operator discharge the mixture completely.
- Electronic thermometer with luminous display.
- Constant temperature control through the appropriate bright electronic display.



Les **PASTEURISATEURS EASY ICETECH** sont réalisés avec une technologie qui permet à l'opérateur de produire tous les mélanges de glace, de manière simple et avec une sécurité hygiénique absolue. Il s'agit d'un modèle qui a été étudié pour un encombrement particulièrement limité: les cuves sont rectangulaires et ont une capacité de 60 litres chaque. Les différentes phases de fonctionnement sont réglées par des commandes électroniques sur l'afficheur.

L'expérience accumulée au cours des années nous a permis d'obtenir une machine permettant des performances exceptionnelles, parmi lesquelles :

- Refroidissement et chauffage avec système « bain Marie ».
- Temps de chauffage et de refroidissement réduits.
- Pasteurisation haute température +85°C (configurable).
- Pasteurisation basse température +65°C (configurable).
- Refroidissement maturation +4°C (configurable).
- Agitation (possibilité de sélectionner l'agitazione intermittente pendant le cycle de maturation).
- Consommations d'eau et de courant très réduites.
- Plein respect des norme hygiénico-médicales les plus sévères.
- Extrême simplicité d'usage.
- Niveau de bruit très bas.
- Cuves rectangulaires graduées de 60 litres chaque, inclinées pour pouvoir faire écouler le mélange entièrement.
- Thermomètre électronique avec afficheur lumineux.
- Contrôle constant de la température par le display électronique lumineux prévu à cet effet.



PANNELLO DI CONTROLLO con display luminoso per la visualizzazione della temperatura e pulsanti di selezione ciclo automatico

CONTROL PANEL with bright display for the visualization of the temperature and buttons of selection automatic cycle.

PANNEAU DE CONTRÔLE avec affichage clair pour la visualisation de la température et boutons de sélection cycle automatique.

Modello - Model - Modelle	60	60 + 60
- CAPACITÀ CARICO MISCELA - MIXTURE QUANTITY PER CYCLE - QUANTITÉ DE MÉLANGE PAR CYCLE	Min. Lt. 30 Max. Lt. 60	Min. Lt. 30+30 Max. Lt. 60+60
- POTENZA ASSORBITA MAX (Kw.) - ABSORBED POWER MAX - PUISSANCE ABSORBÉE MAX	Kw. 6,5	Kw. 6,5 a vasca
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau
- GAS FRIGORIFERO - REFRIGERATING GAS - GAZ FRIGORIFIQUE	R 404 A	R 404 A
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	405 x 890 x 1060 h.	675 x 890 x 1060 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 170	Kg. 250

LA GELATIERA

MANTECATORI



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.

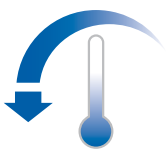
Il comodo display posto sul fronte della macchina, favorisce il controllo costante della consistenza del gelato e l'eventuale modifica in fase di produzione. L'operatore ha anche la possibilità di impostare il programma Granite (a tempo) per poter produrre le vere "granite siciliane".

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, nocciole, pistacchi ed altro ancora.

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



The new ICETECH Vertical Batch Freezers are provided with a cylinder with a vertical cooling system and are particularly suitable for obtaining top quality gelato with a user-friendly machine.

The production process is controlled automatically by an electronic microprocessor that allows the operator to set the texture of the gelato, in order to obtain an always dry and creamy product reducing freezing time and energy consumption.

The practical display placed on the front of the machine, allows for the constant control of the gelato texture and of any modification during the production phase. The operator can also set the Granite function (with timing) to make true "Sicilian granitas".

Like all the other products of the range, ICETECH focuses on the ergonomic shape of the machine that allows the operator to use the machine comfortably.

Always keen on **ENERGY SAVING**, with LA GELATIERA electricity and water consumption have been drastically reduced. The original stirrer with three steel blades is fully made of stainless steel and is provided with self-adjustable and easily interchangeable scraping fins. This original stirrer always ensures a perfect gelato cleanness from the walls and the bottom of the cylinder, favouring in this way a perfect thermal exchange and total extraction of the gelato during the exit phase.

The machine is also equipped with an original transparent cover that allows monitoring the status of the gelato at all times. Thanks to its total opening, ingredients, such as chopped hazelnuts, hazelnuts, pistachios and others, can be inserted in the machine.



Les nouvelles Turbines Verticales ICETECH, possèdent un cylindre avec un système de refroidissement vertical et sont particulièrement adaptées à ceux qui souhaitent obtenir une glace de très bonne qualité, avec une simplicité d'utilisation maximale.

Le processus de production est commandé et contrôlé de manière automatique par un microprocesseur électronique qui permet à l'opérateur de paramétrer la consistance de la glace désirée de manière à obtenir un produit toujours sec et crémeux, et cela en un temps de turbinage et une consommation électrique minimum.

Le confortable écran d'affichage disposé sur l'avant de la machine favorise le contrôle constant de la consistance de la glace et une éventuelle modification pendant la phase de production. L'opérateur a également la possibilité de paramétrer le programme Granite (à temps) pour pouvoir produire les véritables « granités siciliens ».

Comme pour tous les produits de sa large gamme, ICETECH a porté une attention particulière à la forme ergonomique de la machine pour apporter plus de confort à l'opérateur pendant l'utilisation.

Parce que toujours attentif aux **ECONOMIES D'ENERGIE**, avec LA GELATIERA sont obtenus des niveaux de consommations d'énergie électrique et hydraulique particulièrement réduits. Le malaxeur particulier à trois lames est entièrement réalisé en acier inoxydable avec un système de racleurs autorégulant facilement interchangeables. Ce malaxeur particulier garantit toujours une propreté parfaite de la glace par les parois et par le fond du cylindre, favorisant ainsi un échange thermique optimal et une extraction totale de la glace pendant la phase de sortie.

La machine est également dotée d'un couvercle transparent particulier qui permet de surveiller de visu et à tout moment l'état de la glace; grâce à l'ouverture complète de ce dernier, il est possible d'insérer des ingrédients de type graines, marbrés, noisettes, pistaches, et bien plus encore.

LA GELATIERA

Modello - Model - Modelle	5	6
- PRODUZIONE ORARIA (Kg.) - HOUR PRODUCTION - PRODUCTION HOORAIRE	Kg. 40	Kg. 50
- CAPACITÀ CARICO MISCELA - MIXTURE QUANTITY PER CYCLE - QUANTITÉ DE MÉLANGE PAR CYCLE	Min. Lt. 3 Max. Lt. 7	Min. Lt. 4 Max. Lt. 8
- POTENZA ASSORBITA (Kw.) - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE	Kw. 2,7	Kw. 4,5
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	500 x 700 x 1100 h.	520 x 720 x 1100 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 255	Kg. 270

CREMA MIX



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 (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 pasticciare, 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 14



CREMA MIX 14

is an innovative and extremely versatile cream-cooker revolutionising the production system. The tank has got a min. capacity of 2 litres and a max. capacity of 14 litres.

CREMA MIX 14 will deeply affect pastry-making thanks to the heating and cooling system in a bain-marie (ICETECH patent). In just 2 hours you can produce up to 6 different types of products in the ideal quantity for real-time use.

CREMA MIX 14 can produce 40 Kg/h of delicious pastry cream, butter cream, panna cotta, fruit pochée, tiramisù, Bavarian cream, gelato mixture, invert sugar and many other products.

CREMA MIX 14 is very easy to set up and it is so user-friendly that it is the ideal partner for creativity in pastry and gelato making.



CREMA MIX 14

est un cuiseur de crème innovant, qui révolutionne le système de production, et permet des usages universels. La cuve a une capacité minimale de 2 litres et maximale de 14 litres.

CREMA MIX 14 changera complètement les techniques de production en pâtisserie, grâce au système de chauffage et de refroidissement au bain-Marie (brevet ICETECH). En deux heures il est possible de produire jusqu'à six types différents de produits, dans la quantité idéale pour qu'on puisse les utiliser en temps réel.

CREMA MIX 14 permet de produire 40 Kg/h de délicieuses crèmes pâtisseries, crèmes au beurre, entremets à la crème, fruits pochés, tiramisù, bavaroises, mélanges pour glaces, sucre inverti, et tant d'autres produits. Grâce à sa simplicité de programmation et d'utilisation, **CREMA MIX 14** est le partenaire idéal pour satisfaire la créativité des pâtisseries et des glaciers.

CREMA MIX 35-60



SCHERMO TOUCH SCREEN

TOUCH SCREEN

ECRAN TOUCH SCREEN



CREMA MIX 35-60

L'ultimo nato in casa ICETECH è **CREMA MIX**, un cuocicrema multifunzionale a **BAGNOMARIA** 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**.



Caratteristiche tecniche principali:

- Sistema di riscaldamento e raffreddamento a **BAGNOMARIA**.
- 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.

RICETTA AUTOMATICA: AUTOMATIC RECIPES: RECETTES AUTOMATIQUES:

- **Crema Pasticcera**
Custard Cream
Crème Pâtissière
- **Basi per Gelato**
Bases for Gelato
Bases pour Glace
- **Yogurt**
Yoghurt - Yaourt
- **Ganaché**
Ganaché - Ganache
- **Frutta Pochée**
Poché Fruit - Fruit Poché
- **Tempera Cioccolato Fondente**
Dark Chocolate Tempering
Emulsion de Chocolat Fondant
- **Cioccolato al Latte**
Milk chocolate
Chocolat au Lait
- **Cioccolato Colorato**
Coloured Chocolate
Chocolat Coloré
- **Conservazione Tempera**
Tempering Preservation
Conservation Emulsion
- **Confettura di Frutta**
Fruit Jam - Confiture de Fruit
- **Pasta per Bigné**
Dough for Cream Puffs
Pâte pour Beignet
- **Mandorlato al Miele**
Honey Almond
Nougat au Miel
- **Panna Cotta**
Panna Cotta - Panna Cotta
- **Pastorizzazione Tuorli D'uovo**
Asterisation of Egg Yolks
Pasteurisation Jaunes D'œufs
- **Tiramisù** - Tiramisu
- **Zucchero Invertito**
Inverted Sugar - Sucre Inverti
- **Bavarese**
Bavarian Cream - Bavarois
- **Personalizzata 1**
Custom 1 - Personnalisée 1
- **Personalizzata 2**
Custom 2 - Personnalisée 2
- **Personalizzata 3**
Custom 3 - Personnalisée 3

CREMA MIX 35-60

is the new-born in ICETECH family. It is a multifunction water-bath cream cooker that can reach 140 °C as maximum cooking temperature, and is able to meet the requirements of the most demanding pastry maker. The revolutionary **TOUCH SCREEN**, allows memorising 20 automatic recipes: 17 preset recipes that can be modified by the operator and 3 more custom recipes. Every recipe is made up of 12 phases and, for each one, the following can be adjusted:

THE SPEED of the stirrer/scraper.

THE TEMPERATURES to be reached during the heating, cooling, maintenance and preservation phases.

THE HEATING or cooling power to reach a **HARD**, **MEDIUM** or **SOFT** cook or chill. The operator has the option to set an acoustic signal at the end of every phase. The **TOUCH SCREEN's** extreme ease of use allows an elastic scheduling so as to perfectly carry out any recipe. The huge outlet of the product, the ergonomics of the controls and the simple washing/cleaning and sanitation phases, make **CREMA MIX** a unique and so far the most cutting edge and complete cream cooker on the market. Main technical features:

- **WATER-BATH** heating and cooling system.
- Control of the temperatures via pc with **TOUCH SCREEN** system.
- Control and adjustment of 10 stirrer speed levels through **INVERTER** system.
- Low water and electric power consumption.
- Special stirrer made to allow the best mixture of both liquid and doughy recipes.
- Made of food grade material, every part can be dismantled and washed.

CREMA MIX 35-60

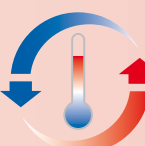
Le dernier né de la maison ICETECH est **CREMA MIX**, un cuiseur de crème multifonctionnel au **BAIN-MARIE** qui, pouvant atteindre une température maximale de cuisson de 140°C, est en mesure de satisfaire les pâtisseries les plus exigeants. Le révolutionnaire **TOUCH SCREEN**, permet de mémoriser 20 recettes automatiques: 17 recettes prédéfinies mais modifiables par l'opérateur et 3 recettes personnalisées. Chaque recette est composée de 12 phases pour chacune desquelles il est possible de régler:

LA VITESSE de l'agitateur/racleur.

LA TEMPÉRATURE à atteindre en phase de réchauffage, refroidissement, maintien et conservation.

LA PUISSANCE de réchauffage ou refroidissement pour l'obtention d'une cuisson ou de refroidissement rapide de type **HARD**, **MEDIUM**, ou **SOFT**. L'opérateur peut décider de configurer un signal sonore qui informe de la fin de chaque phase. L'extrême simplicité d'utilisation de l'écran **TOUCH SCREEN** favorise une programmation élastique et donc la possibilité de réaliser de manière parfaite n'importe quelle recette. La généreuse bouche de sortie du produit, l'ergonomie des commandes et la simplicité des phases de lavage/nettoyage et désinfection, font du **CREMA MIX**, un cuiseur de crème unique en son genre, et, à ce jour le plus technologique et le plus complet sur le marché.

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFRIGERATION



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT

Caractéristiques techniques principales:

- Système de réchauffage et refroidissement au **BAIN-MARIE**.
- Contrôle des températures par computer avec système **TOUCH SCREEN**.
- Contrôle et réglage des 10 niveaux de vitesse de l'agitateur par système **INVERTER**.
- Très basse consommation d'eau et d'énergie électrique.
- Agitateur spécial créé pour permettre un mélange optimal lors des recettes liquides ou pâteuses.
- Fabriqué avec des matériaux alimentaires, toutes ses pièces sont démontables et lavables.

Modello - Model - Modelle	CREMA MIX 14	CREMA MIX 35	CREMA MIX 60
- CAPACITÀ MIN/MAX (LT.) - CAPACITY - CAPACITÉ	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 15 Max. Lt. 35	Min. Lt. 25 Max. Lt. 60
- POTENZA ASSORBITA MAX (Kw.) - ABSORBED POWER MAX - PUISSANCE ABSORBÉE MAX	Kw. 5	Kw. 6,5	Kw. 7,5
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau
- GAS FRIGORIFERO - REFRIGERATING GAS - GAZ FRIGORIFIQUE	R 404 A	R 404 A	R 404 A
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	535 x 602 x 844 h.	621 x 736 x 981 h.	683 x 903 x 1127 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 80	Kg. 180	Kg. 240

SOFT EURO/BABY

GELATO ESPRESSO



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 mescolatori con controaggitatore 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.



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFFROIDISSEMENT



The up-to-date **SOFT MACHINES** are the newly-born ICETECH machines. They are manufactured in several models and they can be divided into 1- or 3-taste counter machines, with or without a pump, as well as into 3-taste machines installed on the floor with or without a pump.

ICETECH Soft machines are assisted by a modern electronic board controlling ice-cream consistency at any time by enabling the operator to monitor and to read the consistency values and the preservation temperature on the display.

ICETECH Soft machines are manufactured in order to produce really soft ice-cream having excellent consistency while enabling the operator to customise consistency, just as it may wish.

The points of strength of ICETECH Soft machines are listed here below:

- Electronic control of ice-cream consistency.
- Electronic control of preservation temperatures.
- Basic preservation tanks of great capacity (lt. 18).
- Basic level indicator in tanks.
- High-overrun gear pumps.
- Mixer system complete with counter-stirrer and interchangeable scraping fins.
- Tropicalised-air version for high performance levels.
- High refrigerating power installed for high ice-cream production.
- Ergonomic design for decoration purposes



Les dernières-nées de la maison ICETECH sont les très modernes **MACHINES SOFT**. Fabriquées en différents modèles, elles se distinguent en : machines d'établi à 1 ou 3 parfums avec ou sans pompes, et machines posées au sol à 3 parfums avec ou sans pompes.

Les machines Soft ICETECH sont assistées d'une carte électronique moderne, qui contrôle à tout instant la consistance de la glace et affiche sur le display, lisible par l'opérateur, les valeurs de consistance et la température de conservation.

Les machines Soft ICETECH sont fabriquées dans le but d'obtenir des glaces vraiment moelleuses et une consistance optimale, tout en donnant à l'opérateur la possibilité de personnaliser la consistance désirée.

Les points forts des machines Soft ICETECH sont :

- Contrôle électronique de la consistance de la glace.
- Contrôle électronique des températures de conservation.
- Cuves de conservation de base d'une grande contenance (18 litres).
- Indicateur du niveau de base dans les cuves.
- Pompes à engrenages à « overrun » élevé.
- Système de cuves de mélange avec agitateur et ailettes de raclage interchangeables.
- Version à air tropicalisé pour un rendement élevé.
- Haute puissance frigorifique installée pour réaliser une grande production de glace.
- Design ergonomique élégant.

Modello - Model - Modelle	BABY 1G	BABY 1P
- PRODUZIONE ORARIA (PORZ.75GR.) - HOURLY PRODUCTION (75 G PORT) - PRODUCTION PAR HEURE (75 G PORT)	413	453
- CAPACITÀ VASCA SUPERIORE (LT.) - UPPER TANK CAPACITY - CAPACITÉ DE LA CUVE SUPÉRIEURE	Lt. 18	Lt. 18
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air	Acqua/Aria Water/air Eau/Air
- POMPA - PUMP - POMPE	No No Aucune	Si Yes Oui
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	410 x 680 x 870 h.	410 x 680 x 870 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 98	Kg. 110

Modello - Model - Modelle	BABY 3G	BABY 3P
- PRODUZIONE ORARIA (PORZ.75GR.) - HOURLY PRODUCTION (75 G PORT) - PRODUCTION PAR HEURE (75 G PORT)	453	506
- CAPACITÀ VASCA SUPERIORE (LT.) - UPPER TANK CAPACITY - CAPACITÉ DE LA CUVE SUPÉRIEURE	Lt. 18+18	Lt. 18+18
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air	Acqua/Aria Water/air Eau/Air
- POMPA - PUMP - POMPE	No No Aucune	Si Yes Oui
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	535 x 680 x 870 h.	535 x 680 x 870 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 115	Kg. 127

Modello - Model - Modelle	EURO 3G	EURO 3P SUPER
- PRODUZIONE ORARIA (PORZ.75GR.) - HOURLY PRODUCTION (75 G PORT) - PRODUCTION PAR HEURE (75 G PORT)	500	560
- CAPACITÀ VASCA SUPERIORE (LT.) - UPPER TANK CAPACITY - CAPACITÉ DE LA CUVE SUPÉRIEURE	Lt. 18+18	Lt. 18+18
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air	Acqua/Aria Water/air Eau/Air
- POMPA - PUMP - POMPE	No No Aucune	Si Yes Oui
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	535 x 680 x 1490 h.	535 x 680 x 1490 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 190	Kg. 210

SOFT HAPPY/SMILE

GELATO ESPRESSO



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.
- Indicatore del livello di base nelle vasche.
- Pompe ad ingranaggi ad alto overrun.
- Sistema di agitazione con coclea di materiale stampato per ottenere un'elevata durata nel tempo e resa del prodotto.
- Versione ad aria tropicalizzata per un'alta resa.
- Alta potenza frigorifera installata per un'alta produzione di gelato.
- Design ergonomico d'arredo.



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFFROIDISSEMENT



The compact version of the **SOFT ICETECH** gelato machines line has been created.

They are manufactured in several models and they can be divided into **HAPPY** 1- or 3-taste counter machines, with or without a pump, as well as into **SMILE** 3-taste machines installed on the floor with or without a pump.

ICETECH Soft machines are assisted by a modern electronic board controlling gelato consistency at any time by enabling the operator to monitor and to read the consistency values and the preservation temperature on the display.

ICETECH Soft machines are manufactured in order to produce really soft gelato having excellent consistency while enabling the operator to customise consistency, just as it may wish.

The points of strength of ICETECH Soft machines are listed here below:

- Electronic control of ice-cream consistency.
- Electronic control of preservation temperatures.
- Basic level indicator in tanks.
- High-overrun gear pumps.
- Stirring system complete with a scroll made of pressed material for a long life and a higher product yield.
- Tropicalised-air version for high performance levels.
- High refrigerating power installed for high ice-cream production.
- Ergonomic design for decoration purposes.



La version compacte de la ligne de machines pour glaces **SOFT ICETECH** est née.

Fabriquées en différents modèles, elles se distinguent en: machines **HAPPY** d'établi à 1 ou 3 parfums avec ou sans pompes, et machines **SMILE** posées au sol à 3 parfums avec ou sans pompes.

Les machines Soft ICETECH sont assistées d'une carte électronique moderne, qui contrôle à tout instant la consistance de la glace et affiche sur le display, lisible par l'opérateur, les valeurs de consistance et la température de conservation.

Les machines Soft ICETECH sont fabriquées dans le but d'obtenir des glaces vraiment moelleuses et une consistance optimale, tout en donnant à l'opérateur la possibilité de personnaliser la consistance désirée.

Les points forts des machines Soft ICETECH sont :

- Contrôle électronique de la consistance de la glace.
- Contrôle électronique des températures de conservation.
- Indicateur du niveau de base dans les cuves.
- Pompes à engrenages à « overrun » élevé.
- Système d'agitation avec vis d'Archimède en matériel moulé, qui favorise la longévité et le maximum de rendement du produit.
- Version à air tropicalisé pour un rendement élevé.
- Haute puissance frigorifique installée pour réaliser une grande production de glace.
- Design ergonomique élégant.

Modello - Model - Modelle	HAPPY 1G	HAPPY 1P
- PRODUZIONE ORARIA (PORZ.75GR.) - HOURLY PRODUCTION (75 G PORT) - PRODUCTION PAR HEURE (75 G PORT)	210	240
- CAPACITÀ VASCA SUPERIORE (LT.) - UPPER TANK CAPACITY - CAPACITÉ DE LA CUVE SUPÉRIEURE	Lt. 11	Lt. 11
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air
- POMPA - PUMP - POMPE	No No Aucune	Si Yes Oui
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	385 x 620x 810 h.	385 x 620x 810 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 95	Kg. 107

Modello - Model - Modelle	HAPPY 3G	HAPPY 3P
- PRODUZIONE ORARIA (PORZ.75GR.) - HOURLY PRODUCTION (75 G PORT) - PRODUCTION PAR HEURE (75 G PORT)	280	320
- CAPACITÀ VASCA SUPERIORE (LT.) - UPPER TANK CAPACITY - CAPACITÉ DE LA CUVE SUPÉRIEURE	Lt. 11+11	Lt. 11+11
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air
- POMPA - PUMP - POMPE	No No Aucune	Si Yes Oui
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	480 x 620 x 835 h.	480 x 620 x 835 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 112	Kg. 124

Modello - Model - Modelle	SMILE 3G	SMILE 3P
- PRODUZIONE ORARIA (PORZ.75GR.) - HOURLY PRODUCTION (75 G PORT) - PRODUCTION PAR HEURE (75 G PORT)	426	500
- CAPACITÀ VASCA SUPERIORE (LT.) - UPPER TANK CAPACITY - CAPACITÉ DE LA CUVE SUPÉRIEURE	Lt. 11+11	Lt. 11+11
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air
- POMPA - PUMP - POMPE	No No Aucune	Si Yes Oui
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	480 x 620 x 1490 h.	480 x 620 x 1490 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 187	Kg. 198

SUPER MAX

GELATO ESPRESSO



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.

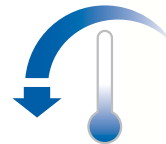
SUPER MAX, a richiesta, potrà essere personalizzata con l'applicazione di cilindri portagranelle, vaschette porta toppings a pompa e portaconi.

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 mescolatori con controaggitatore 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.



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



SUPER MAX is the most powerful machine of the **SOFT ICETECH** series.

Suitable for the production of large soft ice-cream amounts, **SUPER MAX** is equipped with a double cooling circuit with 2 compressors, completely independent upon each other, each one dedicated to one's own cylinder.

Unlike traditional models, **SUPER MAX** is assisted by 2 modern fully autonomous electronic boards controlling ice-cream consistency at any time by monitoring temperature values on the display the operator can read.

The two boards can be used to set up different consistency values, one for each preservation tank.

At the bottom, **SUPER MAX** is equipped with 2 stainless steel doors where to accommodate the material for immediate use.

Upon request, **SUPER MAX** can be customised by applying milled product cylinders, pump topping trays and cone-holders.

The main innovative technical features are listed here below:

- Double cooling circuit complete with 2 independent compressors.
- Two autonomous electronic boards.
- High-capacity oversize cylinders.
- Electronic control for ice-cream consistency.
- Electronic control for preservation temperatures.
- Two basic preservation tanks of great capacity (lt.18 each).
- Basic level indicator in the tanks.
- High-overrun gear pumps.
- Mixer system with counter-stirrer and interchangeable scraping fins.
- Air cooling system with tropicalised separate condensers with a double fan wheel. Water cooling upon request.
- High cooling capacity installed for high ice-cream production.
- Ergonomic furnishing design with appealing graphics.



SUPER MAX est la machine la plus puissante de la gamme de **SOFT ICETECH**.

Adaptée pour produire de grandes quantités de glace soft, **SUPER MAX** est dotée d'un circuit frigorifique avec 2 compresseurs complètement indépendants l'un par rapport à l'autre, chacun d'eux dédié à son propre cylindre.

A la différence des modèles traditionnels, **SUPER MAX** est assistée par 2 cartes électroniques modernes, entièrement autonomes, qui contrôlent à chaque instant la consistance de la glace en la monitorant sur un afficheur, où l'opérateur peut lire les valeurs de consistance et de température de conservation.

Grâce aux deux cartes il est possible de programmer des valeurs de consistance différentes pour chaque cuve de conservation.

Dans la partie inférieure, **SUPER MAX** est dotée d'une petite armoire à 2 portes en acier inox, pour loger le matériel d'usage immédiat.

Sur demande, il est possible de personnaliser **SUPER MAX** en y appliquant des cylindres porteamandes pilées, des bacs porte « toppings » à pompe, et des porte-cornets.

Voici les principales caractéristiques techniques innovatrices :

- Double circuit frigorifique avec 2 compresseurs indépendants entre eux.
- Deux cartes électroniques autonomes.
- Cylindres d'une contenance plus élevée.
- Contrôle électronique de la consistance de la glace.
- Contrôle électronique des températures de conservation.
- Deux cuves de conservation de base de très grande capacité (18 l. chaque).
- Indicateur de niveau de base dans les cuves.
- Pompes à engrenages à overrun élevé.
- Système de mélangeurs avec agitateur et palettes de raclage interchangeables.
- Système de refroidissement à air avec condensateurs séparés tropicalisés à double hélice. Sur demande, refroidissement à eau.
- Haute puissance frigorifique installée, pour une grande production de glace.
- Design ergonomique décoratif, avec graphique attrayante.



SUPER MAX

- PRODUZIONE ORARIA (PORZ.75GR.) - HOURLY PRODUCTION (75 G PORT) - PRODUCTION PAR HEURE (75 G PORT)	1.120
- CAPACITÀ VASCA SUPERIORE (LT.) - UPPER TANK CAPACITY - CAPACITÉ DE LA CUVE SUPÉRIEURE	Lt. 18+18
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air
- POMPA - PUMP - POMPE	Si Yes Oui
- POTENZA ASSORBITA (Kw) - ELECTRICAL FEATURES - PUISSANCE ABSORBÉE	kw 4,9
- GAS FRIGORIFERO - REFRIGERATING GAS - GAZ FRIGORIFIQUE	R 404A
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	630 x 920 x 1505 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 260

speedy

montapanna

omo

omogeneizzatore

IL MONTAPANNA VELOCE IN TUTTO
 E' 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.

THE SWIFTEST CREAM-WHIPPER
 Speedy is easy and quick to set up. It is quick both in manual and automatic delivery and may be quickly washed and disinfected, since it is provided with a pull-out tub. The outer casing and contact parts are made from Inox steel so as to facilitate all washing operations, although a self-cleaning cock is provided. Furthermore, Speedy has been designed with easy-to-use controls to implement a high hourly output (60 l./h.) as well as a perfect refrigeration, so as to achieve and grant a higher and higher hygiene level.

LE FOUETTE-CRÈME LE PLUS RAPIDE
 Speedy est très vite à préparer la crème; il est vite dans la distribution manuelle et continue; vite dans le lavage et la désinfection, car il est pourvu d'un bac extractible. La carrosserie et le parties de contact sont bâtie en acier Inox pour effectuer un lavage plus rapide, même si l'appareil est pourvu d'une soupape autonettoyante. En dessus de cela, Speedy a été projeté avec des commandes très accessibles à tout le monde, de manière à permettre aussi bien une production horaire très élevée (60 l./h.) qu'une parfaite réfrigération, et garantir un niveau d'hygiène de plus en plus constant.



Modello - Model - Modelle	SPEEDY
- PRODUZIONE ORARIA (LT.) - HOUR PRODUCTION - PRODUCTION HORAIRE	Lt. 60
- CAPACITÀ (LT.) - CAPACITY - CAPACITÉ	Lt. 1,5
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	220V 50 Hz 1 Ph
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	225 x 315 x 395 h.
- PESO NETTO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 23

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. E' 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.

THE SWIFTEST CREAM-WHIPPER
 The homogeniser under the ICETECH trademark is the ideal machine for the most expert and demanding ice-cream maker. Even if it has a high homogenising power, it is realised with reduced sizes in order to allow for its installation in the most common ice-cream laboratories. The homogeniser is a machine that has been conceived to guarantee the result of an ice-cream base that is microbiologically perfect in all its structure. It is equipped with two pumping pistons enabling the homogenising heads to work with higher stability and, therefore, to achieve results that are much more reliable than those obtained with one-piston machines.

LE FOUETTE-CRÈME LE PLUS RAPIDE
 L'homogénéisateur de marque ICETECH est la machine idéale pour le glacier le plus expert et le plus exigeant. Bien que possédant une puissance d'homogénéisation élevée, il est construit en conservant des dimensions réduites pour permettre l'installation dans les laboratoires glaciers les plus communs. L'homogénéisateur est une machine étudiée pour garantir le résultat d'une base de glace microbiologiquement parfaite dans toute sa structure. Il est doté de deux pistons pompants qui permettent aux têtes homogénéisantes de travailler avec une meilleure stabilité, obtenant des résultats beaucoup plus fiables qu'avec une machine à piston unique.



Modello - Model - Modelle	OMO
- PORTATA (LT/h.) - CAPACITY - CAPACITÉ	Lt./h.100
- PRESSIONE ESERCIZIO (BAR) - PRESSURE - PRESSION	BAR 160
- POTENZA ASSORBITA (Kw.) - ABSORBED POWER - PUISSANCE	Kw. 1,1
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50Hz 3Ph
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	430 x 590 x 970 h.
- PESO NETTO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 80

T5 T14

ABBATTITORI



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

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

L'elevata potenza frigorifera degli abbattitori ICETECH permette di evitare spiacevoli sbalzi di temperatura ad ogni apertura della porta. Varie sono le funzioni tra cui:

ABBATTIMENTO RAPIDO TEMPERATURA POSITIVA

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

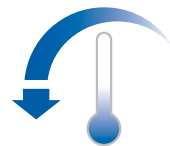
E' indicato per tutti quei prodotti surgelati per i quali si deve portare la temperatura al cuore fino a -18°C nel più breve tempo possibile. All'interno della camera di raffreddamento la temperatura sarà di -40°C.

CONSERVAZIONE

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



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



BLAST CHILLER

The blast chillers under the ICETECH trademark are wholly made of stainless steel.

Their high refrigerating capacity will enable you to abate positive and negative temperatures in an absolutely short period of time. While interacting with the electronic card, the "needle" electronic probe arranged inside the refrigerating chamber will enable the operator to make sure that the product core temperature is the one wished.

The high refrigerating power of ICETECH blast chiller will avoid unpleasant sudden temperature changes whenever the door is opened. It can fulfil various functions, including:

RAPID POSITIVE TEMPERATURE ABATEMENT

It is suitable for the cooked food that shall reach +3°C in a short period of time in order to avoid bacterial proliferation.

"HARD" RAPID ABATEMENT

It is suitable when the product to be cooled down is over 2-3 cm in thickness.

RAPID NEGATIVE TEMPERATURE ABATEMENT

It is suitable for all frozen products, the core of which shall reach -18°C as quickly as possible. Temperature will be -40°C inside the cooling chamber.

PRESERVATION

The blast chiller will keep the expected positive and negative preservation temperature at the end of every cycle.



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Les cellules de refroidissement rapide de la marque ICETECH sont entièrement réalisées en acier inox et, grâce à une puissance frigorifique élevée, ils assurent un abaissement extrêmement rapide de la température aussi bien positive que négative.

La sonde électronique en forme d'épingle placée à l'intérieur de la chambre froide et interagissant avec la carte électronique, permet à l'utilisateur de vérifier que la température au cœur du produit soit celle désirée.

La puissance frigorifique élevée des cellules de refroidissement rapide ICETECH permet d'éviter de fâcheuses sautes de température à chaque ouverture de la porte. Il existe différentes fonctions, parmi lesquelles :

ABAISSEMENT RAPIDE DE LA TEMPERATURE POSITIVE

Est indiqué pour tous les aliments cuits qui doivent être rapidement portés à une température de +3°C, ce qui empêche la prolifération de bactéries.

ABAISSEMENT RAPIDE "HARD"

Est indiqué lorsque le produit à refroidir possède une épaisseur supérieure à 2-3 cm.

ABAISSEMENT RAPIDE DE LA TEMPERATURE NEGATIVE

Est indiqué pour tous les produits surgelés pour lesquels la température au cœur doit être portée jusqu'à -18°C le plus rapidement possible.

À l'intérieur de la chambre froide, la température sera de -40°C.

CONSERVATION

À la fin de chaque cycle, la cellule de refroidissement rapide maintient la température de conservation prévue, qu'elle soit positive ou négative.



Modello - Model - Modelle	T5	T14
- CAPACITÀ CARICO TEGLIE GN 1/1 O EN 600x400 - CAPACITY GN TRAYS 1/1 OR EN 600x400 5 14 - CAPACITÉ DE CHARGE PAR PLATS GN 1/1 OU EN 600x400	5	14
- CAPACITÀ CARICO IN CONTENITORI PER GELATO DA 5LT - CAPACITY IN T ICE-CREAM BASINS - CAPACITÉ DE CHARGEMENT PAR CONTENEUR POUR GLACE DE 5 LT	6	18
- RESA ABBATTIMENTO (Kg.) - BLAST CHILLING CAPACITY - RENDEMENT ABATTEUR	Kg. 20	Kg. 65
- RESA CONGELAMENTO (Kg.) - SHOCK FREEZING CAPACITY - RENDEMENT CONGÉLATEUR	Kg. 12	Kg. 50
- TIPO SBRINAMENTO - DEFROSTING - TYPE DE DÉGIVRAGE	Gas caldo Hot gas Gaz chaud	Gas caldo Hot gas Gaz chaud
- GAS FRIGORIFERO - ELECTRICAL FEATURES - PUISSANCE ABSORBÉE	R 404 A	R 404 A
- POTENZA ASSORBITA (W) - ELECTRICAL FEATURES - PUISSANCE ABSORBÉE	1200 w.	3500 w.
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	220/240V 50 Hz 1Ph	380V 50 Hz 3Ph
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	800 x 700 x 900 h.	800 x 800 x 1850 h.



GRANDI IMPIANTI

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**.



LARGE PLANTS

In order to meet the need for large productions, the range of Ictech gelato machines also includes large-size installations manufactured by using top quality materials in compliance with the strictest sanitary regulations. ICETECH proposes two lines: **OMOLAB** and **FRIMIX**.



GRANDS ÉQUIPEMENTS

Pour pouvoir satisfaire les besoins de productions élevées, la gamme des machines pour faire les glaces produites par Ictech comprend aussi de grands équipements, construits avec des matériaux de très grande qualité et dans le respect des norme hygiénico-sanitaires les plus sévères. ICETECH propose deux lignes: **OMOLAB** et **FRIMIX**.

MANTECATORI

BATCH FREEZERS

TURBINE À GLACE



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.



OMOLAB

Complete line for pasteurising, homogenising and whipping the gelato mix including a pasteuriser, a homogeniser and an ageing vat acting as a shock freezer and batch freezer.

To speed up cleaning, all machines are mounted on a board completely made of stainless steel.

The line is composed by machinery of various production capacity, according to requirements.



OMOLAB

Ligne complète pour la pasteurisation, l'homogénéisation et le travail du mélange pour glace, qui comprend: pasteurisateur, homogénéisateur, cuve de maturation avec fonction d'abaissement rapide de la température et turbines à glace.

Pour faciliter le nettoyage, toutes les machines sont montées sur une plate-forme complètement en acier inox.

En fonction des exigences, la ligne peut être composée d'outillages ayant des capacités de production différentes.



Sistema automatico di trasferimento nel tino abbattitore.

Automatic system for transfer into the ageing vat with abatement function.

Systeme automatique de transfert dans la cuve d'abaissement rapide de la température.



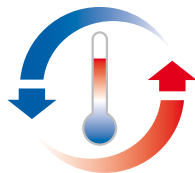
Sistema automatico di pastorizzazione ed omogeneizzazione.

Automatic pasteurizing and homogenizing system.

Systeme automatique de pasteurisation et d'homogénéisation.

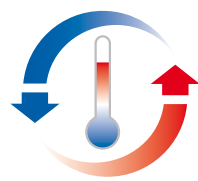


- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RECHAUFFEMENT

PEDANA INOX.

STAINLESS STEEL
FOOTBOARD.

PLATE-FORME
EN INOX.



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.



OMOLAB

Closed-cycle continuous installation for instantaneously pasteurising, homogenising and cooling the gelato mix up to +4°C, including a boiler, boilers, homogenisers, a cooling plate and an electric control board.

To speed up cleaning, all machines are mounted on a board completely made of stainless steel. The line is composed by machinery of various production capacity, according to requirements.



FRIMIX

Installation continue à cycle fermé pour la pasteurisation, l'homogénéisation et le refroidissement instantané du mélange pour glace jusqu'à +4°C, qui comprend: chaudière, bouilleurs, homogénéisateur, plaque de refroidissement et tableau électrique de commande.

Pour faciliter le nettoyage, toutes les machines sont montées sur une plate-forme complètement en acier inox. En fonction des exigences la ligne peut être composée d'outillages ayant des capacités différentes.



Quadro elettrico.

Electric board.

Tableau électrique.



Omogeneizzatore.

Homogeniser.

Homogénéisateur.



Sistema di chiusura ermetico del bollitore.

Boiler closing system.

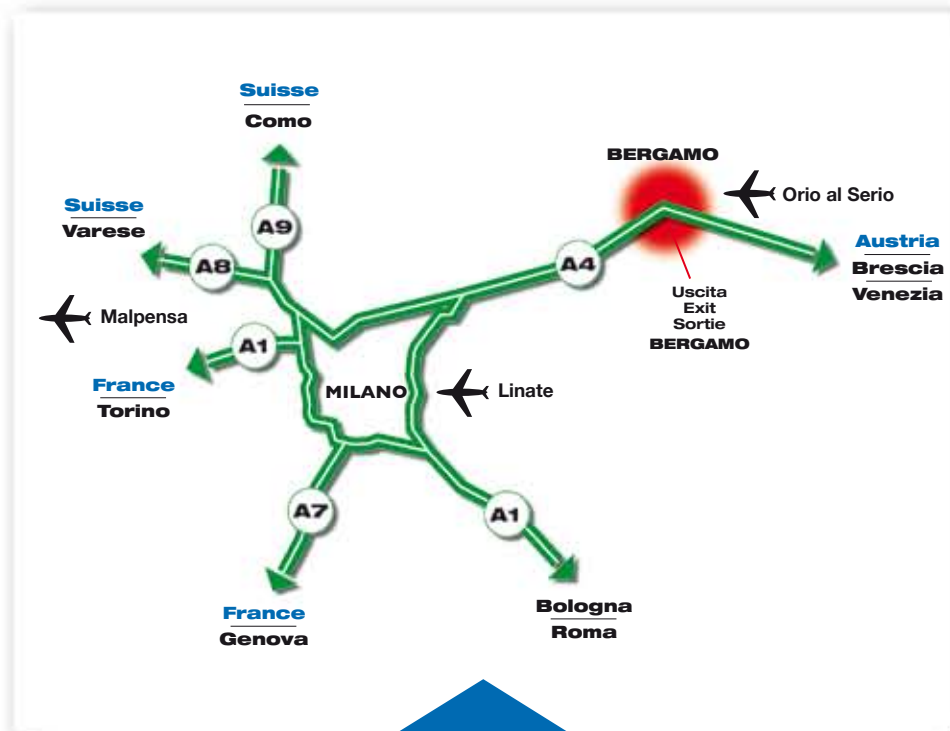
Systeme de fermeture du bouilleur.



Caldaia.

Boiler.

Chaudière.



COME RAGGIUNGERCI - LIKE CATCHING UP TO US - COMME ATTRAPER JUSQU'AUX USA



ICETECH srl - Macchine per gelato

Via Piemonte, 2 - 24052 Azzano San Paolo (BG) Italy

Tel. +39/035 320400 - Fax +39/035 320380

www.icetechitaly.it - info@icetechitaly.it