



ICETECH®

G E L A T O E Q U I P M E N T



ICETECH®

GELATO EQUIPMENT



Made in Italy



frigogelo
GELATO EQUIPMENT

MT_{LCD} GENYO

MT3
MT4
MT5
MT7

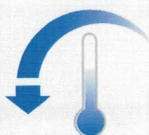
MANTECATORI



MOD

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 | 535 x 635 x 1355 h. | 535 x 655 x 1355 h. | 535 x 755 x 1355 h. | 535 x 910 x 1355 h. | |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 244 | Kg. 255 | Kg. 270 | Kg. 300 | |



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT

I nuovi MANTECATORI LCD GENYO ICETECH presentano caratteristiche di assoluta novità tra le quali:

• AMPIO SCHERMO LCD TOUCH SCREEN

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

• AUTOMATIC ACTIVE CONTROL

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

• ENERGY SAVING

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

• DIFFERENTI PROGRAMMI AUTOMATICI

di mantecazione tra cui:

- Gelato Shock

per produrre un gelato consistente, compatto e subito pronto per la vendita nella vetrina gelato.

- Gelato Creme

per produrre il miglior gelato cremoso e soffice ai gusti a base di creme.

- Gelato Frutta

per produrre il miglior gelato cremoso e soffice ai gusti a base di frutta.

- Granite

mediante un sistema con variatore di velocità e controllo del freddo è possibile produrre la vera "Granita Siciliana a Scaglie" oppure morbidiissime cremolate, tutto come "una volta".

• REGOLAZIONE OVERRUN

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

• AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL

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

The new ICETECH LCD GENYO BATCH FREEZERS have exceptionally innovative features, such as:

• WIDE LCD TOUCH SCREEN MONITOR

The handy wide LCD TOUCH SCREEN monitor allows adjusting and monitoring every stage of machine operation.

• AUTOMATIC ACTIVE CONTROL

The new ICETECH system to control gelato consistency. The new and intuitive colour graphics allow controlling the consistency of the gelato in real time and in any moment, even while freezing, adjusting and changing the gelato consistency and creaminess.

• ENERGY SAVING

In the event that a minimal amount of gelato is produced, the ENERGY SAVING function allows automatically reducing the cooling capacity, thereby saving power and water.

• VARIOUS AUTOMATIC PROGRAMS

For batch screening, such as:

- Gelato Shock

to make a consistent, compact gelato ready to be sold in the gelato display.

- Gelato Creme

to make the creamiest and softest gelato with cream-based flavours.

- Gelato Frutta

to make the creamiest and softest gelato with fruit-based flavours.

- Granite

a variable speed and cold control system allows producing the real Sicilian Granita either with the coarser or with the softer creamier texture, as it was made in the "old times".

• OVERRUN ADJUSTMENT

user-friendly buttons on the LCD TOUCH SCREEN monitor and an intuitive bar-graph allow setting and controlling the amount of air to be inserted in the gelato at any time.

• AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL

The A.D.C. (Automatic Diagnostic Control) function allows detecting and monitoring any failure through an interactive screen, thereby helping the operator to easily solve any problem.

Les nouvelles TURBINES A GLACE LCD GENYO ICETECH présentent des caractéristiques absolument novatrices parmi lesquelles:

• UN GRAND ECRAN TACTILE LCD

Au moyen de grand écran LCD TACTILE on peut régler et analyser chaque phase du fonctionnement de la machine.

• AUTOMATIC ACTIVE CONTROL

C'est le nouveau système ICETECH pour contrôler la consistance de la glace. Au moyen de la figure colorée toute nouvelle et intuitive, il est possible de contrôler en temps réel l'état de la consistance de la glace et, à tout moment, même durant le turbinage, de régler et modifier la consistance et l'onctuosité de la glace.

• ENERGY SAVING

Si on produit une quantité minimale de glace, on peut avoir, à l'aide de l'ENERGY SAVING, un système automatique qui réduit la puissance frigorifique, une épargne considérable d'énergie électrique et, par conséquent, même une économie consistante de la consommation d'eau.

• DIFFERENTS PROGRAMMES AUTOMATIQUES

de turbinage parmi lesquels:

- Gelato Shock

pour produire une glace consistante, compacte et immédiatement prête à la vente dans la vitrine des glaces

- Gelato Creme

pour produire la meilleure glace crémeuse et onctueuse aux parfums à base de crèmes

- Gelato Frutta

pour produire la meilleure glace crémeuse et onctueuse aux parfums à base de fruits

- Granite

au moyen d'un système avec un variateur de vitesse et le contrôle du froid on peut produire la véritable "Granita Sicilienne en Ecailles" ou bien d'onctueuses "cremolate", le tout comme "autrefois".

• REGULATION OVERRUN

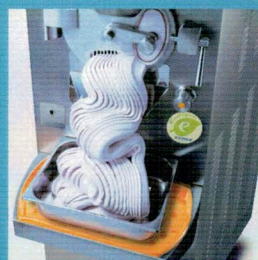
à l'aide de simples boutons placés sur l'écran LCD TACTILE et d'un indicateur à barres intuitif, il est possible à tout moment de contrôler et de programmer la quantité d'air qui sera incorporée dans votre glace.

• AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL

Avec la fonction A.D.C. (Automatic Diagnostic Control), par le biais d'un écran interactif, il est possible de comprendre et d'analyser une panne éventuelle, en aidant ainsi l'opérateur à résoudre aisément n'importe quel problème.



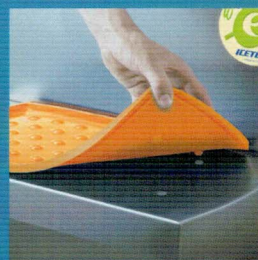
- Schermo LCD touch screen
- LCD touch screen monitor
- Ecran tactil LCD



- Uscita gelato
- Gelato exit
- Sortie de la glace



- Agitatore
- Stirrer
- Agitateur



- Tappetino
- Pad
- Tapis

MT

MT3

MT4

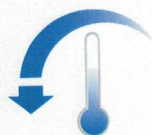
MT5

MT7

MANTECATORI



| MOD | 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 | 535 x 655 x 1355 h. | 535 x 655 x 1355 h. | 535 x 755 x 1355 h. | 535 x 910 x 1355 h. |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 244 | Kg. 255 | Kg. 270 | Kg. 300 |



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



I MANTECATORI ICETECH,

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

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

I Mantecatori ICETECH, grazie alla speciale centralina elettronica con microprocessore appositamente studiata e realizzata, consentono di monitorare il gelato in ogni sua fase ed ottenere un prodotto finito perfetto nella sua struttura con la giusta cremosità e consistenza.

A richiesta, con i Mantecatori ICETECH è inoltre possibile inserire la funzione "Granita" per produrre perfette Granite Siciliane.

• CENTRALINA ELETTRONICA

Il processo produttivo viene comandato e controllato in modo automatico da un microprocessore elettronico che permette all'operatore di personalizzare il ciclo di produzione impiegando qualunque tipo di miscela gelato.

Dopo aver impostato la consistenza desiderata, la macchina, in modo completamente automatico, esegue la fase di produzione. Raggiunta la consistenza di mantecazione impostata, segnalata da un avviso acustico, non è indispensabile affrettarsi per l'estrazione del gelato perché la macchina entra automaticamente nella fase di mantenimento fino a che l'operatore non provvede ad estrarre il gelato.

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

• AGITATORE

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

• USCITA GELATO

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

• TAPPETINO

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

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.

ICETECH batch freezers, complete with a microprocessor-based special electronic central unit that has been specifically conceived and realised, enable the operator to supervise the ice-cream in every single phase and to obtain a finished product perfectly structured and having the right creaminess and consistency.

Upon request, you can also provide ICETECH batch freezers with the "Granita" function in order to produce perfect Sicilian Granitas.

• 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.

• 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.

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.

• 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

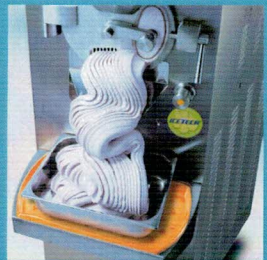
Le nouveau panneau de sortie en acier inox possède une buse de sortie améliorée pour réduire au minimum les temps d'extraction de la glace et garantir la même consistance pendant la phase de sortie.

• TAPIES

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.



- Centralina elettronica
- Electronic central unit
- Centrale électronique



- Uscita gelato
- Gelato exit
- Sortie de la glace



- Agitatore
- Stirrer
- Agitateur



- Tappetino
- Pad
- Tapis

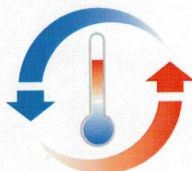
PST LCD

70 130



PASTORIZZATORI

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFRROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT

| MOD | 70 | 130 |
|--|----------------------------|-----------------------------|
| - Capacità carico miscela - Mixture quantity per cycle - Quantité de mélange par cycle | Min. Lt. 30 Max. Lt. 70 | Min. Lt. 60 Max. Lt. 130 |
| - 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 | 410 x 955 x 1080 h. | 565 x 1030 x 1080 h. |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 200 | Kg. 270 |



I nuovi PASTORIZZATORI LCD ICETECH presentano caratteristiche eccezionali tra le quali:

• **AMPIO SCHERMO LCD TOUCH SCREEN**

per la regolazione ed il monitoraggio di tutte le funzioni della macchina.

• **RISCALDAMENTO E RAFFREDDAMENTO**

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

• **NUOVA VASCA INOX**

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

• **PROGRAMMI AUTOMATICI**

di pastorizzazione delle miscele tra cui:

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

• **EMULSIONATORE INVERTER**

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

• **INVERTER STIRRER SYSTEM**

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

• **CONTROLLO HACCP CON SISTEMA "USB Key"**

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

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

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

• **NUOVO COPERCHIO**

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

• **NUOVO DAVANZALE ERGONOMICO**

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

The new ICETECH LCD PASTEURISERS have exceptional features, such as:

• **WIDE LCD TOUCH SCREEN MONITOR**

to adjust and monitor all the machine functions.

• **HEATING AND COOLING**

with "BAIN MARIE" system with glycol which allows to significantly reduce pasteurisation times as well as power and water consumption.

• **NEW STAINLESS STEEL TANK**

with total capacity up to 70 litres for the PST70 model and 130 litres for the PST130 model; its oval shape with moulded tilted bottom ensures full extraction of the product.

• **AUTOMATIC PROGRAMS**

for pasteurising the mixtures, such as:

- +85°C high pasteurisation to ensure perfectly hygienic pasteurisation.
- 65°C low pasteurisation to ensure perfect pasteurisation of even the most delicate mixtures.
- Cooling and storage at 4°C to cool the mixtures in a very short time and keep the previous reduction of the bacterial load unchanged.
- Chocolate pasteurisation up to 100°C.
- Sugar syrup pasteurisation.
- Inverted sugar pasteurisation.
- "Manual system" this system allows manually setting all the temperatures and machine functions.

• **INVERTER EMULSIFIER**

allows mixing and emulsifying all gelato bases, obtaining uniform fat particles and, therefore, a creamier, softer gelato, easier to scoop and to store in the gelato display.

• **INVERTER STIRRER SYSTEM**

The I.S.S. system i.e., the Mixer with variable speed inverter, allows programming various mixing speeds at the various temperatures both manually and automatically.

• **HACCP WITH "USB Key" SYSTEM**

(upon request): A handy USB stick allows downloading all the data regarding the pasteurisation cycles carried out over the last week and storing them on your PC to keep all the process phases always under control.

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

The machine is equipped with automatic diagnostic temperature control, which allows automatically controlling the gelato mixture temperature during every stage of the process. In the event of sudden power outage and upon restoration, the automatic system controls the temperature and the duration of the outage and then decides whether to automatically repeat the pasteurisation cycle accordingly.

• **NEW COVER**

very sturdy and fully transparent for better visual monitoring of the pasteurised mixture.

• **NEW ERGONOMIC SILL**

made of stainless steel with non-slip mat to lay the bucket or other containers, thereby avoiding to lay them on the floor risking external contaminations.

Les nouveaux PASTEURISATEURS LCD ICETECH présentent des caractéristiques exceptionnelles parmi lesquelles:

• **UN GRAND ECRAN TACTILE LCD**

pour la régulation et l'analyse de toutes les fonctions de la machine.

• **CHAUFFAGE ET REFROIDISSEMENT**

avec le système à "BAGNOMARIA" (BAIN-MARIE) avec glycol qui favorise des délais très réduits de pasteurisations et de très bas niveaux des consommations électriques et d'eau.

• **NOUVELLE CUVE INOX**

avec une capacité de volume totale maxi de 70 litres pour le modèle PST70 et 130 litres pour le modèle PST130; une forme ovale avec inclinaison de fond moulée pour garantir la totale extraction du produit.

• **PROGRAMMES AUTOMATIQUES**

de pasteurisation des mélanges parmi lesquels:

- Haute pasteurisation 85°C pour garantir une pasteurisation toujours parfaite du point de vue hygiénique.
- Basse pasteurisation 65°C pour garantir une pasteurisation parfaite même pour les mélanges les plus délicats.
- Refroidissement et conservation à 4°C pour garantir le refroidissement des mélanges en peu de temps et la possibilité de maintenir intacte la réduction précédente de la charge bactérienne.
- Pasteurisation du chocolat jusqu'à 100°C.
- Pasteurisation du sirop de sucre.
- Pasteurisation de sucre inversé.
- "Manual system" (système manuel) c'est le système qui permet de programmer manuellement toutes les températures et les phases de fonctionnement de la machine.

• **EMULSEUR INVERSEUR**

il est possible de mélanger et d'émulsionner au choix, toutes les bases de glace en obtenant des particules de graisse homogènes entre elles et donc, une glace plus crémeuse, souple, délayable et plus facile à conserver même dans la vitrine des glaces.

• **INVERTER STIRRER SYSTEM (SYSTEME MELANGEUR INVERSEUR)**

avec le système d'I.S.S. c'est-à-dire le Mélangeur avec Variateur de Vitesse et Inverseur, on peut programmer différentes vitesses d'agitation aux différentes températures, aussi bien dans le mode manuel qu'en automatique.

• **CONTROLE HACCP AVEC LE SYSTEME "USB Key"**

(sur demande): avec une pratique petite clé USB on peut télécharger toutes les données des pasteurisations effectuées au cours de la dernière semaine et les archiver directement sur votre PC pour ne jamais perdre le contrôle de toutes les phases du travail.

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

la machine est munie d'un contrôle automatique du diagnostic de la température qui consiste à contrôler toujours et dans le mode automatique la température de votre mélange de glace lors de chaque phase de travail. En cas de black-out soudain et du rétablissement successif de l'alimentation électrique, le système automatique contrôle de nouveau la température et, en fonction de celle-ci et du temps qui s'est écoulé dans l'alimentation électrique, la machine décide si elle doit répéter automatiquement le cycle complet de pasteurisation.

• **NOUVEAU COUVERCLE**

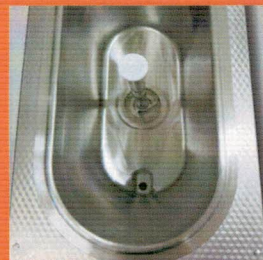
très robuste et entièrement transparent pour une meilleure analyse même visuelle du mélange.

• **NOUVEAU REBORD ERGONOMIQUE**

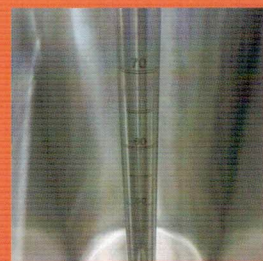
en acier inox avec un petit tapis anti-dérapant pour poser le seau ou un autre récipient en évitant ainsi de le poser directement par terre et donc le risque d'éventuelles contaminations externes.



- Schermo LCD touch screen
- LCD touch screen monitor
- Ecran tactil LCD



- Vasca con forma ovale
- Tank with oval shape
- Cuve avec une forme ovale



- Albero graduato
- Arbre gradué
- Graduated shaft



- Emulsore
- Emulsifixer
- Émulsionneur



- Davanzale per appoggio secchio a richiesta
- Sill to lay the bucket on request
- Rebord pour poser seau sur demande

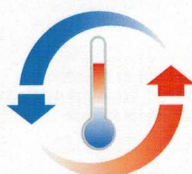
PST

70 130

PASTORIZZATORI



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT

MOD 70 130

| | | | |
|--|----------------------------|-----------------------------|--|
| - Capacità carico miscela - Mixture quantity per cycle - Quantité de mélange par cycle | Min. Lt. 30 Max. Lt. 70 | Min. Lt. 60 Max. Lt. 130 | |
| - 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 | 410 x 955 x 1080 h. | 565 x 1030 x 1080 h. | |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 200 | Kg. 270 | |



I PASTORIZZATORI ICETECH

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

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

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

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

- tecnologia "Modular" a controllo emulsione con inverter.
- raffreddamento e riscaldamento con sistema "bagnomaria" con liquido glicolato
- tempi ridotti di riscaldamento e raffreddamento
- alta pastorizzazione +85°C
- bassa pastorizzazione +65°C
- raffreddamento maturazione +4°C
- consumi ridottissimi di acqua e corrente
- pieno rispetto delle più severe norme igienico sanitarie
- estrema facilità di utilizzo
- bassissimo livello di rumorosità
- nuova vasca inox con capacità di volume totale fino a 70 litri per modello PST70 e 130 litri per modello PST130; forma ovale con inclinatura di fondo stampata per garantire la totale estrazione del prodotto.

• EMULSORE

Durante il ciclo di pastorizzazione una volta raggiunta la temperatura ottimale (+65°C circa) si avvia, in modo automatico, il processo di emulsione. La miscela viene spinta alla massima velocità attraverso i piccoli fori della gabbietta di emulsione con il risultato di una miscela omogenea in tutte le sue microparticelle.

• CENTRALINA ELETTRONICA

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

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 oval tank has a 70/130 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 with glycol
- 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
- new stainless steel tank with total capacity up to 70 litres for the PST70 model and 130 litres for the PST130 model; its oval shape with moulded tilted bottom ensures full extraction of the product.

• 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.

• 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.

LES PASTEURISATEURS ICETECH

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 ovale a une capacité de 70/130 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 avec glycol
- 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
- nouvelle cuve en acier inox avec une capacité de volume totale maxi de 70 litres pour le modèle PST70 et 130 litres pour le modèle PST130; une forme ovale avec inclinaison de fond moulée pour garantir la totale extraction du produit.

• 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.

• CENTRALE ÉLECTRONIQUE

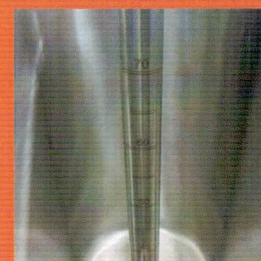
Par l'appui sur une seule touche, il est possible d'activer les phases de pasteurisation (à haute ou basse température) et la machine réchauffe le mélange de manière entièrement automatique, le refroidit le plus rapidement possible et le maintient en maturation à une température constante de +4°C en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



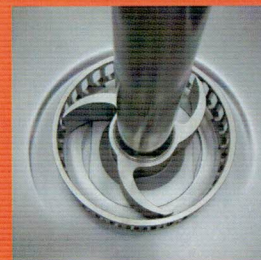
- Centralina elettronica
- Electronic central unit
- Centrale électronique



- Vasca con forma ovale
- Tank with oval shape
- Cuve avec une forme ovale



- Albero graduato
- Arbre gradué
- Graduated shaft



- Emulsore
- Emulsifier
- Émulsionneur



- Davanzale per appoggio secchio a richiesta
- Sill to lay the bucket on request
- Rebord pour poser seuil sur demande

TNM

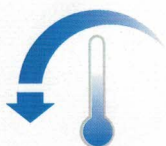
60+60 120+120



TINI DI MATURAZIONE

MOD 60+60 120+120

| | | | |
|---|---------------------------------------|------------------------------------|--|
| - 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 | |
| - Caratteristiche elettriche - Electrical features - Caractéristiques électriques | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | |
| - Potenza assorbita (Kw.) - Absorbed power - Puissance absorbée | Kw. 0,75 (Kw 1,5 Mod. abbattefere) | Kw. 3 | |
| - 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 905 x 1060 h. | 880 x 800 x 1060 h. | |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 180 | Kg. 280 | |



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT

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 abbatterla fino alla temperatura di +4°C in tempi ridottissimi. In questo modo, il tino di maturazione abbattitore può sostituire il pastorizzatore nella fase di raffreddamento permettendone quindi il riutilizzo per un nuovo ciclo di pastorizzazione.

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

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

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.

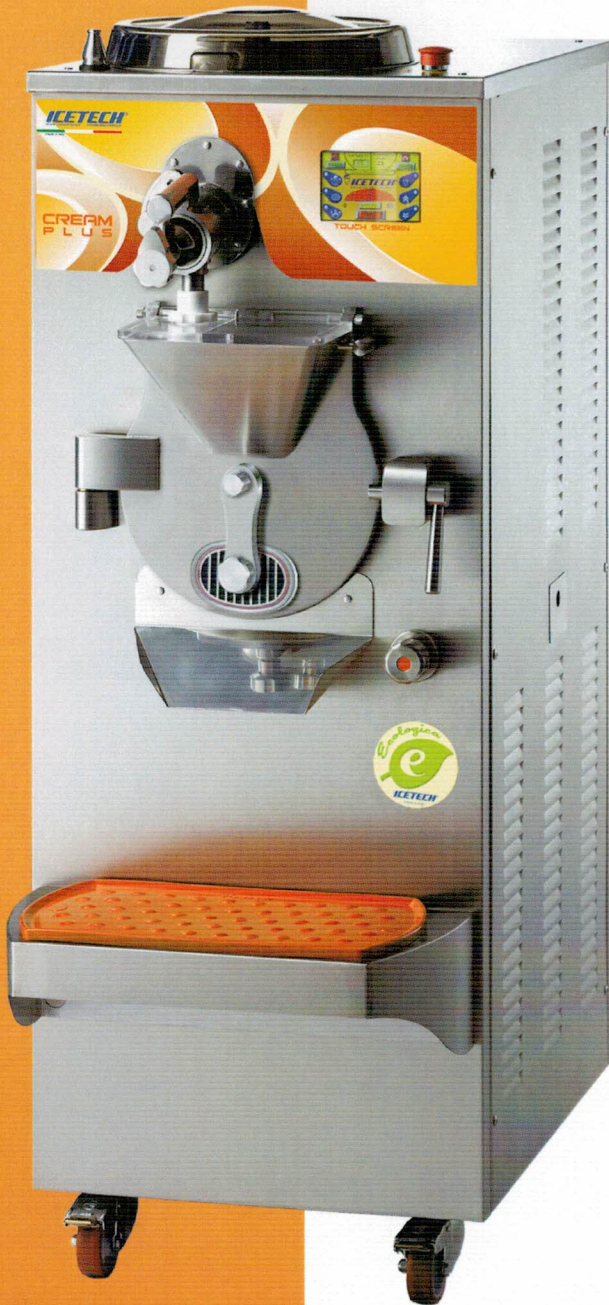
Les cuves de maturation ICETECH, dans les deux versions 60+60 litres et 120+120 litres, sont dotées de deux cuves rectangulaires aux fonctions réglables de manière complètement indépendante.

CREAM PLUS

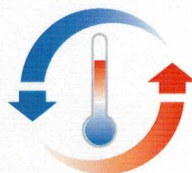
TOUCH
SCREEN

TP3
TP4
TP5
TP7

COMBINATIONATE



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT

| MOD | TP3 | TP4 | TP5 | TP7 |
|--|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| - Produzione oraria (Kg.) - Hour production - Production horaire | Kg. 10/30 | Kg. 15/45 | Kg. 20/65 | Kg. 40/95 |
| - Capacità vasca superiore (Lt.) - 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 |
| - Capacità vasca inferiore (Lt.) - Inferior tank capacity - Capacité de la cuve inférieure | Min. Lt. 2 Max. Lt. 4 | Min. Lt. 3 Max. Lt. 6 | Min. Lt. 4 Max. Lt. 8 | Min. Lt. 6 Max. Lt. 15 |
| - Potenza assorbita max (Kw.) - 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 | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 915 x 1400 h. |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 260 | Kg. 290 | Kg. 290 | Kg. 340 |



La nuova CREAM PLUS TOUCH SCREEN, costruita nelle quattro versioni, 3-4-5-7, è una macchina multifunzionale al servizio del gelatiere e pasticciere più esigente.

Nella vasca superiore, la CREAM PLUS TOUCH SCREEN, si comporta come un vero e proprio cuocicrema a "bagnomaria" con liquido glicolato CREMA MIX, scaldando e raffreddando le miscele in maniera completamente indipendente dalla camera di mantecazione. L'operatore, tramite lo schermo TOUCH SCREEN, può scegliere tra 17 ricette pre-impostate ma modificabili, e può creare 3 ricette personalizzate. Ogni ricetta è composta da 12 passaggi per ognuno dei quali è possibile regolare:

- **LA VELOCITÀ** dell'agitatore/raschiatore.
- **LE TEMPERATURE** da raggiungere in fase di riscaldamento, raffreddamento, mantenimento e conservazione.
- **LA POTENZA** di riscaldamento o raffreddamento per l'ottenimento di una cottura o abbattimento di tipo HARD, MEDIO o SOFT. La vasca superiore funziona in maniera completamente indipendente dalla camera di mantecazione che si comporta esattamente come il nuovo mantecatore GENYO TOUCH SCREEN. L'operatore, dopo aver travasato, mediante il rubinetto esterno, la miscela pastorizzata dalla vasca superiore nella camera inferiore, dà inizio al processo di mantecazione. Il rivoluzionario schermo TOUCH SCREEN permette numerose funzioni tra le quali:

• **REGOLAZIONE DEL LIVELLO DI OVERRUN.**

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

• **REGOLAZIONE DELLA CONSISTENZA.**

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

• **INTERAZIONE TRA MACCHINA ED OPERATORE.**

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

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 with glycol 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 glaciers et pâtisseries les plus exigeants.

Dans la cuve supérieure, la CREAM PLUS TOUCH SCREEN, agit comme un véritable cuiseur de crème au "bain-marie" avec glycol 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/racler.
- **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 débiter le processus de turbinage. L'écran révolutionnaire TOUCH SCREEN offre de nombreuses fonctions comme:

• **RÉGLAGE DU NIVEAU D'OVERRUN.**

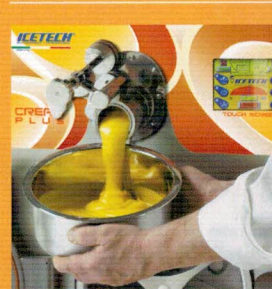
A travers le bouton prévu à cet effet disposé sur l'écran, il est alors possible de visualiser et de régler à son goût, la légèreté et donc l'AUGMENTATION DU VOLUME de la glace.

• **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 GRANITE SICILIENNE.

• **INTERACTION ENTRE MACHINE ET OPERATEUR.**

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.



**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 Pochè**
Pochè 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**
Asteurisation 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

CREAM PLUS

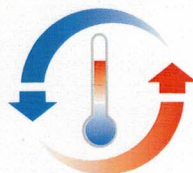
TP3
TP4
TP5
TP7

COMBINATE



| MOD | TP3 | TP4 | TP5 | TP7 |
|--|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| - Produzione oraria (Kg.) - Hour production - Production horaire | Kg. 10/30 | Kg. 15/45 | Kg. 20/65 | Kg. 40/95 |
| - Capacità vasca superiore (Lt.) - 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 |
| - Capacità vasca inferiore (Lt.) - Inferior tank capacity - Capacité de la cuve inférieure | Min. Lt. 2 Max. Lt. 4 | Min. Lt. 3 Max. Lt. 6 | Min. Lt. 4 Max. Lt. 8 | Min. Lt. 6 Max. Lt. 15 |
| - Potenza assorbita max (Kw.) - 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 | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 915 x 1400 h. |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 260 | Kg. 290 | Kg. 290 | Kg. 340 |

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT



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

La macchina, nella vasca superiore riscalda e raffredda con sistema a "bagnomaria" con liquido glicolato, permettendo così di evitare qualsiasi tipo di incrostazione e di preparare miscele di gelato, deliziose creme pasticciere (con movimento di agitazione ad intermittenza), buonissime marmellate, zucchero invertito e di stemperare il cioccolato.

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

● RISCALDAMENTO / RAFFREDDAMENTO:

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

Attraverso il suo praticissimo rubinetto di estrazione è possibile:

• Fare fuoriuscire le miscele per gelato per introdurle direttamente nel mantecatore in modo molto semplice e veloce.

- Estrarre la crema pasticciere (ed altre ricette) comodamente in una bacinella senza dover passare nella camera di mantecazione.

- Riuscire in modo veloce e perfetto nella pulizia e sanificazione per il rispetto delle più severe norme igienico sanitarie.

● CAMERA DI MANTECAZIONE

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

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 with glycol 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.

● 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 "GRANITE" function.

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 les 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 » avec glycol, 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 intermittenze), 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.

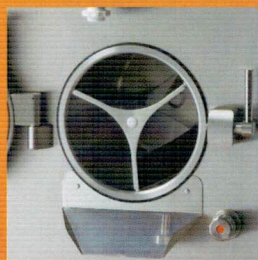
- Effectuer rapidement et parfaitement le nettoyage et l'assainissement de la machine, dans le respect des normes hygiéniques et sanitaires les plus sévères.

● 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 ».



- Sistema di agitazione
- Tank
- Particolarità cuve



- Camera di mantecazione
- Whipping chamber
- Chambre de mélange

3IN1 LCD

GENYO

TP3

TP4

TP5

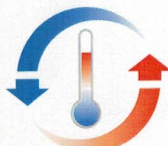
TP7

COMBINATE



| MOD | TP3 | TP4 | TP5 | TP7 |
|--|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| - Produzione oraria (Kg.) - Hour production - Production horaire | Kg. 10/30 | Kg. 15/45 | Kg. 20/65 | Kg. 40/95 |
| - Capacità vasca superiore (Lt.) - 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 |
| - Capacità vasca inferiore (Lt.) - Inferior tank capacity - Capacité de la cuve inférieure | Min. Lt. 2 Max. Lt. 4 | Min. Lt. 3 Max. Lt. 6 | Min. Lt. 4 Max. Lt. 8 | Min. Lt. 6 Max. Lt. 15 |
| - Potenza compressore (Hp.) - 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 | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 915 x 1400 h. |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 260 | Kg. 290 | Kg. 290 | Kg. 340 |

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT



La nuova TRE IN UNO LCD GENYO ICETECH, è una macchina completa e versatile al servizio dell'operatore più esigente.

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

• **RISCALDAMENTO:**

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

• **RAFFREDDAMENTO:**

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

• **MANTECAZIONE:**

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

Varie le funzioni possibili tra le quali:

• **AUTOMATIC ACTIVE CONTROL**

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

• **ENERGY SAVING**

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

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

- **Gelato Shock**

per produrre un gelato consistente e compatto.

- **Gelato Creme**

per produrre un gelato più cremoso e soffice ai gusti a base di creme.

- **Gelato Frutta**

per produrre un gelato più cremoso e soffice ai gusti a base di frutta.

- **Granite**

per produrre la vera "Granita Siciliana a Scaglie" e morbidissime cremolate.

• **REGOLAZIONE OVERRUN**

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

• **AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL**

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

The new ICETECH THREE IN ONE LCD GENYO is a complete and versatile machine at the service of even the most demanding operator.

The upper heating and mixing tank and the lower cooling and freezing cylinder operate independently, allowing for a continuous production cycle without any downtime. 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. Below are the processing phases in detail:

• **HEATING:**

The mixture heating phase is fully controlled by an electronic control unit equipped with LCD TOUCH SCREEN MONITOR, which allows heating evenly and eliminating any deposit and burning problem through the "BAIN MARIE" system with glycol. Thanks to the new LCD system, the machine is equipped with various automatic programs.

• **COOLING:**

The cooling process occurs after the heating one, when the electronic system warns that the mixture has reached the desired pasteurisation temperature through an acoustic signal.

• **FREEZING:**

After pouring the mixture into the batch freezing chamber, the operator uses the boiler tap to start the freezing process, which is automatically controlled by an electronic control unit equipped with LCD TOUCH SCREEN MONITOR. Various functions available, such as:

• **AUTOMATIC ACTIVE CONTROL**

allows monitoring the consistency and creaminess of the gelato in real time in any moment, even during the freezing process, and making adjustments and changes.

• **ENERGY SAVING**

this is an automatic system that, in the event that a minimal amount of gelato is produced, allows reducing the cooling capacity, thereby saving energy and reducing water consumption.

• **VARIOUS AUTOMATIC FREEZING PROGRAMS, INCLUDING:**

- **Gelato Shock**

to make a consistent, compact gelato.

- **Gelato Creme**

to make the creamiest and softest gelato with cream-based flavours.

- **Gelato Frutta**

to make the creamiest and softest gelato with fruit-based flavours.

- **Granite**

to make the real Sicilian Granita either with the coarser or with the softer texture.

• **OVERRUN ADJUSTMENT**

user-friendly buttons on the LCD TOUCH SCREEN monitor and an intuitive bargraph allow setting and controlling the amount of air to be inserted in the gelato at any time.

• **AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL**

The A.D.C. (Automatic Diagnostic Control) function allows detecting and monitoring any failure through an interactive screen, there by helping the operator to easily solve any problem.

La nouvelle TRE IN UNO LCD GENYO ICETECH, est une machine complète et versatile au service de l'opérateur le plus exigeant.

La cuve supérieure de chauffage et de mélange et le cylindre inférieur de refroidissement et de turbinage, fonctionnent de manière autonome et consentent une production à cycle continu sans temps morts de travail. Construite avec des matériaux de haute qualité c'est la machine idéale pour ceux qui, bien que disposant d'un espace disponible réduit, ne souhaitent pas renoncer à la qualité de la glace artisanale. Voici, en détail, les phases de préparation:

• **RECHAUFFEMENT:**

Le procédé de réchauffement de la mélange est entièrement régulé par une centrale électronique à l'aide du SCHERMO LCD TOUCH SCREEN (ECRAN TACTILE LCD) qui favorise le réchauffement homogène et, à travers le système à "BAIN-MARIE" avec glycol, élimine tous les problèmes d'incrustations et de brûlures du mélange. Grâce au nouveau système LCD, la machine dispose de différents programmes automatiques.

• **REFROIDISSEMENT:**

Le processus de refroidissement a lieu après le processus de réchauffement, quand le système électronique avertit, au moyen d'un signal acoustique, que le mélange a atteint la température de pasteurisation souhaitée. problème.

• **TURBINAGE:**

L'opérateur, après avoir transvasé le mélange dans la chambre de turbinage à l'aide du robinet du bouillire, commence le processus de turbinage qui est contrôlé automatiquement par une centrale électronique avec SCHERMO LCD TOUCH SCREEN (ECRAN TACTILE LCD). Les fonctions possibles sont variées, en voici quelques-unes:

• **AUTOMATIC ACTIVE CONTROL**

on peut contrôler en temps réel l'état de consistance et de crémoir de la glace et, à tout moment, même durant le turbinage, effectuer des réglages et des modifications.

• **ENERGY SAVING**

c'est un système automatique qui, en cas de petites productions, réduit la puissance frigorifique en favorisant ainsi une épargne considérable d'énergie électrique et de consommation d'eau.

• **DIFFERENTS PROGRAMMES AUTOMATIQUES DE TURBINAGE PARMIS LESQUELS:**

- **Gelato Shock**

pour produire une glace consistante et compacte.

- **Gelato Creme**

pour produire une glace plus crémeuse et onctueuse à base de crèmes.

- **Gelato Frutta**

pour produire une glace plus crémeuse et onctueuse à base de fruits.

- **Granite**

pour produire la véritable a "Granité Sicilienne en Ecailles" et d'onctueuses cremolate.

• **REGULATION OVERRUN**

A l'aide de simples boutons placés sur l'écran LCD TACTILE et d'un indicateur à barres intuitif, il est possible à tout moment de contrôler et de programmer la quantité d'air qui sera incorporée dans votre glace.

• **AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL**

Avec la fonction A.D.C. (Automatic Diagnostic Control), par le biais d'un écran interactif, il est possible de comprendre et d'analyser une panne éventuelle, en aidant ainsi l'opérateur à résoudre aisément n'importe quel problème.



- Schermo LCD touch screen
- LCD touch screen monitor
- Ecran tactil LCD



- Particolare rubinetto
- Tap
- Particularité robinet



- Sistema di agitazione
- Tank
- Particularité cuve

3IN1

TP3

TP4

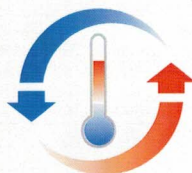
TP5

TP7

COMBINATE



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT

MOD TP3 TP4 TP5 TP7

| | | | | | |
|--|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|--|
| - Produzione oraria (Kg.) - Hour production - Production horaire | Kg. 10/30 | Kg. 15/45 | Kg. 20/65 | Kg. 40/95 | |
| - Capacità vasca superiore (Lt.) - 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 | |
| - Capacità vasca inferiore (Lt.) - Inferior tank capacity - Capacité de la cuve inférieure | Min. Lt. 2 Max. Lt. 4 | Min. Lt. 3 Max. Lt. 6 | Min. Lt. 4 Max. Lt. 8 | Min. Lt. 6 Max. Lt. 15 | |
| - Potenza compressore (Hp.) - 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 | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 715 x 1400 h. | 535 x 915 x 1400 h. | |
| - Peso (Kg.) - 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 fino alla temperatura di pastorizzazione alta (+85°C impostabile) o bassa (+65°C impostabile). Il sistema di riscaldamento a "BAGNOMARIA" con liquido glicolato, elimina tutti i problemi di incrostazioni e bruciature della miscela.

• **RAFFREDDAMENTO:**

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

• **MANTECAZIONE:**

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

"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 process of the heating mixture is completely controlled by an electronic control that allows the uniform heating up to the high-temperature of pasteurization (+ 85 ° C settable) or low (+ 65 ° C settable).

The "BAIN-MARIE" heating system with glycolate liquid, removes all encrusted problems and mixture burns.

• **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 chauffage du mélange est complètement réglé par une carte électronique qui permet le chauffage homogène jusqu'à la température de pasteurisation haute (+ 85°C réglable) ou basse (+ 65°C réglable).

Le système de chauffage au "BAIN-MARIE" avec un liquide glycolé, élimine tous les problèmes d'incrustations et de brûlures du mélange.

• **REFROIDISSEMENT:**

Le processus de refroidissement intervient à la suite de celui de réchauffement, lorsque le système électronique avvertit 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".



- **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.



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

- **TANK**

The scraping stirring system allows removing any deposit.

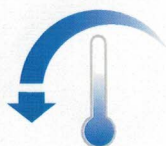
MT EASY

MT3

MT4

MT5

MANTECATORI



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT

MOD

EAZY3 EAZY4 EAZY5

| | | | | |
|--|---------------------------|---------------------------|---------------------------|--|
| - Produzione oraria (Kg.) - Hour production - Production horaire | Kg. 10/30 | Kg. 15/45 | Kg. 20/65 | |
| - Capacità carico miscela (Lt.) - 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 | 535 x 505 x 1290 h. | 535 x 505 x 1290 h. | 535 x 755 x 1355 h. | |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 244 | Kg. 255 | Kg. 270 | |

I MANTEGATORI 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.

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 raclées 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 raclées s'usent moins vite.

● **TREMIE:**

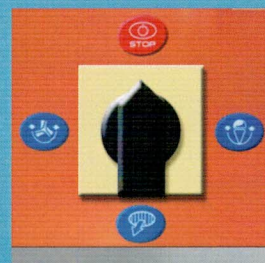
Large, pour permettre l'introduction rapide du mélange.

● **COMMUTATEUR:**

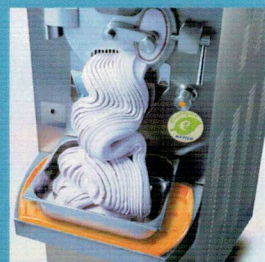
Facile à lire, pour choisir rapidement les phases de mélange, d'extraction, de lavage et d'arrêt.

● **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.



- Commutatore
- Commutator
- Commutateur



- Uscita gelato
- Gelato exit
- Sortie de la glace



- Agitatore
- Stirrer
- Agitateur



- Tappetino
- Pad
- Tapis

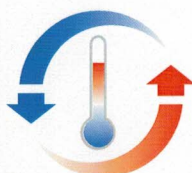
PST EASY 70

60+60



PASTORIZZATORI

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT

MOD 70 60+60

| | | | |
|--|----------------------------|----------------------------------|--|
| - Capacità carico miscela (Lt.) - Mixture quantity per cycle - Quantité de mélange par cycle | Min. Lt. 30 Max. Lt. 70 | 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 | 410 x 910 x 1080 h. | 675 x 905 x 1060 h. | |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 170 | Kg. 250 | |

I Pastorizzatori EASY ICETECH

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

Si tratta di un modello studiato per un ingombro particolarmente limitato.

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

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

• PANNELLO DI CONTROLLO

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

The PASTEURIZERS EASY ICETECH

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 an high level of hygienic safety.

It is a model that has been designed for taking up particularly little room.

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 with glycol.
- 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.
- Constant temperature control through the appropriate bright electronic display.

• CONTROL PANEL

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

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.

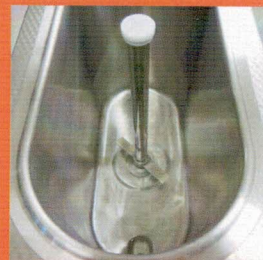
Les différentes phases de fonctionnement sont réglées par des commandes électroniques sur l'afficheur.

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 » avec glycol.
- 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.
- Contrôle constant de la température par le display électronique lumineux prévu à cet effet.

• PANNEAU DE CONTRÔLE

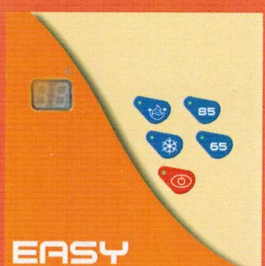
avec affichage clair pour la visualisation de la température et boutons de sélection cycle automatique.



- Vasca con forma ovale per PST 70
- Tank with oval shape for PST 70
- Cuve avec une forme ovale pour PST 70



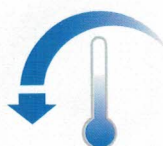
- Albero graduato
- Arbre gradué
- Graduated shaft



- Pannello di controllo
- Control panel
- Panneau de contrôle

LA GELATIERA

MANTECATORI



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT

| MOD | 5 | 6 |
|--|---------------------------|---------------------------|
| - Produzione oraria (Kg.) - Hour production - Production horaire | Kg. 40 | Kg. 50 |
| - Capacità carico miscela (Lt.) - Mixture quantity per cycle - Quantité de mélange par cycle | Min. Lt. 2 Max. Lt. 5 | Min. Lt. 2 Max. Lt. 7 |
| - 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 | 495 x 690 x 1100 h. | 520 x 720 x 1100 h. |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 255 | Kg. 270 |



I nuovi Mantecatori Verticali

ICETECH, possiedono un cilindro con sistema di freddo verticale e sono particolarmente adatti per chi vuole ottenere un gelato di altissima qualità con la massima semplicità di utilizzo.

Il processo produttivo viene comandato e controllato in modo automatico da un microprocessore elettronico che permette all'operatore di impostare il tempo di produzione in modo da ottenere un gelato sempre asciutto, cremoso con ridottissimi tempi di mantecazione e di consumo energetico.

L'operatore ha anche la possibilità di produrre le vere "granite siciliane". Come per tutti i prodotti della sua vasta gamma, ICETECH ha posto particolare attenzione alle forme ergonomiche della macchina per dare maggior comodità all'operatore durante l'utilizzo.

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

Il particolare mescolatore a tre lame è stato completamente realizzato in acciaio inox con sistema di raschiatori autoregolanti e facilmente intercambiabili.

Questo particolare mescolatore assicura sempre una perfetta pulizia del gelato dalle pareti e dal fondo del cilindro, favorendo così un ottimo scambio termico ed un'estrazione totale del gelato in fase di uscita.

La macchina è dotata anche di un particolare coperchio trasparente che permette di monitorare visivamente in ogni momento lo stato del gelato; grazie alla totale apertura dello stesso, è possibile l'inserimento di ingredienti tipo granelle, variegati, nocciole, pistacchi ed altro ancora.

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 production time, in order to obtain an always dry and creamy gelato reducing freezing time and energy consumption. The operator can also produce the real "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 le temps de production de manière à obtenir un produit toujours sec et crémeux, et cela en un temps de turbinage et une consommation électrique minimum.

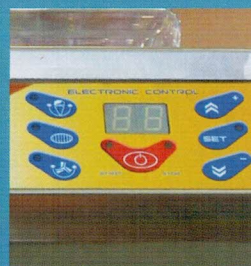
L'opérateur a également la possibilité de produire les véritables « granités siciliens ». Comme pour tous les produits de sa large gamme, ICETECH a porté une attention particulière à la forme ergonomique de la machine pour apporter plus de confort à l'opérateur pendant l'utilisation.

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.



- Centralina elettronica
- Electronic central unit
- Centrale électronique



- Bocca di uscita
- Exit door
- Panneau de sortie

CREMA

MIX

TOUCH
SCREEN

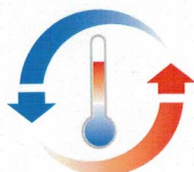
14

35/60



CUOCICREMA

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT

MOD

| | 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 620 x 845 h. | 620 x 745 x 980 h. | 680 x 905 x 1130 h. |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 80 | Kg. 180 | Kg. 240 |



CREMA MIX 14

è un cuocicrema innovativo che rivoluziona il sistema di produzione e dall'estrema versatilità. La vasca ha una capacità minima di lt.2 e massima di lt. 14.

CREMA MIX 14 stravolgerà il modo di produrre in pasticceria, grazie al sistema di riscaldamento e di raffreddamento a bagnomaria con liquido glicolato (brevetto ICETECH). In 2 ore si possono produrre fino a 6 tipi diversi di prodotti nella quantità ideale per essere usati in tempo reale.

CREMA MIX 14, permette la produzione di 40 Kg/h di deliziose creme 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 35-60

L'ultimo nato in casa ICETECH è CREMA MIX, un cuocicrema multifunzionale a BAGNOMARIA con liquido glicolato che, potendo raggiungere 140°C come massima temperatura di cottura, è in grado di soddisfare il pasticciere più esigente. Il rivoluzionario schermo TOUCH SCREEN, permette di memorizzare 20 ricette automatiche:

17 ricette pre-impostate ma modificabili dall'operatore e 3 ricette personalizzate. Ogni ricetta è composta da 12 passaggi per ognuno dei quali è possibile regolare:

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

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

- **LA POTENZA** di riscaldamento o raffreddamento per l'ottenimento di una cottura o abbattimento di tipo HARD, MEDIO o SOFT.

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

Caratteristiche tecniche principali:

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

CREMA MIX 14

is an innovative and extremely versatile cream-cooker revolutionizing 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 with glycol (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 35-60

is the new-born in ICETECH family. It is a multifunction water-bath with glycol 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 with glycol.
- 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 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 avec glycol (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, bavaoises, 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

Le dernier né de la maison ICETECH est CREMA MIX, un cuiseur de crème multifonctionnel au BAIN-MARIE avec glycol 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 TEMPERATURE** 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.

Caractéristiques techniques principales:

- Système de réchauffage et refroidissement au BAIN-MARIE avec glycol.
- 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.

CREMA MIX 35-60



- Schermo Touch Screen
- Touch Screen
- Ecran Touch Screen

CREMA MIX 14

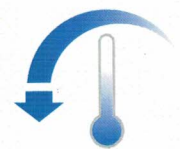


RICETTE AUTOMATICA: AUTOMATIC RECIPES: RECETTES AUTOMATIQUES:

- **Crema Pasticceria**
Custard Cream
Crème Pâtisseries
- **Basi per Gelato**
Bases for Gelato
Bases pour Glace
- **Yogurt**
Yoghurt - Yaourt
- **Ganaché**
Ganaché - Ganache
- **Frutta Pochée**
Pochée Fruit - Fruit Poché
- **Tempera Cioccolato Fondente**
Dark Chocolate Tempering
Emulsion de Chocolat Fondente
- **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'oeuf
- **Tiramisù**
Tiramisu - 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

SOFT

EURO/BABY



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT

| MOD | BABY | | BABY | | EURO | |
|--|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| | 1G | 1P | 3G | 3P | 3G | 3P |
| - Produzione oraria (porz. 75gr.) - hourly production (75 g port) - production par heure (75 g port) | 430 | 480 | 450 | 510 | 520 | 590 |
| - Capacità vasca superiore (Lt.) - Upper tank capacity - Capacité de la cuve supérieure | Lt. 18 | Lt. 18 | Lt. 18-18 | Lt. 18-18 | Lt. 18-18 | Lt. 18-18 |
| - 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 | 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 | Acqua/Aria Water/Air Eau/Air | Acqua/Aria Water/Air Eau/Air | Acqua/Aria Water/Air Eau/Air | Acqua/Aria Water/Air Eau/Air |
| - Pompa - Pump - Pompe | No No Aucune | Si Yes Oui | No No Aucune | Si Yes Oui | No No Aucune | Si Yes Oui |
| - Dimensioni (mm.) - Sizes - Dimensions | 463 x 723 x 875 h. | 463 x 723 x 875 h. | 535 x 680 x 815 h. | 535 x 680 x 815 h. | 535 x 680 x 1435 h. | 535 x 680 x 1435 h. |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 98 | Kg. 110 | Kg. 115 | Kg. 127 | Kg. 190 | Kg. 210 |

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 agitazione innovativo, formato da agitatore con contro agitatore, entrambi in acciaio inox ed alette raschianti intercambiabili.
- Versione ad aria tropicalizzata per un'alta resa.
- Alta potenza frigorifera installata per un'alta produzione di gelato.
- Design ergonomico d'arredo.

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.
- System of stirring innovative, formed by stirrer with counter agitator, both in stainless steel 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.

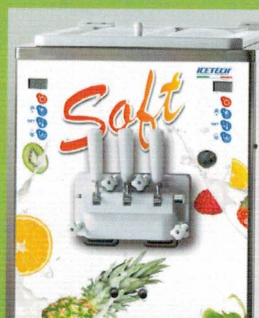
Fabriquées en différents modèles, elles se distinguent en : machines d'établi à 1 ou 3 parfums avec ou sans pompes, et machines posées au sol à 3 parfums avec ou sans pompes.

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 d'agitation innovant, formé d'un agitateur avec contre-agitateur, tous les deux en acier inox et ailettes racleuses interchangeables.
- Version à air tropicalisé pour un rendement élevé.
- Haute puissance frigorifique installée pour réaliser une grande production de glace.
- Design ergonomique élégant.



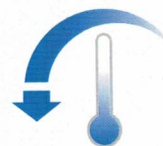
- Versione "Twin" con doppio controllo separato
- Version "Twin" with dual separate control
- Version "Twin" avec double commande séparée



- Versione con agitatore in vasca
- Version with agitator in the tank
- Version avec agitateur dans la cuve

SOFT

HAPPY/SMILE



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT

| MOD | HAPPY 1G | 1P | HAPPY 3G | 3P | SMILE 3G | 3P |
|--|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| - Produzione oraria (porz. 75gr.) - hourly production (75 g port) - production par heure (75 g port) | 270 | 300 | 300 | 350 | 440 | 520 |
| - Capacità vasca superiore (Lt.) - Upper tank capacity - Capacité de la cuve supérieure | Lt. 11 | Lt. 11 | Lt. 11-11 | Lt. 11-11 | Lt. 11-11 | Lt. 11-11 |
| - 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 | 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 | Acqua/Aria Water/Air Eau/Air | Acqua/Aria Water/Air Eau/Air | Acqua/Aria Water/Air Eau/Air | Acqua/Aria Water/Air Eau/Air |
| - Pompa - Pump - Pompe | No No Aucune | Si Yes Oui | No No Aucune | Si Yes Oui | No No Aucune | Si Yes Oui |
| - Dimensioni (mm.) - Sizes - Dimensions | 430 x 600 x 800 h. | 430 x 600 x 800 h. | 530 x 640 x 850 h. | 530 x 640 x 850 h. | 500 x 640 x 1480 h. | 500 x 640 x 1480 h. |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 95 | Kg. 107 | Kg. 112 | Kg. 124 | Kg. 187 | Kg. 198 |

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

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

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

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

I punti di forza delle macchine Soft ICETECH sono:

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

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 preservation tanks of great capacity (lt.11).
- Basic level indicator in tanks.
- High-overrun gear pumps.
- System of stirring innovative, formed by stirrer with counter agitator, both in stainless steel 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.

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

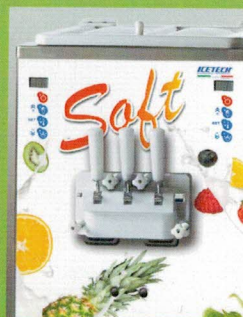
Fabriquées en différents modèles, elles se distinguent en: machines HAPPY d'établi à 1 ou 3 parfums avec ou sans pompes, et machines SMILE posées au sol à 3 parfums avec ou sans pompes.

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.
- Cuves de conservation de base d'une grande contenance (11 litres).
- Indicateur du niveau de base dans les cuves.
- Pompes à engrenages « overrun » élevé..
- Système d'agitation innovant, formé d'un agitateur avec contre-agitateur, tous les deux en acier inox et ailettes racleuses interchangeables.
- Version à air tropicalisé pour un rendement élevé.
- Haute puissance frigorifique installée pour réaliser une grande production de glace.
- Design ergonomique élégant.



- Versione "Twin" con doppio controllo separato
- Version "Twin" with dual separate control
- Version "Twin" avec double commande séparée



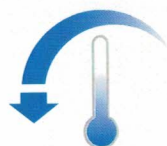
- Versione con agitatore in vasca
- Version with agitator in the tank
- Version avec agitateur dans la cuve

SOFT

SUPER MAX



GELATO ESPRESSO



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT

MOD

**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 | 633 x 922 x 1506 h. | |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 260 | |

SUPER MAX è la macchina più potente della gamma di SOFT ICETECH.

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

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

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

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

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

Queste le principali caratteristiche tecniche innovative:

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

SUPER MAX 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 consistency and preservation 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.
- System of stirring innovative, formed by stirrer with counter agitator, both in stainless steel and interchangeable scrapping 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 porteamanes pliées, des bacs porte « toppings » à pompe, et des porte-connets.

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 d'agitation innovant, formé d'un agitateur avec contre-agitateur, tous les deux en acier inox et ailettes racleuses 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.



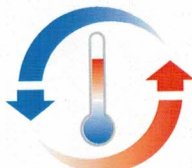
SOFT

EURO

AUTOPASTORIZZANTE



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT

GELATO ESPRESSO

**EURO
3AP**

MOD

| | | |
|--|------------------------------------|--|
| - Produzione oraria (porz. 75gr.) - hourly production (75 g port) - production par heure (75 g port) | 590 | |
| - 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 | |
| - Dimensioni (mm.) - Sizes - Dimensions | 535 x 680 x 1435 h. | |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 210 | |

Nella nuova macchina SOFT EURO AUTOPASTORIZZANTE,

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

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

I punti di forza della macchina SOFT EURO AUTOPASTORIZZANTE sono:

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

In the new machine SOFT EURO SELF-PASTEURIZING,

through the new SELF-PASTEURIZING system, when the heating button is pressed, the mixture contained in the upper tanks and the one in touch with all the components inside, is heated up to the pasteurization temperature of +65°C and subsequently cooled up to the conservation temperature of +4°C. This process allows to always check the bacterial charge, ensuring maximum hygiene and increasing the duration of use of the product stored inside.

The Soft SELF-PASTEURIZING machine is also equipped with agitators placed inside the tanks that always permit a perfect mixing of the product stored inside

The points of strength of SOFT EURO SELF-PASTEURIZING are listed here below:

- Automatic System Pasteurization of the mixture
- 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.
- System of stirring innovative, formed by stirrer with counter agitator, both in stainless steel and interchangeable scrapping fins.
- Tropicalised-air version for high performance levels.
- High refrigerating power installed for high ice-cream production.
- Ergonomic design for decoration purposes.

Avec la nouvelle machine SOFT EURO PASTEURISATION AUTOMATIQUE,

par le nouveau système de pasteurisation automatique, en appuyant sur le bouton de chauffage, le mélange contenu dans les cuves supérieures et celle en contact avec tous les composants à l'intérieur, est chauffé à la température de pasteurisation de +65°C et ensuite refroidi automatiquement jusqu'à la température de stockage de +4°C.

Ce processus permet de vérifier toujours la charge bactérienne, niveau maximum d'hygiène et d'augmenter la durée de vie du produit stocké.

La machine est équipée d'agitateurs placés à l'intérieur des cuves pour la conservation d'un mélange toujours parfait du produit stocké à l'intérieur.

Les points forts des machines SOFT EURO PASTEURISATION AUTOMATIQUE sont :

- Système automatique de pasteurisation du mélange.
- 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 d'agitation innovant, formé d'un agitateur avec contre-agitateur, tous les deux en acier inox et ailettes racleuses interchangeables.
- Version à air tropicalisé pour un rendement élevé.
- Haute puissance frigorifique installée pour réaliser une grande production de glace.
- Design ergonomique élégant.



- Versione con agitatore in vasca
- Version with agitator in the tank
- Version avec agitateur dans la cuve



LABO

SUPERLABO

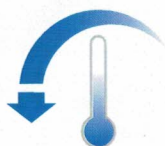


ARMADI FRIGIDO

MOD

LABO 600 SUPERLABO

| | LABO 600 | SUPERLABO |
|---|---------------------------|----------------------------|
| - Capacità (Lt.) - Capacity - Capacité | Lt. 600 | Lt. 900 |
| - Potenza assorbita max (Kw.) - Absorbed power max - Puissance absorbée max | Kw. 0,4 | Kw. 1,06 |
| - Caratteristiche elettriche - Electrical features - Caractéristiques électriques | 220V 50 Hz 1 Ph | 220V 50 Hz 1 Ph |
| - Gas Frigorifero - Refrigerating gas - Gaz frigorigènes | R 404A | R 404A |
| - Sbrinatorio - Defrosting - Dégivrage | Manuale Manual | Automatico Automatic |
| - Refrigerazione - Refrigeration - Réfrigération | Ventilata Ventilée | Ventilata Ventilée |
| - Dimensioni (mm.) - Sizes - Dimensions | 670 x 864 x 1950 h. | 780 x 1080 x 2120 h. |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 150 | Kg. 210 |



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT

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

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

Il modello SUPERLABO, grazie ai suoi 900 litri di capacità, è la soluzione ideale per grandi laboratori.

La refrigerazione è ventilata ed il sistema di sbrinamento manuale.

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

● Entirely constructed in stainless steel, the refrigerated cabinets LABO and SUPERLABO are products that combine attractive features with high functionality of use.

The model LABO has a capacity of 600 liters, ventilated refrigeration and mechanical adjustment with manual defrost.

The model SUPERLABO, thanks to its 900 liter of capacity is ideal for large laboratories.

Ventilated refrigeration and manual defrost system.

Both the cabinets LABO that SUPERLABO, may be provided for negative conservation or positive.

● Construit entièrement en acier inoxydable, les modèles de réfrigérateurs LABO et SUPERLABO sont des produits qui allient fonctionnalité élevée d'utilisation avec une esthétique agréable.

Le LABO a une capacité de 600 litres, réfrigération ventilée et l'ajustement mécanique avec dégivrage manuel.

Le SUPERLABO, grâce à ses 900 litres de capacité est idéale pour les grands laboratoires.

La réfrigération est ventilée et le système de dégivrage manuel.

Tant le LABO que le SUPERLABO, vous pouvez l'avoir pour le stockage négatif ou positif.



LABO 600



SUPER LABO

SPEEDY

MONTAPANNA



IL MONTAPANNA VELOCE IN TUTTO

E' veloce nella sua preparazione; veloce nell'erogazione manuale e continua, veloce nel lavaggio e nella sanitizzazione in quanto é 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 é 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 les 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.

MOD

SPEEDY

| | | |
|---|--------------------------|--|
| - Produzione oraria (Kg.) - 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 (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. È dotato di due pistoni pompanti che consentono alle testine omogeneizzanti di lavorare con maggiore stabilità ottenendo risultati molto più attendibili rispetto ai medesimi effettuati con macchine a pistone singolo.

HOMOGENISER

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.

HOMOGÉNÉISATEUR

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.

MOD

OMO

| | | |
|---|--------------------------|--|
| - Portata (Lt./h.) - Capacity - Capacité | Lt./ h.150 | |
| - Pressione esercizio (BAR) - Pressure - Pression | BAR 120 | |
| - 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 (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 80 | |

F5

F10

F15

ABBATTITORI



| MOD | F5 | F10 | F15 |
|---|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| - 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 | 10 | 15 |
| - Capacità carico in contenitori per gelato da 5lt - Capacity in ice-cream basins - Capacité de chargement par conteneur pour glace de 5 lt | 5 | 15 | 21 |
| - Resa abbattimento (Kg.) - Blast chilling capacity - Rendement abatteur | Kg. 20 | Kg. 35 | Kg. 65 |
| - Resa congelamento (Kg.) - Shock freezing capacity - Rendement congélateur | Kg. 12 | Kg. 25 | Kg. 50 |
| - Sbrinamento - Defrosting - Dégivrage | Gas caldo Hot gas Gaz chaud | Gas caldo Hot gas Gaz chaud | Gas caldo Hot gas Gaz chaud |
| - Gas Frigorifero - Refrigerating gas - Gaz frigorifiquensation | R 404 A | R 404 A | R 404 A |
| - Potenza assorbita max (Kw.) - Absorbed power max - Puissance absorbée max | 1200 w. | 2800 W. | 3500 W. |
| - Caratteristiche elettriche - Electrical features - Caractéristiques électriques | 220/240V 50 Hz 1Ph | 380V 50 Hz 3Ph | 380V 50 Hz 3Ph |
| - Dimensioni (mm.) - Sizes - Dimensions | 800 x 700 x 900 h. | 800 x 700 x 1514 h. | 800 x 800 x 1950 h. |



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFFROIDISSEMENT



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.

• **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 REFOIDISSEMENT 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 des 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.



OMOLAB

GRANDI IMPIANTI

MANECATORI

BATCH FREEZERS

TURBINE À GLACE



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

OMOLAB

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

Per favorire una rapida pulizia, tutte le macchine vengono montate su una pedana completamente in acciaio inox.

A seconda delle esigenze, la linea è composta da macchinari di diverse capacità produttive.

LARGE PLANTS

In order to meet the need for large productions, the range of Icetech 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.

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.

GRANDS ÉQUIPEMENTS

Pour pouvoir satisfaire les besoins de productions élevées, la gamme des machines pour faire les glaces produites par Icetech 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.

OMOLAB

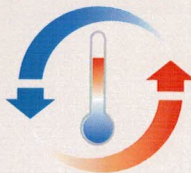
Ligne complète pour la pasteurisation, l'homogénéisation et le travail du mélange pour glace, qui comprend: pasteurisateur, homogénéisateur, cuve de maturation avec fonction d'abaissement rapide de la température et turbines à glace.

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

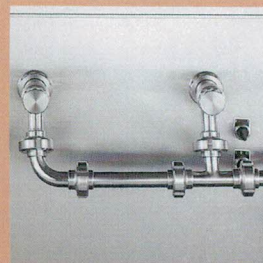
En fonction des exigences, la ligne peut être composée d'outillages ayant des capacités de production différentes.



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



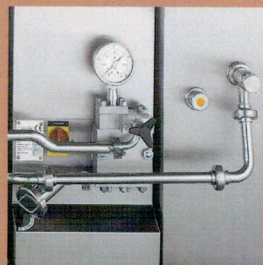
- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT



- 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'homogenisation.

FRIMIX

GRANDI IMPIANTI



▲
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.

FRIMIX

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.

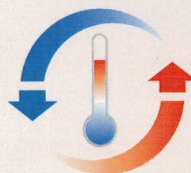
FRIMIX

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.



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT



- 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.



ITALIANO



ENGLISH



FRANÇAIS



VIA PIEMONTE, 2

24052 AZZANO SAN PAOLO

BERGAMO - ITALY

TEL. +39/035 320400

FAX +39/035 320380

www.icetechitaly.it

info@icetechitaly.it



Distribuito da:
Distributed by:
Distribué par:

