

MT3 MT4 MT5 EASY

MANTECATORI



I Mantecatori **EASY ICETECH**, consentono eccezionali prestazioni tra le quali:

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

TAPPETINO:

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

AGITATORE:

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

TRAMOGGIA:

Ampia per una veloce introduzione della miscela.

TIMER:

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

COMMUTATORE:

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

USCITA GELATO:

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



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



MT3 MT4 MT5

EASY

MANTECATORI



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

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

TIMER:

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

PAD:

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

STIRRER:

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

MIX HOPPER:

Wide mix hopper for a quick introduction of the mix.

COMMUTATOR:

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

GELATO EXIT:

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



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

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

TAPIS:

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

TIMER:

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

AGITATEUR:

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

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.

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



ICETECH srl - Machine per gelato

Via Piemonte, 2 - 24052 Azzano San Paolo (BG) Italy - Tel. +39/035 320400 - Fax +39/035 320380

www.icetechitaly.it - info@icetechitaly.it