

MT3-4-5-7

LCD GENYO

MANTECATORI



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 morbidissime cremolate, tutto come "una volta".

- **REGOLAZIONE OVERRUN**

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

- **AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL**

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



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFRIGERATION





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 "autresfois".
- **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.

MANTECATORI



► 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

| Modello - Model - Modelle | MT3 | MT4 | MT5 | MT7 |
|---|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| - Produzione oraria (Kg.) - Hour production - Production horaire | Kg.10/30 | Kg.15/45 | Kg. 20/65 | Kg. 40/95 |
| - Capacità carico miscela - Mixture quantity per cycle - Quantité de mélange par cycle | Min. Lt. 2 Max. Lt. 4 | Min. Lt. 3 Max. Lt. 6 | Min. Lt. 4 Max. Lt. 8 | Min. Lt. 6 Max. Lt. 15 |
| - Potenza assorbita (Kw.) - Absorbed power - Puissance absorbée | Kw. 3,5 | Kw. 5 | Kw. 7 | Kw. 10 |
| - Caratteristiche elettriche - Electrical features - Caractéristiques électriques | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph | 400V 50 Hz 3 Ph |
| - Condensazione - Condensation - Condensation | Acqua Water Eau | Acqua Water Eau | Acqua Water Eau | Acqua Water Eau |
| - Gas frigorifero - Refrigerating gas - Gaz frigorifique | R 404 A | R 404 A | R 404 A | R 404 A |
| - Dimensioni (mm.) - Sizes - Dimensions | 530 x 600 x 1370 h. | 530 x 600 x 1370 h. | 530 x 700 x 1370 h. | 530 x 900 x 1370 h. |
| - Peso (Kg.) - Weight - Poids | Kg. 244 | Kg. 255 | Kg. 270 | Kg. 300 |



ICETECH srl - Macchine per gelato

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

www.icetechitaly.it - info@icetechitaly.it