



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

#### USCITA GELATO

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



#### 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 new 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.



#### 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.


#### TAPIS

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



# MT3 MT4 MT5 MT7

## MANTECATORI

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

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

I Mantecatori ICETECH, grazie alla speciale centralina elettronica con microprocessore appositamente studiata e realizzata, consentono di monitorare il gelato in ogni sua fase ed ottenere un prodotto finito perfetto nella sua struttura con la giusta cremosità e consistenza. A richiesta, con i Mantecatori ICETECH è inoltre possibile inserire la funzione "Granite" per produrre perfette Granite Siciliane.

- RAFFREDDAMENTO  
- COOLING  
- REFROIDISSEMENT



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](http://www.icetechitaly.it) - [info@icetechitaly.it](mailto:info@icetechitaly.it)

# MT3 MT4 MT5 MT7

MANTECATORI



## 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.



## 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.



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



- RAFFREDDAMENTO  
- COOLING  
- REFROIDISSEMENT

