

SOFT EURO/BABY

GELATO ESPRESSO



Le ultime nate in casa ICETECH sono le modernissime macchine **SOFT**. Costruite in vari modelli, si distinguono in macchine *da banco a 1 o 3 gusti* con o senza pompe e *macchine da pavimento a 3 gusti* con o senza pompe.

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

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

I punti di forza delle macchine Soft ICETECH sono:

- Controllo elettronico della consistenza del gelato.
- Controllo elettronico delle temperature di conservazione.
- Vasche di conservazione base molto capienti (lt.18).
- Indicatore del livello di base nelle vasche.
- Pompe ad ingranaggi ad alto overrun.
- Sistema di mescolatori con controaggitatore ed alette raschianti intercambiabili.
- Versione ad aria tropicalizzata per un'alta resa.
- Alta potenza frigorifera installata per un'alta produzione di gelato.
- Design ergonomico d'arredo.

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT





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

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

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

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

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



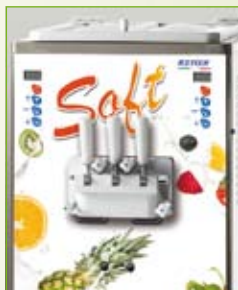
Les dernières-nées de la maison ICETECH sont les très modernes **MACHINES SOFT**. Fabriquées en différents modèles, elles se distinguent en : machines d'établi à 1 ou 3 parfums avec ou sans pompes, et machines posées au sol à 3 parfums avec ou sans pompes.

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

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

Les points forts des machines Soft ICETECH sont :

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



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

GELATO ESPRESSO

Modello - Model - Modelle	BABY 1G	BABY 1P
- Produzione oraria (porz.75gr.) - hourly production (75 g port) - production par heure (75 g port)	426	480
- Capacità vasca superiore (Lt.) - Upper tank capacity - Capacité de la cuve supérieure	Lt. 18	Lt. 18
- Caratteristiche elettriche - Electrical features - Caractéristiques électriques	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- Condensazione - Condensation - Condensation	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air	Acqua/Aria Water/air Eau/Air
- Pompa - Pump - Pompe	No No Aucune	Si Yes Oui
- Dimensioni (mm.) - Sizes - Dimensions	410 x 680 x 870 h.	410 x 680 x 870 h.
- Peso (Kg.) - Weight - Poids	Kg. 98	Kg. 110

Modello - Model - Modelle	BABY 3G	BABY 3P
- Produzione oraria (porz.75gr.) - hourly production (75 g port) - production par heure (75 g port)	480	534
- Capacità vasca superiore (Lt.) - Upper tank capacity - Capacité de la cuve supérieure	Lt. 18+18	Lt. 18+18
- Caratteristiche elettriche - Electrical features - Caractéristiques électriques	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- Condensazione - Condensation - Condensation	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air	Acqua/Aria Water/air Eau/Air
- Pompa - Pump - Pompe	No No Aucune	Si Yes Oui
- Dimensioni (mm.) - Sizes - Dimensions	535 x 680 x 870 h.	535 x 680 x 870 h.
- Peso (Kg.) - Weight - Poids	Kg. 115	Kg. 127

Modello - Model - Modelle	EURO 3G	EURO 3P SUPER
- Produzione oraria (porz.75gr.) - hourly production (75 g port) - production par heure (75 g port)	534	614
- Capacità vasca superiore (Lt.) - Upper tank capacity - Capacité de la cuve supérieure	Lt. 18+18	Lt. 18+18
- Caratteristiche elettriche - Electrical features - Caractéristiques électriques	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- Condensazione - Condensation - Condensation	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air	Acqua/Aria Water/air Eau/Air
- Pompa - Pump - Pompe	No No Aucune	Si Yes Oui
- Dimensioni (mm.) - Sizes - Dimensions	533 x 682 x 1434 h.	533 x 682 x 1434 h.
- Peso (Kg.) - Weight - Poids	Kg. 190	Kg. 210



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