

3 IN 1 TP3/TP4/TP5/TP7

LCD GENYO

LABORATORIO



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 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 con SCHERMO LCD TOUCH SCREEN che favorisce il riscaldamento omogeneo ed attraverso il sistema a "BAGNOMARIA", 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, dà 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 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 morbidiissime cremolate.

- REGOLAZIONE OVERRUN

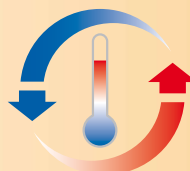
tramite dei semplicissimi pulsanti posti sullo schermo LCD TOUCH SCREEN ed un intuitivo indicatore a barre, è possibile in ogni momento controllare ed impostare la quantità di aria da incorporare nel vostro gelato.

- 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.



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RECHAUFFEMENT

3 IN 1 TP3/TP4/TP5/TP7 LCD GENYO



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. 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, thereby 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", 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.

• TURBINAGE:

L'opérateur, après avoir transvasé le mélange dans la chambre de turbinage à l'aide du robinet du bouilleur, 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 Fruits 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.

LABORATORIO



► SCHERMO LCD TOUCH SCREEN
LCD TOUCH SCREEN MONITOR
ECRAN TACTILE LCD



► PARTICOLARE RUBINETTO TAP
PARTICULARITE ROBINET



► SISTEMA DI AGITAZIONE TANK
PARTICULARITE CUVE

Modello - Model - Modelle	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
- 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	530 x 700 x 1440 h.	530 x 700 x 1440 h.	530 x 700 x 1440 h.	530 x 900 x 1440 h.
- Peso (Kg.) - Weight - Poids	Kg. 260	Kg. 290	Kg. 290	Kg. 340



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