

LA GELATIERA

MANTECATORI



I nuovi **Mantecatori Verticali ICETECH**, possiedono un cilindro **con sistema di freddo verticale** e sono particolarmente adatti per chi vuole ottenere un gelato di altissima qualità con la massima semplicità di utilizzo.

Il processo produttivo viene comandato e controllato in modo automatico da un microprocessore elettronico che permette all'operatore di impostare la consistenza del gelato desiderata in modo da ottenere un prodotto sempre asciutto, cremoso con ridottissimi tempi di mantecazione e di consumo energetico.

Il comodo display posto sul fronte della macchina, favorisce il controllo costante della consistenza del gelato e l'eventuale modifica in fase di produzione. L'operatore ha anche la possibilità di impostare il programma Granite (a tempo) per poter produrre *le vere "granite siciliane"*.

Come per tutti i prodotti della sua vasta gamma, ICETECH ha posto particolare attenzione alle forme ergonomiche della macchina per dare maggior comodità all'operatore durante l'utilizzo.

Da sempre attenti al **RISPARMIO ENERGETICO**, con **LA GELATIERA** sono stati raggiunti consumi particolarmente ridotti di energia elettrica ed idrica. Il particolare mescolatore a tre lame è stato completamente realizzato in acciaio inox con sistema di raschiatori autoregolanti e facilmente intercambiabili. Questo particolare mescolatore assicura sempre una perfetta pulizia del gelato dalle pareti e dal fondo del cilindro, favorendo così un ottimo scambio termico ed un'estrazione totale del gelato in fase di uscita.

La macchina è dotata anche di un particolare coperchio trasparente che permette di monitorare visivamente in ogni momento lo stato del gelato; grazie alla totale apertura dello stesso, è possibile l'inserimento di ingredienti tipo granelle, variegati, nocciole, pistacchi ed altro ancora.



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT





The new ICETECH Vertical Batch Freezers are provided with a cylinder with a vertical cooling system and are particularly suitable for obtaining top quality gelato with a user-friendly machine.

The production process is controlled automatically by an electronic microprocessor that allows the operator to set the texture of the gelato, in order to obtain an always dry and creamy product reducing freezing time and energy consumption.

The practical display placed on the front of the machine, allows for the constant control of the gelato texture and of any modification during the production phase. The operator can also set the Granita function (with timing) to make true "Sicilian granitas".

Like all the other products of the range, ICETECH focuses on the ergonomic shape of the machine that allows the operator to use the machine comfortably.

Always keen on **ENERGY SAVING**, with LA GELATIERA electricity and water consumption have been drastically reduced. The original stirrer with three steel blades is fully made of stainless steel and is provided with self-adjustable and easily interchangeable scraping fins. This original stirrer always ensures a perfect gelato cleanness from the walls and the bottom of the cylinder, favouring in this way a perfect thermal exchange and total extraction of the gelato during the exit phase.

The machine is also equipped with an original transparent cover that allows monitoring the status of the gelato at all times. Thanks to its total opening, ingredients, such as chopped hazelnuts, hazelnuts, pistachios and others, can be inserted in the machine.



Les nouvelles Turbines Verticales ICETECH, possèdent un cylindre avec un système de refroidissement vertical et sont particulièrement adaptées à ceux qui souhaitent obtenir une glace de très bonne qualité, avec une simplicité d'utilisation maximale.

Le processus de production est commandé et contrôlé de manière automatique par un microprocesseur électronique qui permet à l'opérateur de paramétrer la consistance de la glace désirée de manière à obtenir un produit toujours sec et crémeux, et cela en un temps de turbinage et une consommation électrique minimum.

Le confortable écran d'affichage disposé sur l'avant de la machine favorise le contrôle constant de la consistance de la glace et une éventuelle modification pendant la phase de production. L'opérateur a également la possibilité de paramétrer le programme Granité (à temps) pour pouvoir produire les véritables « granités siciliens ».

Comme pour tous les produits de sa large gamme, ICETECH a porté une attention particulière à la forme ergonomique de la machine pour apporter plus de confort à l'opérateur pendant l'utilisation.

Parce que toujours attentif aux **ECONOMIES D'ENERGIE**, avec LA GELATIERA sont obtenus des niveaux de consommations d'énergie électrique et hydraulique particulièrement réduits.

Le malaxeur particulier à trois lames est entièrement réalisé en acier inoxydable avec un système de racleurs autorégulant facilement interchangeables. Ce malaxeur particulier garantit toujours une propreté parfaite de la glace par les parois et par le fond du cylindre, favorisant ainsi un échange thermique optimal et une extraction totale de la glace pendant la phase de sortie.

La machine est également dotée d'un couvercle transparent particulier qui permet de surveiller de visu et à tout moment l'état de la glace; grâce à l'ouverture complète de ce dernier, il est possible d'insérer des ingrédients de type graines, marbrés, noisettes, pistaches, et bien plus encore.

LA GELATIERA

Modello - Model - Modelle	5	6
- Produzione oraria (Kg.) - Hour production - Production horaire	Kg. 40	Kg. 50
- Capacità carico miscela - Mixture quantity per cycle - Quantité de mélange par cycle	Min. Lt. 2 Max. Lt. 5	Min. Lt. 2 Max. Lt. 7
- Potenza assorbita (Kw.) - Absorbed power - Puissance absorbée	Kw. 2,7	Kw. 4,5
- Caratteristiche elettriche - Electrical features - Caractéristiques électriques	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- Condensazione - Condensation - Condensation	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau
- Dimensioni (mm.) - Sizes - Dimensions	500 x 700 x 1100 h.	520 x 720 x 1100 h.
- Peso (Kg.) - Weight - Poids	Kg. 255	Kg. 270



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