

# SUPER MAX

## GELATO ESPRESSO



**SUPER MAX** è la macchina più potente della gamma di **SOFT ICETECH**.

Adatta per la produzione di grosse quantità di gelato soft, **SUPER MAX** è dotata di un doppio circuito frigorifero con 2 compressori completamente indipendenti tra di loro dedicati ognuno al proprio cilindro.

A differenza dei modelli tradizionali, **SUPER MAX** è assistita da 2 moderne schede elettroniche interamente autonome che controllano in ogni istante la consistenza del gelato tramite il monitoraggio sul display, leggibile dall'operatore, dei valori di consistenza e temperatura di conservazione.

Tramite le due schede è possibile impostare valori diversi di consistenza uno per ogni vasca di conservazione.

Nella parte inferiore, **SUPER MAX** è dotata di un armadietto a 2 porte in acciaio inox per l'alloggiamento del materiale d'uso immediato.

**SUPER MAX**, a richiesta, potrà essere personalizzata con l'applicazione di cilindri portagranelle, vaschette porta toppings a pompa e portaconi.

Queste le principali caratteristiche tecniche innovative:

- Doppio circuito frigorifero con 2 compressori indipendenti.
- Due schede elettroniche autonome.
- Cilindri maggiorati ad elevata capienza.
- Controllo elettronico della consistenza del gelato.
- Controllo elettronico delle temperature di conservazione.
- Due vasche di conservazione base molto capienti (lt.18 cad.).
- Indicatore del livello di base nelle vasche.
- Pompe ad ingranaggi ad alto overrun.
- Sistema di mescolatori con controaggitatore ed alette raschianti intercambiabili.
- Sistema di raffreddamento ad aria con condensatori separati tropicalizzati con doppia ventola. Raffreddamento ad acqua a richiesta.
- Alta potenza frigorifera installata per un'alta produzione di gelato.
- Design ergonomico d'arredo con grafica accattivante.



- RAFFREDDAMENTO  
- COOLING  
- REFROIDISSEMENT



# SUPER MAX

## GELATO ESPRESSO



**SUPER MAX** is the most powerful machine of the **SOFT ICETECH** series.

Suitable for the production of large soft ice-cream amounts, **SUPER MAX** is equipped with a double cooling circuit with 2 compressors, completely independent upon each other, each one dedicated to one's own cylinder.

Unlike traditional models, **SUPER MAX** is assisted by 2 modern fully autonomous electronic boards controlling ice-cream consistency at any time by monitoring consistency and preservation temperature values on the display the operator can read.

The two boards can be used to set up different consistency values, one for each preservation tank.

At the bottom, **SUPER MAX** is equipped with 2 stainless steel doors where to accommodate the material for immediate use.

Upon request, **SUPER MAX** can be customised by applying milled product cylinders, pump topping trays and cone-holders.

The main innovative technical features are listed here below:

- Double cooling circuit complete with 2 independent compressors.
- Two autonomous electronic boards.
- High-capacity oversize cylinders.
- Electronic control for ice-cream consistency.
- Electronic control for preservation temperatures.
- Two basic preservation tanks of great capacity (lt.18 each).
- Basic level indicator in the tanks.
- High-override gear pumps.
- Mixer system with counter-stirrer and interchangeable scraping fins.
- Air cooling system with tropicalised separate condensers with a double fan wheel. Water cooling upon request.
- High cooling capacity installed for high ice-cream production.
- Ergonomic furnishing design with appealing graphics.



**SUPER MAX** est la machine la plus puissante de la gamme de **SOFT ICETECH**.

Adaptée pour produire de grandes quantités de glace soft, **SUPER MAX** est dotée d'un circuit frigorifique avec 2 compresseurs complètement indépendants l'un par rapport à l'autre, chacun d'eux dédié à son propre cylindre.

A la différence des modèles traditionnels, **SUPER MAX** est assistée par 2 cartes électroniques modernes, entièrement autonomes, qui contrôlent à chaque instant la consistance de la glace en la monitorant sur un afficheur, où l'opérateur peut lire les valeurs de consistance et de température de conservation.

Grâce aux deux cartes il est possible de programmer des valeurs de consistance différentes pour chaque cuve de conservation.

Dans la partie inférieure, **SUPER MAX** est dotée d'une petite armoire à 2 portes en acier inox, pour loger le matériel d'usage immédiat.

Sur demande, il est possible de personnaliser **SUPER MAX** en y appliquant des cylindres porteamandes pilées, des bacs porte « toppings » à pompe, et des porte-cornets.



Voici les principales caractéristiques techniques innovatrices :

- Double circuit frigorifique avec 2 compresseurs indépendants entre eux.
- Deux cartes électroniques autonomes.
- Cylindres d'une contenance plus élevée.
- Contrôle électronique de la consistance de la glace.
- Contrôle électronique des températures de conservation.
- Deux cuves de conservation de base de très grande capacité (18 l. chaque).
- Indicateur de niveau de base dans les cuves.
- Pompes à engrenages à overrun élevé.
- Système de mélangeurs avec agitateur et palettes de raclage interchangeables.
- Système de refroidissement à air avec condensateurs séparés tropicalisés à double hélice. Sur demande, refroidissement à eau.
- Haute puissance frigorifique installée, pour une grande production de glace.
- Design ergonomique décoratif, avec graphique attrayante.

### SUPER MAX

- PRODUZIONE ORARIA (PORZ.75GR.) - HOURLY PRODUCTION (75 G PORT) - PRODUCTION PAR HEURE (75 G PORT)	1.120
- CAPACITÀ VASCA SUPERIORE (LT.) - UPPER TANK CAPACITY - CAPACITÉ DE LA CUVE SUPÉRIEURE	Lt. 18+18
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELECTRICAL FEATURES - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - CONDENSATION - CONDENSATION	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air
- POMPA - PUMP - POMPE	Si Yes Oui
- POTENZA ASSORBITA (Kw) - ELECTRICAL FEATURES - PUISSANCE ABSORBÉE	kw 4,9
- GAS FRIGORIFERO - REFRIGERATING GAS - GAZ FRIGORIFIQUE	R 404A
- DIMENSIONI (MM.) - SIZES - DIMENSIONS	630 x 920 x 1505 h.
- PESO (KG.) - WEIGHT - POIDS	Kg. 260



**ICETECH srl - Machine 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)