

SOFT HAPPY/SMILE

GELATO ESPRESSO



Nasce la versione compatta della linea di macchine per gelato **SOFT ICETECH**.

Costruite in vari modelli, si distinguono in macchine da banco **HAPPY** a 1 o 3 gusti con o senza pompe e macchine da pavimento **SMILE** a 3 gusti con o senza pompe.

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.
- Indicatore del livello di base nelle vasche.
- Pompe ad ingranaggi ad alto overrun.
- Sistema di agitazione con coclea di materiale stampato per ottenere un'elevata durata nel tempo e resa del prodotto. A richiesta agitatore in acciaio.
- 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 compact version of the **SOFT ICETECH** gelato machines line has been created.

They are manufactured in several models and they can be divided into **HAPPY** 1- or 3-taste counter machines, with or without a pump, as well as into **SMILE** 3-taste machines installed on the floor with or without a pump.

ICETECH Soft machines are assisted by a modern electronic board controlling gelato 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 gelato 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 level indicator in tanks.
- High-overrun gear pumps.
- Stirring system complete with a scroll made of pressed material for a long life and a higher product yield. Stirrer steel on request.
- Tropicalised-air version for high performance levels.
- High refrigerating power installed for high ice-cream production.
- Ergonomic design for decoration purposes.



La version compacte de la ligne de machines pour glaces **SOFT ICETECH** est née.

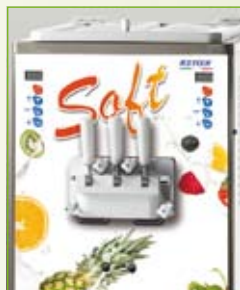
Fabriquées en différents modèles, elles se distinguent en: machines **HAPPY** d'établi à 1 ou 3 parfums avec ou sans pompes, et machines **SMILE** posées au sol à 3 parfums avec ou sans pompes.

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.
- Indicateur du niveau de base dans les cuves.
- Pompes à engrenages à « overrun » élevé.
- Système d'agitation avec vis d'Archimède en matériel moulé, qui favorise la longévité et le maximum de rendement du produit. Agitateur en acier sur demande.
- 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

Modello - Model - Modelle	HAPPY 1G	HAPPY 1P
- Produzione oraria (porz.75gr.) - hourly production (75 g port) - production par heure (75 g port)	300	370
- Capacità vasca superiore (Lt.) - Upper tank capacity - Capacité de la cuve supérieure	Lt. 11	Lt. 11
- 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	430 x 600 x 800 h.	430 x 600 x 800 h.
- Peso (Kg.) - Weight - Poids	Kg.95	Kg. 107

Modello - Model - Modelle	HAPPY 3G	HAPPY 3P
- Produzione oraria (porz.75gr.) - hourly production (75 g port) - production par heure (75 g port)	370	400
- Capacità vasca superiore (Lt.) - Upper tank capacity - Capacité de la cuve supérieure	Lt. 11+11	Lt. 11+11
- 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	530 x 640 x 850 h.	530 x 640 x 850 h.
- Peso (Kg.) - Weight - Poids	Kg. 112	Kg. 124

Modello - Model - Modelle	SMILE 3G	SMILE 3P
- Produzione oraria (porz.75gr.) - hourly production (75 g port) - production par heure (75 g port)	450	520
- Capacità vasca superiore (Lt.) - Upper tank capacity - Capacité de la cuve supérieure	Lt. 11+11	Lt. 11+11
- 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	500 x 639 x 1480 h.	500 x 639 x 1480 h.
- Peso (Kg.) - Weight - Poids	Kg. 187	Kg. 198



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 - info@icetechitaly.it