

SOFT EURO AUTOPASTORIZZANTE

GELATO ESPRESSO



Nella nuova macchina **SOFT EURO AUTOPASTORIZZANTE**, tramite il nuovo sistema **AUTOPASTORIZZANTE**, alla pressione dell'apposito tasto di riscaldamento, la miscela contenuta nelle vasche superiori e quella a contatto di tutti i componenti all'interno, viene riscaldata alla temperatura di pastorizzazione di +65°C e successivamente automaticamente raffreddata fino alla temperatura di conservazione di +4°C. Questo processo permette di controllare sempre la carica batterica, di garantire la massima igiene ed aumentare la durata di utilizzo del prodotto conservato all'interno.

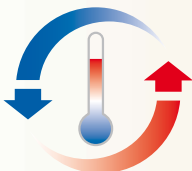
La macchina **SOFT EURO AUTOPASTORIZZANTE** è anche dotata di agitatori posti all'interno delle vasche di conservazione per una sempre perfetta miscelazione del prodotto conservato all'interno.

I punti di forza della macchina **SOFT EURO AUTOPASTORIZZANTE** sono:

- Sistema Automatico di Pastorizzazione della miscela
- 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 controagitatore 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



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT



In the new machine **SOFT EURO SELF-PASTEURIZING**, through the new SELF-PASTEURIZING system, when the heating button is pressed, the mixture contained in the upper tanks and the one in touch with all the components inside, is heated up to the pasteurization temperature of +65°C and subsequently cooled up to the conservation temperature of +4°C. This process allows to always check the bacterial charge, ensuring maximum hygiene and increasing the duration of use of the product stored inside. The Soft SELF-PASTEURIZING machine is also equipped with agitators placed inside the tanks that always permit a perfect mixing of the product stored inside.

The points of strength of **SOFT EURO SELF-PASTEURIZING** are listed here below:

- Automatic System Pasteurization of the mixture
- 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-overnun 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.



Avec la nouvelle machine **SOFT EURO PASTEURISATION AUTOMATIQUE**, par le nouveau système de pasteurisation automatique, en appuyant sur le bouton de chauffage, le mélange contenu dans les cuves supérieures et celle en contact avec tous les composants à l'intérieur, est chauffé à la température de pasteurisation de +65°C et ensuite refroidi automatiquement jusqu'à la température de stockage de +4°C. Ce processus permet de vérifier toujours la charge bactérienne, niveau maximum d'hygiène et d'augmenter la durée de vie du produit stocké. La machine est équipée d'agitateurs placés à l'intérieur des cuves pour la conservation d'un mélange toujours parfait du produit stocké à l'intérieur.

Les points forts des machines **SOFT EURO PASTEURISATION AUTOMATIQUE** sont :

- Système automatique de pasteurisation du mélange.
- 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.



AGITATORE
IN VASCA
AGITATOR
IN THE TANK
AGITATEUR
DANS LA CUVE

Modello - Model - Modelle	EURO 3 AP
- Produzione oraria (porz.75gr.) - hourly production (75 g port) - production par heure (75 g port)	614
- 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
- Dimensioni (mm.) - Sizes - Dimensions	533 x 682 x 1434 h.
- Peso (Kg.) - Weight - Poids	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