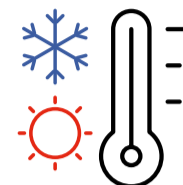


CREAM PLUS

TP3 | TP4 | TP5 | TP7



RAFFREDDAMENTO
cooling
refroidissement

RISCALDAMENTO
heating
réchauffement



Sistema di agitazione
Agitation system
Système d'agitation



Camera di mantecazione
Whipping chamber
Chambre de mélange



ITA

CREAM PLUS

Costruita nelle quattro versioni 3-4-5-7, è un vero e proprio gioiello per la gelateria e la pasticceria essendo costruita con le più moderne tecnologie meccaniche, frigorifere ed elettroniche, messe al servizio dell'operatore.

La macchina, nella vasca superiore riscalda e raffredda con sistema a "bagnomaria" con liquido glicolato, permettendo così di evitare qualsiasi tipo di incrostazione e di preparare miscele di gelato, deliziose creme pasticcere (con movimento di agitazione ad intermittenza), buonissime marmellate, zucchero invertito e di stemperare il cioccolato. Nella camera di mantecazione la macchina si comporta come un normale mantecatore della gamma ICETECH che funziona con le più moderne tecnologie al fine di preparare i migliori gelati con l'adeguata consistenza, incredibilmente asciutti e con resa e qualità ottimali.

— RISCALDAMENTO / RAFFREDDAMENTO:

La vasca superiore funziona in modo completamente indipendente dalla camera di mantecazione che si trova nella parte inferiore; oltre a riscaldare, è possibile raffreddare e mantenere in conservazione i prodotti ad una temperatura sopra lo zero impostabile dall'operatore. Attraverso il suo praticissimo rubinetto di estrazione è possibile:

- Fare fuoriuscire le miscele per gelato per introdurle direttamente nel mantecatore in modo molto semplice e veloce.
- Estrarre la crema pasticcera (ed altre ricette) comodamente in una bacinella senza dover passare nella camera di mantecazione.
- Riuscire in modo veloce e perfetto nella pulizia e sanificazione per il rispetto delle più severe norme igienico sanitarie.

— CAMERA DI 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 un microprocessore. Come nei nostri nuovi mantecatori MT 3/4/5/7, la centralina elettronica comprende anche le funzioni "GRANITE".

ENG

CREAM PLUS

Manufactured in four versions, 3-4-5-7, is a real jewel for gelato and confectioner's industry since it is manufactured by making use of the most modern mechanical, cooling and electronic technologies at the operator's disposal.

The machine is intended to heat and cool by means of a "bain-marie" system with glycol in the upper tank, thus enabling the operator to avoid any type of encrustation and to prepare gelato mixtures, delicious pastry creams (on the basis of an intermittent stirring system), extremely good jams, invert sugar and to distemper chocolate. In the whipping chamber, the machine acts as a normal batch freezer of the ICETECH range operating on the basis of the most modern technologies in order to prepare the best unbelievably dry gelato having proper consistency as well as optimal performance and quality.

— HEATING / COOLING:

The upper tank acts completely independently of the whipping chamber at the bottom. Besides heating, it can cool and preserve products at an above-zero temperature that can be set by the operator.

Its extremely handy extraction cock will enable the operator to do as follows:

- Let the gelato mixtures out to pour them directly into the batch freezer in a very simple and quick way.
- Easily extract the pastry cream (and other recipes) in a tray without having to go through the whipping chamber.
- Clean and sanitise the machine quickly and perfectly in observance of the strictest health sanitary rules.

— WHIPPING CHAMBER

After having poured the mixture into the whipping chamber through the boiler cock, the operator will start the whipping process automatically controlled by a microprocessor. Just as in our new MT 3/4/5/7 batch freezers, the electronic central unit is also including the "GRANITA" function.

FRA

CREAM PLUS

Fabriquée en quatre versions, 3-4-5-7, est un véritable bijou pour les glaces et la pâtisserie, car elle est réalisée avec les technologies mécaniques, frigorifiques et électroniques les plus modernes, mises au service de l'opérateur.

Dans la cuve supérieure la machine réchauffe et refroidit avec un système à « bain marie » avec glycol, ce qui permet d'éviter tous types d'incrustation, et de préparer des mélanges de glace, de délicieuses crèmes pâtisseries (avec mouvement d'agitation à intermittenza), de très bonnes confitures, du sucre inverti, et de faire fondre le chocolat. Dans la chambre de mélange, la machine se comporte comme une turbine à glace normale de la gamme ICETECH, qui fonctionne avec les technologies les plus modernes afin de préparer les meilleures glaces ayant la consistance adéquate, incroyablement sèches, avec des résultats et une qualité optimaux.

— RÉCHAUFFEMENT / REFROIDISSEMENT:

La cuve supérieure fonctionne de façon complètement indépendante par rapport à la chambre de mélange, qui se trouve dans la partie inférieure; non seulement elle réchauffe, mais elle peut aussi refroidir les produits et les maintenir en conservation à une température au-dessus de zéro, programmable par l'opérateur. Avec son robinet d'extraction très pratique, il est possible de:

- Faire sortir les mélanges pour glace afin de les introduire directement dans le mélangeur de manière très rapide et simple.
- Extraire la crème pâtissière (et d'autres recettes) commodément dans une cuvette, sans avoir à faire passer dans la chambre de mélange.
- Effectuer rapidement et parfaitement le nettoyage et l'assainissement de la machine, dans le respect des normes hygiéniques et sanitaires les plus sévères.

— CHAMBRE DE MÉLANGE

Après avoir transvasé le mélange dans la chambre de mélange grâce au robinet du bouilleur, l'opérateur fait commencer le processus de mélange, qui est contrôlé automatiquement par un microprocesseur. Comme dans nos nouvelles turbines à glace MT 3/4/5/7, la centrale électronique comprend aussi la fonction « GRANITÉS ».



Produzione oraria (Kg.)
Hour production
Production horaire



Capacità vasca superiore (Lt.)
Upper tank capacity
Capacité de la cuve supérieure



Capacità vasca inferiore (Lt.)
Inferior tank capacity
Capacité de la cuve inférieure



Potenza assorbita max (Kw.)
Absorbed power max
Puissance absorbée max



Caratteristiche elettriche
Electrical features
Caractéristiques électriques



Condensazione
Condensation
Condensation



Gas frigorifero
Refrigerating gas
Gaz frigorifique



Dimensioni (mm.)
Sizes
Dimensions



Peso (Kg.)
Weight
Poids

Mod.

Mod.	Produzione oraria (Kg.) Hour production Production horaire	Capacità vasca superiore (Lt.) Upper tank capacity Capacité de la cuve supérieure	Capacità vasca inferiore (Lt.) Inferior tank capacity Capacité de la cuve inférieure	Potenza assorbita max (Kw.) Absorbed power max Puissance absorbée max	Caratteristiche elettriche Electrical features Caractéristiques électriques	Condensazione Condensation Condensation	Gas frigorifero Refrigerating gas Gaz frigorifique	Dimensioni (mm.) Sizes Dimensions	Peso (Kg.) Weight Poids
TP3	Kg. 10/30	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.2 Max. Lt.4	Kw. 9,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Water Eau	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 260
TP4	Kg. 15/45	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.3 Max. Lt.6	Kw. 10	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Water Eau	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 290
TP5	Kg. 20/65	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.4 Max. Lt.8	Kw. 12	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Water Eau	R 452 A	535 x 715 x 1400 h.	Kg. 290
TP7	Kg. 40/95	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.6 Max. Lt.15	Kw. 15,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Water Eau	R 452 A	535 x 915 x 1400 h.	Kg. 340