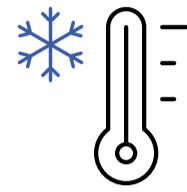


LA GELATIERA

5 | 6



RAFFREDDAMENTO
cooling
refroidissement



Centralina elettronica
Electronic central unit
Centrale électronique



Bocca di uscita
Exit door
Panneau de sortie



ITA

MANTECATORI VERTICALI

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 il tempo di produzione in modo da ottenere un gelato sempre asciutto, cremoso con ridottissimi tempi di mantecazione e di consumo energetico. L'operatore ha anche la possibilità di 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.

ENG

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 production time, in order to obtain an always dry and creamy gelato reducing freezing time and energy consumption. The operator can also produce the real "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.









FRA

TURBINES A GLACE VERTICALES

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 le temps de production de manière à obtenir un produit toujours sec et crémeux, et cela en un temps de turbinage et une consommation électrique minimum. L'opérateur a également la possibilité de 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.

Mod.	 Produzione oraria (Kg.) Hour production Production horaire	 Capacità carico miscela (Lt.) Mixture quantity per cycle Quantité de mélange par cycle	 Potenza assorbita (Kw.) Absorbed power Puissance absorbée	 Caratteristiche elettriche Electrical features Caractéristiques électriques	 Condensazione Condensation Condensation	 Gas frigorifero Refrigerating gas Gaz frigorifique	 Dimensioni (mm.) Sizes Dimensions	 Peso (Kg.) Weight Poids
5	Kg. 40	Min. Lt.2 Max. Lt.5	Kw. 2,7	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Water Eau	R 452 A	495 x 690 x 1100 h.	Kg. 255
6	Kg. 50	Min. Lt.2 Max. Lt.7	Kw. 4,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Water Eau	R 452 A	520 x 720 x 1100 h.	Kg. 270