

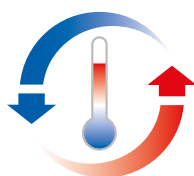
# 3IN1

# TP3 TP4 TP5 TP7

# COMBINATE



- RAFFREDDAMENTO  
- COOLING  
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO  
- HEATING  
- RECHAUFFEMENT

| MOD  | TP3                       | TP4                       | TP5                       | TP7                       |
|--|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| - Produzione oraria (Kg.)<br>- Hour production<br>- Production horaire                           | Kg. 10/30                 | Kg. 15/45                 | Kg. 20/65                 | Kg. 40/95                 |
| - Capacità vasca superiore (Lt.)<br>- Upper tank capacity<br>- Capacité de la cuve supérieure    | Min. Lt. 2<br>Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2<br>Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2<br>Max. Lt. 14 | Min. Lt. 2<br>Max. Lt. 14 |
| - Capacità vasca inferiore (Lt.)<br>- Inferior tank capacity<br>- Capacité de la cuve inférieure | Min. Lt. 2<br>Max. Lt. 4  | Min. Lt. 3<br>Max. Lt. 6  | Min. Lt. 4<br>Max. Lt. 8  | Min. Lt. 6<br>Max. Lt. 15 |
| - Potenza compressore (Hp.)<br>- Compressor power<br>- Puissance compresseur                     | Hp. 2,2                   | Hp. 3                     | Hp. 4                     | Hp. 5                     |
| - Potenza assorbita max (Kw.)<br>- Absorbed power max<br>- Puissance absorbée max                | Kw. 9,3                   | Kw. 9,5                   | Kw. 10                    | Kw. 12                    |
| - Caratteristiche elettriche<br>- Electrical features<br>- Caractéristiques électriques          | 400V<br>50 Hz<br>3 Ph     | 400V<br>50 Hz<br>3 Ph     | 400V<br>50 Hz<br>3 Ph     | 400V<br>50 Hz<br>3 Ph     |
| - Condensazione<br>- Condensation<br>- Condensation  | Acqua<br>Water<br>Eau     | Acqua<br>Water<br>Eau     | Acqua<br>Water<br>Eau     | Acqua<br>Water<br>Eau     |
| - Gas frigorifero<br>- Refrigerating gas<br>- Gaz frigorifique                                   | R 404 A                   | R 404 A                   | R 404 A                   | R 404 A                   |
| - Dimensioni (mm.)<br>- Sizes<br>- Dimensions  | 535 x<br>715 x<br>1400 h. | 535 x<br>715 x<br>1400 h. | 535 x<br>715 x<br>1400 h. | 535 x<br>915 x<br>1400 h. |
| - Peso (Kg.)<br>- Weight<br>- Poids  | Kg. 260                   | Kg. 290                   | Kg. 290                   | Kg. 340                   |



La "TRE IN UNO", nelle quattro versioni TP3, TP4, TP5 e TP7, è un laboratorio completo per miscelare, pastorizzare, cuocere e mantecare la miscela per gelato in un'unica macchina.

La vasca superiore di pastorizzazione e miscelazione ed il cilindro inferiore di raffreddamento e mantecazione, funzionano autonomamente permettendo una produzione a ciclo continuo senza tempi morti di lavoro.

Costruita con materiali di altissima qualità è la macchina ideale per chi, pur avendo uno spazio disponibile ridotto, non vuole rinunciare alla qualità del gelato artigianale. Queste, nel dettaglio, le fasi di lavorazione:

● **RISCALDAMENTO:**

Il processo di riscaldamento della miscela è completamente regolato da una centralina elettronica che permette il riscaldamento omogeneo fino alla temperatura di pastorizzazione alta (+85°C impostabile) o bassa (+65°C impostabile). Il sistema di riscaldamento a "BAGNOMARIA" con liquido glicolato, elimina tutti i problemi di incrostazioni e bruciature della miscela.

● **RAFFREDDAMENTO:**

Il processo di raffreddamento avviene successivamente a quello di riscaldamento quando il sistema elettronico avvisa tramite un segnale acustico che la miscela ha raggiunto +85°C o +65°C.

● **MANTECAZIONE:**

L'operatore, dopo aver travasato la miscela nella camera di mantecazione tramite il rubinetto del bollitore, da inizio al raffreddamento e al processo di mantecazione che viene automaticamente controllato da un microprocessore. Come nei nostri nuovi mantecatori MT 3/4/5/7, la centralina elettronica (a richiesta) comprende anche le funzioni "GRANITE".

"TRE IN UNO" in the four TP3, TP4, TP5 and TP7 versions is a complete laboratory intended to mix, pasteurise, cook and whip the ice-cream mixture in one single machine.

The upper pasteurising and mixing tank and the lower cooling and whipping cylinder can work autonomously and guarantee a continuous cycle production without dead times.

Made of top quality materials, it is the ideal machine for those who do not want to renounce the artisan ice-cream quality even if the space available is reduced. Processing phases are described in details here below:

● **HEATING:**

The process of the heating mixture is completely controlled by an electronic control that allows the uniform heating up to the high-temperature of pasteurization (+ 85 ° C settable) or low (+ 65 ° C settable). The "BAIN-MARIE" heating system with glycolate liquid, removes all encrusted problems and mixture burns.

● **COOLING:**

The cooling process will occur after the heating one, i.e. when the electronic system warns by means of a sound signal that the mixture has reached +85°C or +65°C.

● **WHIPPING:**

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

Le "TRE IN UNO" dans les quatre versions TP3, TP4, TP5 et TP7 est un laboratoire complet pour mélanger, pasteuriser, cuire et sangler le mélange pour glace dans une seule machine.

La cuve supérieure de pasteurisation et de mélange et le cylindre inférieur de refroidissement et de repos fonctionnent de manière autonome, ce qui favorise une production en cycle continu sans temps morts. Construite en matériaux de très grande qualité, c'est la machine idéale pour qui, bien qu'ayant un espace disponible réduit, ne veut pas renoncer à la qualité de la glace artisanale. Voici le détail des phases de travail:

● **RÉCHAUFFEMENT:**

Le processus de chauffage du mélange est complètement réglé par une carte électronique qui permet le chauffage homogène jusqu'à la température de pasteurisation haute (+ 85°C réglable) ou basse (+ 65°C réglable). Le système de chauffage au "BAIN-MARIE" avec un liquide glycolé, élimine tous les problèmes d'incrustations et de brûlures du mélange.

● **REFROIDISSEMENT:**

Le processus de refroidissement intervient à la suite de celui de réchauffement, lorsque le système électronique avertit par un signal acoustique que le mélange a atteint +85°C ou +65°C.

● **REPOS:**

Après avoir transvasé le mélange dans la cuve de repos par le robinet de la bouilloire, l'utilisateur active le processus de repos qui est automatiquement contrôlé par un microprocesseur. Comme dans nos nouvelles machines à glace MT 3/4/5/7, la centrale électronique comprend également les fonctions "GRANITE".



- **PARTICOLARE RUBINETTO**  
Rubinetto completamente smontabile adatto per una perfetta pulizia di tutte le sue parti.

- **TAP**

Fully dismountable tap suitable for a perfect cleaning of every part.

- **PARTICOLARE ROBINET**  
Robinet complètement démontable pour un parfait nettoyage de toutes ses pièces.



- **SISTEMA DI AGITAZIONE**  
Il sistema di agitazione raschiante favorisce l'eliminazione di ogni possibile incrostazione.

- **TANK**

The scraping stirring system allows removing any deposit.

- **PARTICULARITE CUVE**  
Le système d'agitation à raclette favorise l'élimination de toutes les possibles incrustations.