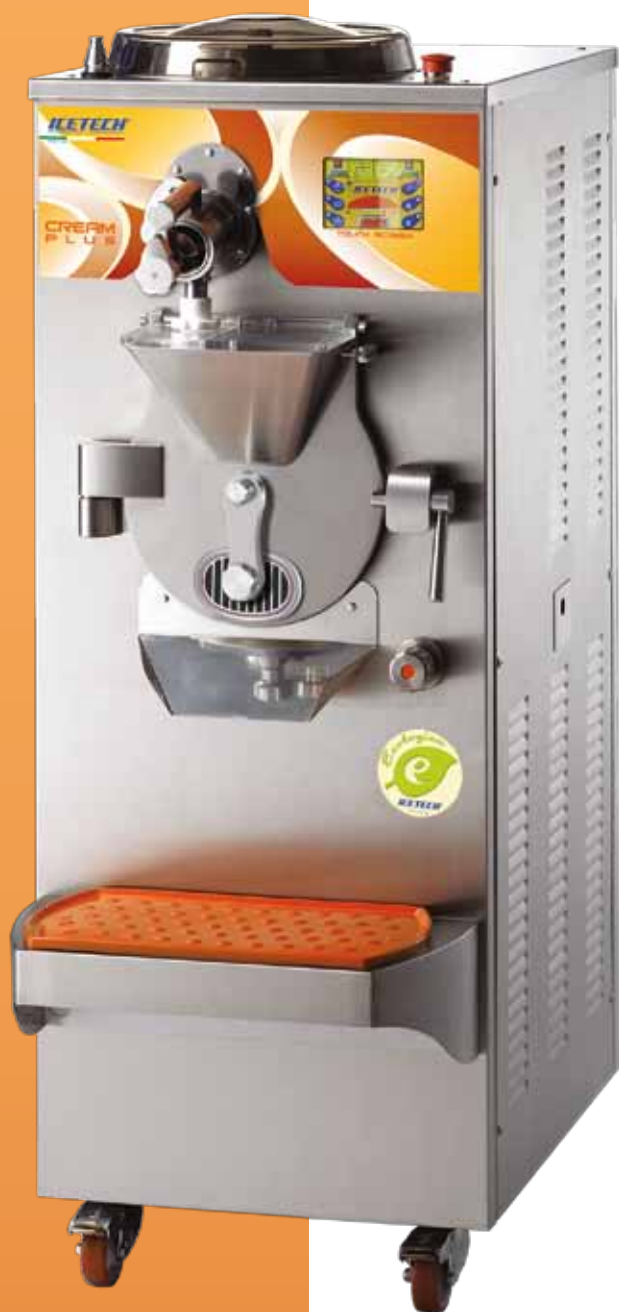


CREAM PLUS

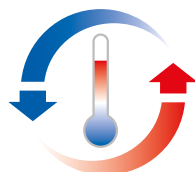
TOUCH SCREEN

TP3
TP4
TP5
TP7

COMBINATE



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT

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



La nuova CREAM PLUS TOUCH SCREEN, costruita nelle quattro versioni, 3-4-5-7, è una macchina multifunzionale al servizio del gelatiere e pasticciere più esigente.

Nella vasca superiore, la CREAM PLUS TOUCH SCREEN, si comporta come un vero e proprio cuocicrema a "bagnomaria" con liquido glicolato CREMA MIX, scaldando e raffreddando le miscele in maniera completamente indipendente dalla camera di mantecazione. L'operatore, tramite lo schermo TOUCH SCREEN, può scegliere tra 17 ricette pre-impostate ma modificabili, e può creare 3 ricette personalizzate. Ogni ricetta è composta da 12 passaggi per ognuno dei quali è possibile regolare:

- **LA VELOCITÀ** dell'agitatore/raschiatore.
- **LE TEMPERATURE** da raggiungere in fase di riscaldamento, raffreddamento, mantenimento e conservazione.
- **LA POTENZA** di riscaldamento o raffreddamento per l'ottenimento di una cottura o abbattimento di tipo HARD, MEDIUM o SOFT. La vasca superiore funziona in maniera completamente indipendente dalla camera di mantecazione che si comporta esattamente come il nuovo mantecatore GENYO TOUCH SCREEN. L'operatore, dopo aver travasato, mediante il rubinetto esterno, la miscela pastorizzata dalla vasca superiore nella camera inferiore, da inizio al processo di mantecazione. Il rivoluzionario schermo TOUCH SCREEN permette numerose funzioni tra le quali:
- **REGOLAZIONE DEL LIVELLO DI OVERRUN.** Tramite un apposito pulsante posto sullo schermo, è infatti possibile visualizzare e regolare a proprio piacimento, la leggerezza e quindi l'AUMENTO DI VOLUME del proprio gelato.

• **REGOLAZIONE DELLA CONSISTENZA.** Mediante due appositi pulsanti posti sullo schermo, è possibile visualizzare e regolare la consistenza del gelato ed ottenere così un prodotto morbido, cremoso, facilmente spatolabile e dalla struttura sempre perfetta. Uno specifico processo di lavorazione in macchina permette di produrre la VERA e soffice GRANITA SICILIANA.

• **INTERAZIONE TRA MACCHINA ED OPERATORE.** L'operatore può monitorare in ogni momento le fasi e lo stato di lavorazione del gelato. In caso di allarme, la macchina provvederà a segnalargli all'operatore fornendogli le istruzioni e le modalità di risoluzione del problema in 5 lingue.

The new CREAM PLUS TOUCH SCREEN is a multifunction machine in four versions (3-4-5-7) devised for the most demanding gelato and pastry makers.

In the upper tank, the CREAM PLUS TOUCH SCREEN operates as a true CREMA MIX water-bath with glycol cream cooker that heats and cools the mixtures in an independent way from the freezing chamber. Through the TOUCH SCREEN, the operator can choose between 17 preset recipes that can be modified, and can create 3 more custom recipes. Every recipe is made up of 12 phases and, for each one, the following can be adjusted:

- **THE SPEED** of the stirrer/scrapper.
- **THE TEMPERATURES** to be reached during the heating, cooling, maintenance and preservation phases.
- **THE HEATING OR COOLING POWER** to reach a HARD, MEDIUM or SOFT cook or chill. The upper tank operates in an independent way from the freezing chamber that operates exactly as the new GENYO TOUCH SCREEN batch freezer. The operator starts the freezing procedure, after having poured the pasteurised mixture from the upper tank to the lower chamber using the external tap. The revolutionary TOUCH SCREEN allows various functions, among which:
- **ADJUSTMENT OF THE OVERRUN LEVEL.** Through an appropriate button on the screen, the lightness of your gelato can be displayed and adjusted as you wish together with its VOLUME INCREASE.

• **CONSISTENCY ADJUSTMENT.** Through two appropriate buttons on the screen, the gelato consistency can be displayed and adjusted so as to have a soft and creamy product with the perfect texture that can be easily scooped. A specific process of the machine allows making the REAL and soft SICILIAN GRANITA.

• **INTERACTION BETWEEN MACHINE AND OPERATOR.** The operator can monitor the phases and the progress of the gelato in every moment. In case of alarm, the machine will indicate it to the operator together with the troubleshooting instructions in 5 languages.

La nouvelle CREAM PLUS TOUCH SCREEN, fabriquée dans les 4 versions, 3-4-5-7, est une machine multifonctionnelle au service des glacières et pâtisseries les plus exigeants.

Dans la cuve supérieure, la CREAM PLUS TOUCH SCREEN, agit comme un véritable cuiseur de crème au "bain-marie" avec glycol CREMA MIX, réchauffant ou refroidissant le mélange de manière complètement indépendante de la chambre de turbinage. L'opérateur, à travers l'écran TOUCH SCREEN, peut choisir entre 17 recettes prédéfinies mais modifiables, et peut créer 3 recettes personnalisées. Chaque recette est composée de 12 phases pour chacune desquelles il est possible de régler:

- **LA VITESSE** de l'agitateur/racleur.
- **LA TEMPÉRATURE** à atteindre en phase de réchauffage, refroidissement, maintien et conservation.
- **LA PUISSANCE** de réchauffage ou refroidissement pour l'obtention d'une cuisson ou d'un refroidissement rapide de type HARD, MOYEN, ou SOFT. La cuve supérieure fonctionne de manière complètement indépendante par rapport à la chambre de turbinage qui se comporte exactement comme la nouvelle turbine GENYO TOUCH SCREEN. L'opérateur, après avoir transvaser, par le robinet externe, le mélange pasteurisé de la cuve supérieure à la chambre inférieure, fait débuter le processus de turbinage. L'écran révolutionnaire TOUCH SCREEN offre de nombreuses fonctions comme:
- **RÉGLAGE DU NIVEAU D'OVERRUN.** A travers le bouton prévu à cet effet, disposé sur l'écran, il est alors possible de visualiser et de régler à son goût, la légèreté et donc l'AUGMENTATION DU VOLUME de la glace.
- **RÉGLAGE DE LA CONSISTANCE.** A travers deux boutons prévus à cet effet sur l'écran, il est possible de visualiser et de régler la consistance de la glace et d'obtenir ainsi un produit doux, crémeux, facilement étalable et d'une structure toujours parfaite. Un processus spécifique d'élaboration en machine permet de produire la VÉRITABLE et délicate GRANITE SICILIENNE.
- **INTERACTION ENTRE MACHINE ET OPÉRATEUR.** L'opérateur peut surveiller à tout moment les phases et l'état d'élaboration de la glace. En cas d'alerte, la machine la signalera à l'opérateur en lui fournissant les instructions et les modalités de résolution du problème en 5 langues.



RICETTE AUTOMATICHE: AUTOMATIC RECIPES: RECETTES AUTOMATIQUES:

- **Crema Pasticcera**
Custard Cream
Crème Pâtissière
- **Basi per Gelato**
Bases for Gelato
Bases pour Glace
- **Yogurt**
Yoghurt - Yaourt
- **Ganaché**
Ganaché - Ganache
- **Frutta Poché**
Poché Fruit - Fruit Poché
- **Tempera Cioccolato Fondente**
Dark Chocolate Tempering
Emulsion de Chocolat Fondant
- **Cioccolato al Latte**
Milk chocolate
Chocolat au Lait
- **Cioccolato Colorato**
Coloured Chocolate
Chocolat Coloré
- **Conservazione Tempera**
Tempering Preservation
Conservation Emulsion
- **Confettura di Frutta**
Fruit Jam - Confiture de Fruit
- **Pasta per Bigné**
Dough for Cream Puffs
Pâte pour Beignet
- **Mandorlato al Miele**
Honey Almond
Nougat au Miel
- **Panna Cotta**
Panna Cotta - Panna Cotta
- **Pastorizzazione Tuorli D'uovo**
Pasteurisation of Egg Yolks
Pasteurisation Jaunes D'œufs
- **Tiramisù**
Tiramisu - Tiramisu
- **Zucchero Invertito**
Inverted Sugar - Sucre Inverti
- **Bavarese**
Bavarian Cream - Bavaois
- **Personalizzata 1**
Custom 1 - Personnalisée 1
- **Personalizzata 2**
Custom 2 - Personnalisée 2
- **Personalizzata 3**
Custom 3 - Personnalisée 3



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

