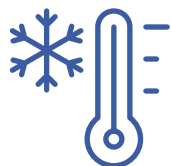


GELATO ESPRESSO

Softeis-maschinen
Helado soft

SOFT SUPER MAX



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento



Optional:



ITA

GELATO SOFT - SUPER MAX

SUPERMAX è la macchina più potente delle gamma di SOFT ICETECH.

Adatta per la produzione di grosse quantità di gelato soft, SUPER MAX è dotata di un doppio circuito frigorifero con 2 compressori completamente indipendenti tra di loro dedicati ognuno al proprio cilindro.

A differenza dei modelli tradizionali, SUPER MAX è assistita da 2 moderne schede elettroniche interamente autonome che controllano in ogni istante la consistenza del gelato tramite il monitoraggio sul display, leggibile dall'operatore, dei valori di consistenza e temperatura di conservazione.

Tramite le due schede è possibile impostare valori diversi di consistenza uno per ogni vasca di conservazione.

Nella parte inferiore, SUPER MAX è dotata di un armadietto a 2 porte in acciaio inox per l'alloggiamento del materiale d'uso immediato.

SUPER MAX, a richiesta, potrà essere personalizzata con l'applicazione di cilindri portagranelle, vaschette porta toppings a pompa e portaconi.

Queste le principali caratteristiche tecniche innovative:

- Doppio circuito frigorifero con 2 compressori indipendenti;
- Due schede elettroniche autonome;
- Cilindri maggiorati ad elevata capienza;
- Controllo elettronico della consistenza del gelato;
- Controllo elettronico delle temperature di conservazione;
- Due vasche di conservazione base molto capienti (lt.18 cad.);
- Indicatore del livello di base nelle vasche;
- Pompe ad ingranaggi ad alto overrun;
- Sistema di agitazione innovativo, formato da agitatore con contro agitatore, entrambi in acciaio inox ed alette raschianti intercambiabili;
- Sistema di raffreddamento ad aria con condensatori separati tropicalizzati con doppia ventola. Raffreddamento ad acqua a richiesta;
- Alta potenza frigorifera installata per un'alta produzione di gelato;
- Design ergonomico d'arredo con grafica accattivante.

DEU

GELATO SOFT - SUPER MAX

SUPER MAX ist das leistungsstärkste Gerät der Serie SOFT ICETECH.

Es eignet sich für die Herstellung großer Softeismengen, weshalb SUPER MAX mit einem doppelten Kühlkreislauf mit 2 unabhängigen Kompressoren mit eigenen Zylindern ausgestattet ist.

Anders als herkömmliche Modelle wird SUPER MAX durch 2 unabhängige moderne Schaltkarten unterstützt, die jederzeit die Konsistenz des Eises kontrollieren und auf einem Display für den Bediener Konsistenz und Aufbewahrungstemperatur anzeigen.

Mit den beiden Karten können für die beiden Aufbewahrungsschalen unterschiedliche Konsistenzwerte eingestellt werden.

Im unteren Bereich ist SUPER MAX mit einem zweitürigen Edelstahlschrank ausgestattet, in dem direkt verwendetes Material verstaut werden kann.

SUPER MAX kann auf Anfrage mit Körnerzylindern, Topping-Schalen mit Pumpe, sowie Hörnchenhalter ausgestattet werden.

Die wichtigsten innovativen technischen Eigenschaften sind:

- Doppelter Kühlkreislauf mit 2 unabhängigen Kompressoren;
- Zwei eigenständige Schaltkarten;
- Vergrößerte Zylinder mit hohem Fassungsvermögen;
- Elektronische Steuerung der Eiskonsistenz;
- Elektronische Steuerung der Aufbewahrungstemperatur;
- Zwei sehr große Aufbewahrungsschalen (je 18 L);
- Anzeige des Produktstands in den Schalen;
- Getriebepumpen mit hohem Overrun;
- Innovatives Mischsystem, bestehend aus Mischer und Gegenmischer, beide aus Edelstahl und austauschbaren Lamellenflügeln;
- Luftkühlung mit getrennten Hochleistungskondensatoren und Doppelgebläse. Auf Wunsch Wasserkühlung;
- Hohe Kühlleistung für eine hohe Eisproduktion;
- Ergonomisches Design mit attraktiver Grafik.

ESP

GELATO SOFT - SUPER MAX

SUPER MAX es la máquina más potente de la gama SOFT ICETECH.

Adecuada para la producción de grandes cantidades de helado soft, SUPER MAX tiene un doble circuito frigorífico con 2 compresores completamente independientes entre sí dedicados cada uno al propio cilindro.

A diferencia de los modelos tradicionales, SUPER MAX está asistida por 2 modernas tarjetas electrónicas totalmente autónomas que controlan en cada instante la consistencia del helado a través del monitoreo en el display, que el operador puede leer a través de los valores de consistencia y temperatura de conservación.

Mediante las dos tarjetas es posible ajustar valores diferentes de consistencia, uno para cada cuba de conservación.

En la parte inferior, SUPER MAX tiene un armario de 2 puertas de acero inoxidable para guardar todo el material de uso inmediato.

SUPER MAX, a pedido, podrá ser personalizada con la aplicación de cilindros porta granulados, cubetas porta toppings con bomba y porta cucuruchos.

Los puntos de fuerza de las máquinas Soft ICETECH son:

- Doble circuito frigorífico con 2 compresores independientes;
- Dos tarjetas electrónicas autónomas;
- Cilindros de mayores dimensiones de gran capacidad;
- Control electrónico de la consistencia del helado;
- Control electrónico de las temperaturas de conservación;
- Dos cubas de conservación base de gran capacidad (lt.18 cada una);
- Indicador del nivel de mezcla remanente en las cubas;
- Bombas con engranajes de alto overrun;
- Sistema de agitación innovador, formado por agitador con contra-agitador, ambos de acero inoxidable y rascadores intercambiables;
- Alta potencia frigorífica instalada para una elevada producción de helado;
- Diseño ergonómico decorativo con gráfica atractiva.



Produzione oraria (porz. 75gr.)
Stundenproduktion (von 75g-P)
Producción horaria (por. de 75g)



Capacità vasca superiore (Lt.)
Fassungsvermögen obere Wanne
Capacidad de la cuba superior



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Pompa
Pumpe
Bomba



Potenza assorbita (Kw.)
Stromaufnahme
Potencia absorbida



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni (mm.)
Grösse
Dimensiones



Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

SUPER
MAX

1120

Lt.18+18

400V
50 Hz
3 PhAcqua/Aria
Wasser/Luft
Agua/AireSi
Ja
SiKw.
4,9

R 452 A

633 x
922 x
1506 h.Kg.
260

ICETECH
GELATO EQUIPMENT

ICETECH

Via Piemonte, 2 Azzano San Paolo (BG) Italy
T. +39 035 320400 - F. +39 035 320380
info@icetechitaly.it - www.icetechitaly.it

