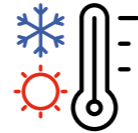


3IN1

TP3 | TP4 | TP5 | TP7



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento

Rubinetto completamente smontabile adatto per una perfetta pulizia di tutte le sue parti.
Vollständig zerlegbarer Hahn für eine gründliche Reinigung aller Komponenten.
Grifo desmontable completamente adaptado para una perfecta limpieza de todas sus partes.



Il sistema di agitazione raschiante favorisce l'eliminazione di ogni possibile incrostazione.
Das Mischsystem unterstützt die Entfernung von Verkrustungen.
El sistema de agitación rascante favorece la eliminación de posibles incrustaciones.



ITA

TRE IN UNO - TP3 / TP4 / TP5 / 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".

DEU

TRE IN UNO - TP3 / TP4 / TP5 / TP7

Ist eine vollständige Anlage zur Mischung, Pasteurisierung, Erwärmung und Verrührung von Eismischungen in einem einzigen Gerät. Die obere Wanne zur Pasteurisierung und Mischung und der untere Kühl- und Rührzylinder funktionieren unabhängig und ermöglichen somit eine kontinuierliche Produktion ohne Zeitverluste.

Das Gerät ist aus hochwertigen Materialien hergestellt und ideal für die Herstellung von Eis aus eigener Produktion bei geringen Platzverhältnissen. Es folgt eine Beschreibung der Bearbeitungsphasen:

— ERWÄRMUNG

Der Erwärmungsvorgang der Mischung wird vollständig von einer elektrischen Steuerzentrale reguliert die eine gleichförmige Erwärmung bis zur hohen (+85° C einstellbar) oder niedrigen (+65° C einstellbar) Pasteurisierungstemperatur ermöglicht. Das Wasserbad-Erwärmungssystem mit Glycolatflüssigkeit beseitigt alle durch Verkrustungs- und Verbrennungsrückstände der Mischung entstehenden Probleme.

— ABKÜHLUNG

Der Abkühlprozess folgt nach der Erwärmung, wenn das elektronische System durch ein akustisches Signal darauf hinweist, dass die Mischung eine Temperatur von +85°C oder +65°C erreicht hat.

— VERRÜHREN

Nachdem der Anwender die Mischung mit dem Hahn des Kochers in die Verrührzelle gegossen hat, beginnt der automatisch durch einen Mikroprozessor gesteuerte Verrührungsprozess. Wie bei unseren neuen Verrührgeräten MT 3/4/5/7, enthält die elektronische Steuerung auch die Funktionen "WASSEREIS".

ESP

TRE IN UNO - TP3 / TP4 / TP5 / TP7

Es un obrador completo para mezclar, pasteurizar, cocer y mantecar la mezcla para helado en una única máquina. El recipiente superior de pasteurización y mezcla, y el cilindro inferior de enfriamiento y mantecación, funcionan automáticamente permitiendo una producción a ciclo continuo sin tiempos muertos de trabajo.

Construida con materiales de altísima calidad es la máquina ideal para quien, disponiendo de un espacio reducido, no quiere renunciar a la calidad del helado artesanal. A continuación detallamos las fases de elaboración:

— CALENTAMIENTO

El proceso de calentamiento de la mezcla está regulado totalmente por una centralita electrónica que permite el calentamiento homogéneo hasta la temperatura de pasteurización alta (+ 85°C configurable) o baja (+ 65°C configurable). El sistema de calentamiento al "BAÑO MARÍA" con líquido glicolato elimina todos los problemas de incrustaciones y quemaduras de la mezcla.

— ENFRIAMIENTO

El proceso de enfriamiento se produce sucesivamente al de calentamiento cuando el sistema electrónico avisa, mediante señal acústica, que la mezcla ha alcanzado +85°C o +65°C.

— MANTECACIÓN

El operador, después de haber trasvasado la mezcla en la cámara de mantecación, através del grifo del hervidor, inicia el proceso de mantecación, controlado automáticamente por un microprocesador. Como en nuestros nuevos mantecadores MT 3/4/5/7, la centralita electrónica posee, también en este caso, las funciones "GRANIZADOS".



Produzione oraria (Kg.)
Stundenproduktion
Producción horaria



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



Capacità vasca inferiore (Lt.)
Fassungsvermögen unter Wanne
Capacidad de la cuba inferior



Potenza compressore (Hp.)
Kompressorleistung
Potencia compresor



Potenza assorbita max (Kw.)
Stromaufnahme max
Potencia absorbida max



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni (mm.)
Größe
Dimensiones



Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

Mod.	Produzione oraria (Kg.)	Capacità vasca superiore (Lt.)	Capacità vasca inferiore (Lt.)	Potenza compressore (Hp.)	Potenza assorbita max (Kw.)	Caratteristiche elettriche	Condensazione	Gas frigorifero	Dimensioni (mm.)	Peso (Kg.)
TP3	Kg. 10/30	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Min. Lt.2 Max. Lt.4	Hp. 2,2	Kw. 9,3	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	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	Hp. 3	Kw. 9,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	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	Hp. 4	Kw. 10	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	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	Hp. 5	Kw. 12	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 915 x 1400 h.	Kg. 340