

CREAM PLUS

TP3 | TP4 | TP5 | TP7



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento



Sistema di agitazione
Spezieller behälter
Cuba especial



Camera di mantecazione
Rührkammer
Cámara de mantecado



ITA

CREAM PLUS

Costruita nelle quattro versioni 3-4-5-7, è un vero e proprio gioiello per la gelateria e la pasticceria essendo costruita con le più moderne tecnologie meccaniche, frigorifere ed elettroniche, messe al servizio dell'operatore. La macchina, nella vasca superiore riscalda e raffredda con sistema a "bagnomaria" con liquido glicolato, permettendo così di evitare qualsiasi tipo di incrostazione e di preparare miscele di gelato, deliziose creme pasticcere (con movimento di agitazione ad intermittenza), buonissime marmellate, zucchero invertito e di stemperare il cioccolato. Nella camera di mantecazione la macchina si comporta come un normale mantecatore della gamma ICETECH che funziona con le più moderne tecnologie al fine di preparare i migliori gelati con l'adeguata consistenza, incredibilmente asciutti e con resa e qualità ottimali.

— RISCALDAMENTO / RAFFREDDAMENTO:

La vasca superiore funziona in modo completamente indipendente dalla camera di mantecazione che si trova nella parte inferiore; oltre a riscaldare, è possibile raffreddare e mantenere in conservazione i prodotti ad una temperatura sopra lo zero impostabile dall'operatore. Attraverso il suo praticissimo rubinetto di estrazione è possibile:

- Fare fuoriuscire le miscele per gelato per introdurle direttamente nel mantecatore in modo molto semplice e veloce;
- Estrarre la crema pasticcera (ed altre ricette) comodamente in una bacinella senza dover passare nella camera di mantecazione;
- Riuscire in modo veloce e perfetto nella pulizia e sanificazione per il rispetto delle più severe norme igienico sanitarie.

— CAMERA DI MANTECAZIONE

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

DEU

CREAM PLUS

Wird in den vier Versionen 3-4-5-7 hergestellt und ist ein wahres Schmuckstück für Eiscafés und Konditoreien, weil es mit den modernsten mechanischen, elektrischen und kältetechnischen Komponenten hergestellt ist. In der oberen Wanne erhitzt und kühlt das Gerät mit dem "Wasserbad"-System mit glycol, wodurch die Bildung von Ablagerungen vermieden wird und Eismischungen, köstliche Konditorcremes (durch Pulsmischung), schmackhafte Marmelladen und invertierter Zucker zubereitet, sowie Schokolade weichgemacht werden können. In der Rührkammer arbeitet das Gerät wie ein normales Rührgerät der ICETECH-Serie mit modernster Technologie, um verblüffend trockenes und hochwertiges Eis mit angemessener Konsistenz in optimaler Ergiebigkeit und Qualität herzustellen.

— KÜHL / ERWÄRMUNGSWANNE:

Die obere Wanne arbeitet absolut unabhängig von der Rührkammer im unteren Bereich; das Produkt kann nicht nur erhitzt, sondern auch gekühlt und auf einer vom Anwender eingestellten Temperatur über null Grad gehalten werden. Durch den praktischen Entnahmehahn kann:

- Die Eismischung schnell und einfach direkt in den Verrührer gegeben werden;
- Konditorcreme (und andere Rezepte) bequem in eine Wanne gegeben werden, ohne die Rührkammer zu durchlaufen;
- Die Reinigung und Sterilisierung des Geräts schnell und perfekt gemäß den strengsten Hygienebestimmungen durchgeführt werden.

— RÜHRKAMMER

Nachdem der Anwender über den Kocherhahn die Mischung in die Rührkammer gegeben hat, wird die automatisch durch einen Mikroprozessor gesteuerte Verrührung eingeleitet. Wie bei unseren neuen Verrührern MT 3/4/5/7 besitzt die elektronische Steuerung auch eine "WASSEREIS"-Funktion.

ESP

CREAM PLUS

Fabricada en cuatro versiones, 3-4-5-7, es una joya propiamente dicha para la heladería y la repostería habiendo sido fabricada con las más modernas tecnologías mecánicas, frigoríficas y electrónicas, puestas al servicio del operador. La máquina, en la cuba superior caliente y enfría con sistema a "baño maría", con glicol permitiendo así evitar cualquier tipo de incrustación y preparar mezclas de helado, deliciosas cremas pasteleras (con movimiento de agitación intermitente), riquísimas mermeladas, azúcar invertida y disolver el chocolate. En la cámara de mantecado la máquina se comporta como un mantecador normal de la gama ICETECH que funciona con las tecnologías más modernas con la finalidad de preparar los mejores helados con la consistencia adecuada, increíblemente secos y con excelente rendimiento y calidad.

— CALENTAMIENTO/ ENFRIAMIENTO:

La cuba superior funciona de manera completamente independiente de la cámara de mantecado que se encuentra en la parte inferior; además de calentar, se puede enfriar y mantener conservados los productos a una temperatura por encima de cero que ajusta el operador.

A través de su practiquísimo grifo de extracción se puede:

- Hacer salir las mezclas de helado para introducirlas directamente en el mantecador de manera muy simple y rápida;
- Extraer la crema pastelera y otras recetas cómodamente en una cubeta sin tener que pasar por la cámara de mantecado;
- Proveer de manera rápida y perfecta a la limpieza y desinfección de la máquina respetando las más severas normas higiénico sanitarias.

— CÁMARA DE MANTECADO

El operador, después de haber trasvasado la mezcla en la cámara de mantecado a través del grifo del hervidor, comienza el proceso de mantecado que está controlado automáticamente por un microprocesador. Como en nuestros nuevos mantecadores MT 3/4/5/7, la centralita electrónica comprende también la función "GRANIZADO".



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 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 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	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	Kw. 9,8	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	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	Kw. 12	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 915 x 1400 h.	Kg. 340