

CREAM PLUS

NEXT GENERATION

INDUSTRIA
4.0
READY

TP3 | TP4 | TP5 | TP7



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento



Ricette automatiche:

Crema Pasticcera, Basi per Gelato, Yogurt, Ganaché, Frutta Pochè, Tempera Cioccolato Fondente, Cioccolato al Latte, Cioccolato Colorato, Conservazione Tempera, Confettura di Frutta, Pasta per Bigné, Mandorlato al Miele, Panna Cotta, Pastorizzazione tuorli d'uovo, Tiramisù, Zucchero Invertito, Bavarese, Personalizzata 1/2/3.

Automatiche rezepte:

Creme für Torten und Kuchen, Eiscreme, Yoghurt, Fruit Pochè, Temperieren von Bitterschokolade, Temperieren von Milchschokolade, Temperieren von bunter Schokolade, Konservierung / Temperierung, Obstkonfitüre, Creme für Windbeutel, Mandel-Honig-Gebäck, Panna Cotta, Pasteurisierung von Eigelb, Tiramisù, Invertzucker, Sahnige Süßspeisen, Personalisiert 1/2/3.

Recetas automáticas:

Crema pastelera, Bases para helado, Yogurt, Ganache, Fruta pochada, Temple de chocolate fundente, Chocolate con leche, Chocolate de color, Conservación de temple, Confitura de fruta, Pasta para profiteroles, Almendrado a la miel, Pasteurización de yemas de huevo, Tiramisù, Azúcar invertido, Bavarois, Personalizada 1/2/3.

ITA

CREAM PLUS NEXT GENERATION

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 NEXT GENERATION, 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 l'AMPIO SCHERMO LCD da 7", 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, MEDIO o SOFT. La vasca superiore funziona in maniera completamente indipendente dalla camera di mantecazione che si comporta esattamente come il nuovo mantecatore NEXT GENERATION. 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 LCD da 7" 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 segnalare all'operatore fornendogli le istruzioni e le modalità di risoluzione del problema in 5 lingue.

— **SISTEMA CONNECT** rappresenta la massima innovazione sviluppata nella macchina, ossia una funzione diagnostica e di monitoraggio attraverso cui sarà possibile monitorare da remoto tutte le funzioni della macchina, lo storico dei cicli di produzione gelato e lo storico allarmi tramite una connessione a rete wi-fi, LAN o sim-card.

Con l'avanzatissimo sistema Connect, sarà possibile per il tecnico accedere a distanza tramite un PC, Tablet o Smart Phone con un'autenticazione protetta da password e scaricare i dati necessari per fornire un'assistenza puntuale e precisa.

DEU

CREAM PLUS NEXT GENERATION

erhältlich in vier Ausführungen 3-4-5-7, ist ein multifunktionelles Gerät zur anspruchsvollen Eisherstellung und für exklusive Konditorprodukte.

Im oberen Behälter, dem CREAM PLUS NEXT GENERATION, hat die Funktion der Zubereitung von Cremesorten im „Wasserbad“ mit glycol CREMA MIX. Die Mischungen werden hier ganz unabhängig vom Rühr-Gefrier-Behälters gewärmt oder gekühlt. Über den GROßES 7" LCD-DISPLAY kann zwischen 17 voreingestellten Rezepten gewählt werden, die jedoch veränderbar sind. Außerdem können 3 weitere persönliche Rezepte erstellt werden. Jedes Rezept ist aus 12 Schritten zusammengesetzt und für jeden kann eingestellt werden:

- **DIE GESCHWINDIGKEIT** des Rührwerks/Kratzers.
- **DIE ZU** erreichende Temperatur in der Warm- und Kühlphase sowie während der Konservierung und Aufbewahrung.
- **DIE STUFE** der Erhitzung oder Kühlung für eine Zubereitung HARD, MEDIUM oder WEICH. Der obere Behälter arbeitet unabhängig von der Rührkammer, welche dieselbe Funktionsweise wie das neue Rühr-Gefrier-Gerät NEXT GENERATION besitzt. Über einen externen Zulauf wird die pasteurisierte Mischung vom oberen Behälter in den unteren gefüllt. Nachdem muss der Rühr-Gefrier-Vorgang gestartet werden. Der revolutionäre GROßES 7" LCD-DISPLAY gibt die Möglichkeit zwischen zahlreichen Funktionen zu wählen, wie:

— **REGULIERUNG DES OVERRUN-PEGELS.** MIT HILFE EINER AM BILDSCHIRM angebrachten Taste kann durch ANHEBEN DES VOLUMENS die Leichtigkeit des Eises je nach Wunsch gerändert und angezeigt werden.

— **EINSTELLUNG DER CONSISTENZ.** Über zwei auf dem Bildschirm angebrachten Tasten kann die Konsistenz des Eises je nach Wunsch angezeigt und eingestellt werden. Hierdurch erhält das Produkt seine perfekte Beschaffenheit, cremig und einfach zu portionieren. Mithilfe eines speziellen Arbeitsvorgangs kann die CREMIGE und WIRKLICHE GRANITA SICILIAN hergestellt werden.

— **INTERAKTION** zwischen Bediener/-in und Gerät/Der/die Bediener/-in kann zu jeder Zeit die Arbeitsphasen und den Arbeitsablauf der Eisproduktion überwachen. Bei Störungen werden diese angezeigt und dem/der Bediener/-in werden Anweisungen und Lösungsvorschläge für das Problem in 5 Sprachen gegeben.

— **SYSTEM CONNECT** Es stellt die größte Innovation dieses Geräts dar, nämlich eine Diagnose- und Überwachungsfunktion mit deren Hilfe aus der Entfernung alle Funktionen der Maschine, das Archiv der Produktionszyklen und das Archiv der Alarme über eine Verbindung mittels W-LAN, LAN oder SIM-Karte überwacht werden können. Mit dem hochmodernen System Connect kann der Techniker aus der Entfernung mit einem PC, Tablet oder Smartphone über einen passwortgeschützten Zugang auf das Gerät zugreifen und die notwendigen Daten für einen prompten und effizienten Kundendienstansatz herunterladen.

ESP

CREAM PLUS NEXT GENERATION

fabricada en cuatro versiones, 3-4-5-7, es una máquina multifuncional al servicio del heladero y pastelero más exigentes.

En la cuba superior, CREAM PLUS NEXT GENERATION se comporta como un verdadero cocedor de crema al "baño maria" con glicol CREMA MIX, calentando y enfriando las mezclas del cocedor de crema de manera completamente independiente de la cámara de mantecación. El operador, con la AMPLIA PANTALLA LCD de 7", puede elegir entre 17 recetas pre-configuradas pero modificables, y puede crear 3 recetas personalizadas. Cada receta se compone de 12 pasos, en cada uno de estos se puede regular:

- **LA VELOCIDAD** del agitador/rascador.
- **LAS TEMPERATURAS** que se deben alcanzaren fase de calentamiento, enfriamiento, mantenimiento y conservación.
- **LA POTENCIA** de calentamiento o enfriamiento para obtener una cocción o enfriamiento rápido de tipo HARD, MEDIO o SOFT. La cuba superior funciona de manera completamente independiente de la cámara de mantecación que se comporta exactamente como el nuevo mantecador NEXT GENERATION. El operador, después de haber trasvasado con el grifo exterior la mezcla pasteurizada de la cuba superior a la cámara inferior, da inicio al proceso de mantecación. La revolucionaria AMPLIA PANTALLA LCD de 7" permite numerosas funciones, entre otras:

— **REGULACIÓN DEL NIVEL DE OVERRUN.** Con el relativo pulsador colocado en la pantalla, se puede ver y regularizar según se desee la ligereza y por lo tanto el AUMENTO DE VOLUMEN del helado.

— **REGULACIÓN DE LA CONSISTENCIA.** Con dos pulsadores específicos colocados en la pantalla, se puede ver y regular la consistencia del helado y obtener de esta manera un producto suave, cremoso, fácil de espátular y con una estructura siempre perfecta. Un proceso específico de elaboración en la máquina permite producir la VERDADERA Y SUAVE GRANITA.

— **INTERACCIÓN** entre máquina y operador. El operador puede efectuar un seguimiento en todo momento de las fases y el estado de elaboración del helado. En caso de alarma, la máquina la señala al operador ofreciéndole las instrucciones y las modalidades de resolución del problema en 5 idiomas.

— **SISTEMA CONNECT** representa la máxima innovación desarrollada en la máquina, o sea, una función diagnóstica y de monitorización a través de la que se podrán monitorizar en remoto todas las funciones de la máquina, el historial de los ciclos de producción del helado y el historial de alarmas mediante una conexión con red wifi, LAN o sim-card. Con el avanzadísimo sistema Connect, para el técnico será posible acceder a distancia mediante un PC, Tablet o Smartphone con una autenticación protegida con contraseña y descargar los datos necesarios para proporcionar una asistencia puntual y precisa.



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.	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
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