COMBINATE
Multifunktionsmaschine
Máquinas multifuncionales

CREAM PLUS
TOUCH SCREEN

TP3 | TP4 | TP5 | TP7

RAFFREDDAMENTO
abkuhlung
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 Bignè, Mandorlato al Miele, Panna Cotta, Pastorizzazione tuorli d'uovo, Tiramisù, Zucchero Invertito, Bavarese, Personalizzata 1/2/3.

Automatische 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, Tiramisu, 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, Tiramisú, Azúcar invertido, Bavarois, Personalizada 1/2/3.

ITA

CREAM PLUS TOUCH SCREEN

Costruita nelle quattro versioni, 3-4-5-7, è una macchina multifunzionale al servizio del gelatiere e pasticcere 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, MEDIO 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 segnalarlo all'operatore fornendogli leistruzioni e le modalità di risoluzione del problema in 5 lingue.

DEU

CREAM PLUS TOUCH SCREEN

Im oberen Behälter, dem CREAM PLUS TOUCHSCREEN, 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 TOUCHSCREEN 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 Wärm-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 GENYO TOUCHSCREEN 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 TOUCHSCREEN gibt die Möglichkeit zwischen zahlreichen Funktionen zu wählen, wie:
— REGULIERUNG DES OVERRUN-PEGELS. MITHILFE EINER AM BILDSCHIRM
Angebrachten Taste kann durch ANHEBEN DES VOLUMENS die Leichtigkeit des Eises je nach Wunsch gerändert und angezeigt werden.
— EINSTELLUNG DER KONSISTENZ
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.

ESP

CREAM PLUS TOUCH SCREEN

En la cuba superior, CREAM PLUS TOUCH SCREEN se comporta como un verdadero cocedor de crema al "baño maría" 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 pantalla TOUCH SCREEN, 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 GENYO TOUCH SCREEN. 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 pantalla TOUCH SCREEN 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 espatular 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.

Mod.	Produzione oraria (Kg.) Stunden-produktion 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 frigorifico	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**

ICETECH
GELATO EXPERTISE

ICETECH Srl
Via Piemonte, 2 - 24052 Azzano San Paolo (BG) Italy
T. +39 035 320400 - F. +39 035 320380 - info@icetechitaly.it