

SOFT

EURO

AUTOPASTORIZZANTE



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento

ITA

GELATO SOFT - EURO AUTOPASTORIZZANTE

Tramite il nuovo sistema AUTOPASTORIZZANTE, alla pressione dell'apposito tasto di riscaldamento, la miscela contenuta nelle vasche superiori e quella a contatto di tutti i componenti all'interno, viene riscaldata alla temperatura di pastorizzazione di +65°C e successivamente automaticamente raffreddata fino alla temperatura di conservazione di +4°C. Questo processo permette di controllare sempre la carica batterica, di garantire la massima igiene ed aumentare la durata di utilizzo del prodotto conservato all'interno.

La macchina SOFT AUTOPASTORIZZANTE è anche dotata di agitatori posti all'interno delle vasche di conservazione per una sempre perfetta miscelazione del prodotto conservato all'interno.

I punti di forza della macchina SOFT EURO AUTOPASTORIZZANTE sono:

- Sistema Automatico di Pastorizzazione della miscela;
- Controllo elettronico della consistenza del gelato;
- Controllo elettronico delle temperature di conservazione;
- Vasche di conservazione base molto capienti (lt. 18);
- 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;
- Versione ad aria tropicalizzata per un'alta resa;
- Alta potenza frigorifera installata per un'alta produzione di gelato;
- Design ergonomico d'arredo.

DEU

GELATO SOFT - EURO AUTO-PASTEURISIEREN

Über das neue System AUTO-PASTEURISIEREN, die Druck auf den Knopf der Heizung, die Mischung in dem oberen Behälter enthaltenen und der in Kontakt mit allen Komponenten im Inneren, an der Pasteurisierungstemperatur erhitzt von +65°C und anschließend automatisch bis die Lagertemperatur von +4°C abgekühlt. Dieses Verfahren erlaubt es, immer die bakterielle Belastung, um maximale Hygiene gewährleistet und erhöht die Dauer der Verwendung des Produkts im Inneren gespeichert.

Die Maschine Soft AUTO-PASTEURISIEREN wird auch mit Rührwerken im Inneren der Behälter für die Erhaltung eines stets perfekte Durchmischung des Produktes abgelegt innen angebracht ausgestattet.

Die Pluspunkte der Softeismaschinen EURO AUTO-PASTEURISIEREN von ICETECH sind:

- Automatic System Pasteurisierung der Mischung;
- Elektronische Steuerung der Eiskonsistenz;
- Elektronische Steuerung der Aufbewahrungstemperatur;
- Große Aufbewahrungswannen (18 l);
- Anzeige des Basisfüllstands in den Wannen;
- Zahnradpumpe mit hohem Overrun;
- Innovatives Mischsystem, bestehend aus Mischer und Gegenmischer, beide aus Edelstahl und austauschbaren Lamellenflügeln;
- Version mit Warmluft für hohe Ergiebigkeit;
- Hohe Kühlleistung für eine hohe Eisproduktion.
- Ergonomisches Design.

ESP

GELATO SOFT - EURO AUTO-PASTEURIZACIÓN

A través del nuevo sistema de AUTO-PASTEURIZACIÓN, la pulsación del botón de calentamiento permite que la mezcla contenida en el depósito superior y la que está en contacto con todos los componentes en el interior, se caliente a la temperatura de pasteurización de +65°C y posteriormente se enfríe automáticamente hasta la temperatura de almacenamiento de +4°C. Este proceso permite comprobar siempre la carga bacteriana, garantizar la máxima higiene, y aumentar la vida útil del producto almacenado en su interior.

La máquina Soft AUTO-PASTEURIZACIÓN también está equipada con agitadores colocados en el interior de las cubas de conservación para que la mezcla del producto sea siempre perfecta.

Los puntos de fuerza de la máquina SOFT EURO AUTO-PASTEURIZACIÓN son:

- Sistema Automático de pasteurización de la mezcla;
- Control electrónico de la consistencia del helado;
- Control electrónico de las temperaturas de conservación;
- Cubas de conservación de base de gran capacidad (lt. 18);
- Indicador del nivel de base en las cubas;
- Bombas de engranajes de alto overrun;
- Sistema de agitación innovador, formado por agitador con contra-agitador, ambos de acero inoxidable y rascadores intercambiables;
- Versión con aire tropicalizado para obtener alto rendimiento;
- Alta potencia frigorífica instalada para una alta producción de helado;
- Design ergonómico de decoración.

Versione con agitatore in vasca
Version mit rührwerk im tank
Versión con agitador en la cuba



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



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni (mm.)
Grösse
Dimensiones



Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

EURO 3AP

590

Lt.18+18

400V
50 Hz
3 Ph

Acqua/Aria
Wasser/Luft
Agua/Aire

Si
Ja
Si

R 452 A

535 x
680 x
1435 h.

Kg.

210