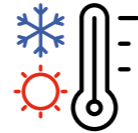


## GELATO ESPRESSO

Gelato Soft  
Gelato Soft

# SOFT EURO AUTOPASTORIZZANTE



**RAFFREDDAMENTO**  
cooling  
refroidissement

**RISCALDAMENTO**  
heating  
réchauffement

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.

ENG

### GELATO SOFT - EURO SELF-PASTEURIZING

Through the new SELF-PASTEURIZING system, when the heating button is pressed, the mixture contained in the upper tanks and the one in touch with all the components inside, is heated up to the pasteurization temperature of +65°C and subsequently cooled up to the conservation temperature of +4°C. This process allows to always check the bacterial charge, ensuring maximum hygiene and increasing the duration of use of the product stored inside.

The Soft SELF-PASTEURIZING machine is also equipped with agitators placed inside the tanks that always permit a perfect mixing of the product stored inside

The points of strength of SOFT EURO

SELF-PASTEURIZING are listed here below:

- Automatic System Pasteurization of the mixture
- Electronic control of ice-cream consistency.
- Electronic control of preservation temperatures.
- Basic preservation tanks of great capacity (lt.18).
- Basic level indicator in tanks.
- High-overrun gear pumps.
- System of stirring innovative, formed by stirrer with counter agitator, both in stainless steel and interchangeable scrapping fins.
- Tropicalised-air version for high performance levels.
- High refrigerating power installed for high ice-cream production.
- Ergonomic design for decoration purposes.

FRA

### GELATO SOFT - EURO PASTEURISATION AUTOMATIQUE

Par le nouveau système de pasteurisation automatique, en appuyant sur le bouton de chauffage, le mélange contenu dans les cuves supérieures et celle en contact avec tous les composants à l'intérieur, est chauffé à la température de pasteurisation de +65°C et ensuite refroidi automatiquement jusqu'à la température de stockage de +4°C. Ce processus permet de vérifier toujours la charge bactérienne, niveau maximum d'hygiène et d'augmenter la durée de vie du produit stocké.

La machine est équipée d'agitators placés à l'intérieur des cuves pour la conservation d'un mélange toujours parfait du produit stocké à l'intérieur.

Les points forts des machines SOFT EURO

PASTEURISATION AUTOMATIQUE sont:

- Système automatique de pasteurisation du mélange;
- Contrôle électronique de la consistance de la glace;
- Contrôle électronique des températures de conservation;
- Cuves de conservation de base d'une grande contenance (18 litres);
- Indicateur du niveau de base dans les cuves;
- Pompes à engrenages à « overrun » élevé;
- Système d'agitation innovant, formé d'un agitateur avec contre-agitateur, tous les deux en acier inox et ailettes racleuses interchangeables;
- Version à air tropicalisé pour un rendement élevé;
- Haute puissance frigorifique installée pour réaliser une grande production de glace;
- Design ergonomique élégant.

**Versione con agitatore in vasca**  
Version with agitator in the tank  
Version avec agitateur dans la cuve



**Produzione oraria (porz. 75gr.)**  
Hourly production (75 g port)  
Production par heure (75 g port)



**Capacità vasca superiore (Lt.)**  
Upper tank capacity  
Capacité de la cuve supérieure



**Caratteristiche elettriche**  
Electrical features  
Caractéristiques électriques



**Condensazione**  
Condensation  
Condensation



**Pompa**  
Pump  
Pompe



**Gas frigorifero**  
Refrigerating gas  
Gaz frigorifique



**Dimensioni (mm.)**  
Sizes  
Dimensions



**Peso (Kg.)**  
Weight  
Poids

Mod.

**EURO 3AP**

590

Lt.18+18

400V  
50 Hz  
3 Ph

Acqua/Aria  
Water/Air  
Eau/Air

Si  
Yes  
Oui

R 452 A

535 x  
680 x  
1435 h.

Kg.  
210

**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

