

TINI DI MATURAZIONE

Reifebottich
Tinas de maduración

TNM

60+60 | 120+120



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento



ITA

TINI DI MATURAZIONE

ICETECH hanno la capacità di conservare e maturare le basi del gelato mantenendo la temperatura costante a +4°C. Il moderno sistema di raffreddamento garantisce una perfetta conservazione e maturazione della miscela evitando le incrostazioni sulla vasca.

Grande novità nei tini di maturazione ICETECH è la funzione di "Abbattimento" grazie alla quale è possibile inserire la miscela ad una temperatura di +85°C ed abbatterla fino alla temperatura di +4°C in tempi ridottissimi. In questo modo, il tino di maturazione abbattitore può sostituire il pastorizzatore nella fase di raffreddamento permettendone quindi il riutilizzo per un nuovo ciclo di pastorizzazione.

Il completo smontaggio delle parti in acciaio a contatto con la miscela, ne favorisce una facile pulizia. Tramite la nuova scheda elettronica è possibile agitare la miscela in modo continuo o intermittente assicurandone la completa movimentazione.

I tini di maturazione ICETECH, nelle due versioni lt. 60+60 e lt. 120+120 sono dotati di due vasche rettangolari con funzioni impostabili in maniera completamente indipendente.

DEU

REIFEBOTTICH

Die Reifebottiche von ICETECH können die Eisbasis bei einer konstanten Temperatur von +4°C aufbewahren und reifen lassen. Das moderne Kühlsystem gewährleistet eine perfekte Konservierung und Reifung der Mischung und verhindert die Verkrustung an der Wanne.

Eine große Neuheit der Reifebottiche von ICETECH ist die spezielle Kühlfunktion, mit der eine +85°C heiße Mischung innerhalb kürzester Zeit auf +4°C abgekühlt wird. Auf diese Art kann der Reifebottich das Pasteurisierungsgerät in der Abkühlphase ersetzen, wodurch direkt eine neue Pasteurisierung durchgeführt werden kann.

Die komplette Zerlegbarkeit der mit der Mischung in Kontakt tretenden Stahlkomponenten ermöglicht eine einfache Reinigung. Dank der neuen elektronischen Schaltkarte kann die Mischung kontinuierlich oder in Intervallen gerührt werden.

Die Reifebottiche von ICETECH in den beiden Versionen 60+60 l und 120+120 l sind mit zwei rechteckigen Wannen ausgestattet, deren Funktionen voneinander unabhängig eingestellt werden können.

ESP

TINAS DE MADURACIÓN

Las tinas de maduración ICETECH poseen la capacidad de conservar y madurar las bases del helado manteniendo la temperatura constante a +4°. Gracias al moderno sistema de enfriamiento se garantiza una perfecta conservación y maduración de la mezcla y se evitan las incrustaciones sobre el contenedor.

Una gran novedad, en las tinas de maduración ICETECH, es la función de "ABATIMEINTO", gracias a la cual es posible introducir la mezcla a una temperatura de +85°C y abatirla hasta una temperatura de +4°C en un intervalo de tiempo muy reducido. De este modo la tina de maduración ABATIDORA puede sustituir el pasteurizador en la fase de enfriamiento, permitiendo, por tanto, la reutilización para un nuevo ciclo de pasteurización.

El completo desmontaje de las partes de acero, en contacto con la mezcla, favorece una fácil limpieza. A través de la nueva tarjeta electrónica es posible agitar la mezcla de manera continua o intermitente, asegurando una movimentación de la mezcla.

Las tinas de maduración ICETECH, en las dos versiones lt. 60+60 y lt. 120+120 están dotadas de dos recipientes rectangulares con funciones instalables de manera completamente independiente.



Capacità min/max (Lt.)
Leistung Min/Max
Capacidad Min/Max



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Potenza assorbita (Kw.)
Stromaufnahme
Potencia absorbida



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni (mm.)
Größe
Dimensiones



Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

60+60

Min. Lt. 15+15
Max. Lt. 60+60

400V
50 Hz
3 Ph

Kw. 0,75
(Kw 1,5 Mod. abbattitore)

Acqua
Wasser
Agua

R 452 A

675 x
905 x
1060 h.

Kg.
180

120+120

Min. Lt. 60+60
Max. Lt. 120+120

400V
50 Hz
3 Ph

Kw.
2,5

Acqua
Wasser
Agua

R 452 A

880 x
800 x
1060 h.

Kg.
280

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

