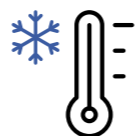


TINI DI MATURAZIONE

Ageing vats
Cuves de maturation

TNM

60+60 | 120+120



RAFFREDDAMENTO
cooling
refroidissement



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 "Abbatimento" 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 abbatte può sostituire il pasteurizzatore 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.

ENG

AGEING VATS

ICETECH ageing vats can preserve and mature ice-cream bases while keeping the temperature constant at +4°C. The modern cooling system will enable the mixture to keep and mature perfectly, thus avoiding any encrustation on the tank.

The "abatement" function is a great novelty in ICETECH ageing vats since it will enable you to pour the mixture at +85°C and to abate it up to +4°C in a very short period of time. In doing so, the ageing vat acting as a blast chiller can replace the pasteuriser during the cooling phase, thus providing for its re-utilisation for a new pasteurisation cycle.

The complete disassembly of the steel parts coming in contact with the mixture will make cleaning easy. The new electronic card will enable you to stir the mixture either continuously or intermittently, thus providing for its complete handling.

ICETECH ageing vats in the two Lt. 60+60 and Lt. 120+120 versions are equipped with two rectangular tanks, the functions of which can be set up in a completely independent manner.

FRA

CUVES DE MATURATION

Les cuves de maturation ICETECH ont la capacité de conserver et mûrir les bases de glace en maintenant la température constante à +4°C. Le système moderne de refroidissement garantit une conservation et une maturation parfaites du mélange, ce qui évite toute incrustation sur la cuve.

La fonction "abaissment" est une grande nouveauté des cuves de maturation ICETECH, grâce à laquelle il est possible de verser le mélange à une température de +85°C et de l'abaisser jusqu'à la température de +4°C en très peu de temps. De cette manière, la cuve de maturation avec abatteur peut remplacer le pasteurisateur dans la phase de refroidissement, permettant ainsi sa réutilisation pour un nouveau cycle de pasteurisation.

Le démontage complet des pièces en acier en contact avec le mélange en favorise le nettoyage. Grâce à la nouvelle carte électronique, il est possible d'agiter le mélange de manière continue ou intermittente, ce qui assure une manipulation complète.

Les cuves de maturation ICETECH, dans les deux versions 60+60 litres et 120+120 litres, sont dotées de deux cuves rectangulaires aux fonctions réglables de manière complètement indépendante.



Capacità min/max (Lt.)
Capacity
Min/Max
Capacité
Min/Max



Caratteristiche elettriche
Electrical features
Caractéristiques électriques



Potenza assorbita (Kw.)
Absorbed power
Puissance absorbée



Condensazione
Condensation
Condensation



Gas frigorifero
Refrigerating gas
Gaz frigorifique



Dimensioni (mm.)
Sizes
Dimensions



Peso (Kg.)
Weight
Poids

Mod.

60+60

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

400V
50 Hz
3 Ph

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

Acqua
Water
Eau

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
Water
Eau

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

