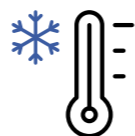


LA GELATIERA

5 | 6



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento



Centralina elettronica
Centralita electrónica
Elektronische steuerung



Bocca di uscita
Auslassöffnung
Boca de salida



ITA

MANTECATORI VERTICALI

Possiedono un cilindro con sistema di freddo verticale e sono particolarmente adatti per chi vuole ottenere un gelato di altissima qualità con la massima semplicità di utilizzo. Il processo produttivo viene comandato e controllato in modo automatico da un microprocessore elettronico che permette all'operatore di impostare il tempo di produzione in modo da ottenere un gelato sempre asciutto, cremoso con ridottissimi tempi di mantecazione e di consumo energetico. L'operatore ha anche la possibilità di produrre le vere "granite siciliane". Come per tutti i prodotti della sua vasta gamma, ICETECH ha posto particolare attenzione alle forme ergonomiche della macchina per dare maggior comodità all'operatore durante l'utilizzo.

Da sempre attenti al RISPARGIO ENERGETICO, con LA GELATIERA sono stati raggiunti consumi particolarmente ridotti di energia elettrica ed idrica.

Il particolare mescolatore a tre lame è stato completamente realizzato in acciaio inox con sistema di raschiatori autoregolanti e facilmente intercambiabili. Questo particolare mescolatore assicura sempre una perfetta pulizia del gelato dalle pareti e dal fondo del cilindro, favorendo così un ottimo scambio termico ed un'estrazione totale del gelato in fase di uscita. La macchina è dotata anche di un particolare coperchio trasparente che permette di monitorare visivamente in ogni momento lo stato del gelato; grazie alla totale apertura dello stesso, è possibile l'inserimento di ingredienti tipo granelle, variegati, nocciole, pistacchi ed altro ancora.

DEU

VERTIKALEN RÜHRGERÄTE

Besitzen einen Zylinder mit vertikalem Kühlsystem und sind besonders geeignet für die, die auf einfachste Weise ein Speiseeis von höchster Qualität herstellen wollen. Der Herstellungsprozess wird automatisch über einen elektronischen Mikroprozessor gesteuert und kontrolliert der Bediener kann so die gewünschte Herstellungszeit des Eis einstellen und mit sehr kurzen Rührzeiten und geringem Energieverbrauch stets ein trockenes, cremiges Produkt herstellen. Der Bediener hat auch die Möglichkeit, den wahren "sizilianische Granita" zu produzieren. Wie für alle Produkte des breiten Angebots von ICETECH, wurde besondere Aufmerksamkeit den ergonomischen Formen der Maschine gewidmet, um das Bedienen während des Gebrauchs so bequem wie möglich zu machen.

Stets darauf bedacht, den Energieverbrauch so gering wie möglich zu halten, wurde mit LA GELATIERA eine besonders große Energie- und WASSERERSPARNIS erzielt.

Das besondere Rührgerät mit drei Messern wurde vollständig aus Stahl Inox realisiert mit selbstregelndem Schabersystem, die leicht untereinander auszutauschen sind. Dieses besondere Rührgerät sichert immer eine perfekte Reinigung des Speiseeises von den Wänden und dem Boden des Zylinders, wodurch ein optimaler Wärmeaustausch begünstigt wird und ein vollständiges Entnehmen des Speiseeises in der Endphase erleichtert wird. Die Maschine besitzt auch einen speziellen durchsichtigen Deckel, der in jedem Moment eine Sichtkontrolle des Zustands des Speiseeises ermöglicht; dadurch, dass er vollständig geöffnet werden kann, ist die Eingabe von Zutaten wie Beeren, Variegati, Nüssen, Pistazien und anderem möglich.

ESP

MANTECADORES VERTICALES

Poseen un cilindro con sistema de frío vertical y son especialmente adecuados para quien quiere obtener un helado de altísima calidad con la máxima simplicidad de uso. El proceso productivo se dirige y controla automáticamente mediante un microprocesador electrónico, que permite al operador la configuración del tiempo de producción deseado, para obtener así un helado siempre seco, cremoso y con tiempos reducidos de mantecación y de consumo energético. El operador también tiene la posibilidad de producir el verdadero "granizado siciliano". Como para el resto de los productos de su amplia gama, ICETECH ha prestado especial atención a las formas ergonómicas de la máquina, que brindan mayor comodidad al operador mientras la usa.

Desde siempre uno de los factores importantes es el AHORRO ENERGÉTICO, y con LA GELATIERA se han alcanzado consumos verdaderamente reducidos de energía eléctrica e hidráulica.

Este especial mezclador de tres cuchillas se ha realizado completamente de acero inoxidable con sistema de raspadores de auto-regulación y fácilmente intercambiables. Este mezclador asegura siempre una limpieza perfecta del helado desde las paredes hasta el fondo del cilindro, favoreciendo de esta manera un intercambio térmico perfecto y una extracción total del helado en fase de salida. La máquina cuenta también con una tapa transparente que permite monitorear visualmente el estado del helado en cualquier momento; gracias a la apertura total del mismo, es posible introducir ingredientes como grageas, rellenos, avellanas, pistachos y más.



Produzione oraria [Kg.]
Stundenproduktion
Producción horaria



Capacità carico miscela [Lt.]
Mischungsmenge pro Zyklus
Cantidad mezcla por ciclo



Potenza assorbita [Kw.]
Stromaufnahme
Potencia absorbida



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni
Größe
Dimensiones



Peso [Kg.]
Gewicht
Peso

Mod.

5

Kg.
40

Min. Lt.2
Max. Lt.5

Kw.
2,7

400V
50 Hz
3 Ph

Acqua
Wasser
Agua

R 452 A

495 x
690 x
1100 h.

Kg.
255

6

Kg.
50

Min. Lt.2
Max. Lt.7

Kw.
4,5

400V
50 Hz
3 Ph

Acqua
Wasser
Agua

R 452 A

520 x
720 x
1100 h.

Kg.
270