COMBINATE
Multifunction machines
Machines multifonctions

3IN1 NEXT GENERATION

INDUSTRIA 4.0 READY

TP3 | TP4 | TP5 | TP7

RAFFREDDAMENTO
cooling
refroidissement

RISCALDAMENTO
heating
réchauffement

Schermo LCD touch screen
LCD touch screen monitor
Ecran tactil LCD

Particolare rubinetto
Tap
Particularite robinet

Sistema di agitazione
Agitation system
Système d'agitation

ITA

TRE IN UNO NEXT GENERATION

è una macchina completa e versatile al servizio dell'operatore più esigente. La vasca superiore di riscaldamento e miscelazione ed il cilindro inferiore di raffreddamento e mantecazione, funzionano autonomamente permettendo una produzione a ciclo continuo senza tempi morti di lavoro. Costruita con materiali di altissima qualità è la macchina ideale per chi, pur avendo uno spazio disponibile ridotto, non vuole rinunciare alla qualità del gelato artigianale.
Queste, nel dettaglio, le fasi di lavorazione:
— **RISCALDAMENTO:** Il processo di riscaldamento della miscela è completamente regolato da una centralina con AMPIO SCHERMO LCD da 7" che favorisce il riscaldamento omogeneo ed attraverso il sistema a "BAGNOMARIA" con liquido glicolato, elimina tutti i problemi di incrostazioni e bruciature della miscela. Grazie al nuovo sistema LCD, la macchina è dotata di diversi programmi automatici.
— **RAFFREDDAMENTO:** Il processo di raffreddamento avviene successivamente a quello di riscaldamento quando il sistema elettronico avvisa, tramite un segnale acustico, che la miscela ha raggiunto la temperatura di pastorizzazione desiderata.
— **MANTECAZIONE:** L'operatore, dopo aver travasato la miscela nella camera di mantecazione tramite il rubinetto del bollitore, da inizio al processo di mantecazione che viene automaticamente controllato da una centralina con AMPIO SCHERMO LCD da 7". Varie le funzioni possibili tra le quali:
— **AUTOMATIC ACTIVE CONTROL** è possibile controllare in tempo reale lo stato di consistenza e cremosità del gelato ed in ogni momento, anche durante la mantecazione, effettuare regolazione modifiche.
— **ENERGY SAVING** è un sistema automatico che, in caso di minime produzioni, riduce la potenza frigorifera favorendo così un notevole risparmio di energia elettrica e di consumo idraulico.
— **DIFFERENTI PROGRAMMI AUTOMATICI DI MANTECAZIONE TRA CUI:**
- Gelato Shock per produrre un gelato consistente e compatto.
- Gelato Creme per produrre un gelato più cremoso e soffice ai gusti a base di creme.
- Gelato Frutta per produrre un gelato più cremoso e soffice ai gusti a base di frutta.
- Granite per produrre la vera "Granita Siciliana a Scaglie"e morbidissime cremolate.

— **REGOLAZIONE OVERRUN** tramite dei semplicissimi pulsanti posti sullo schermo LCD TOUCH SCREEN ed un intuitivo indicatore a barre, è possibile in ogni momento controllare ed impostare la quantità di aria da incorporare nel vostro gelato.
— **AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL** con la funzione A.D.C. (Automatic Diagnostic Control), tramite lo schermo interattivo è possibile capire e monitorare un'eventuale guasto, aiutando l'operatore alla facile risoluzione di qualsiasi problema.
— **SISTEMA CONNECT** rappresenta la massima innovazione sviluppata nella macchina, ossia una funzione diagnostica e di monitoraggio attraverso cui sarà possibile monitorare da remoto tutte le funzioni della macchina, lo storico dei cicli di produzione gelato e lo storico allarmi tramite una connessione a rete wi-fi, LAN o sim-card.
Con l'avanzatissimo sistema Connect, sarà possibile per il tecnico accedere a distanza tramite un PC, Tablet o Smart Phone con un'autenticazione protetta da password e scaricare i dati necessari per fornire un'assistenza puntuale e precisa.

ENG

NEXT GENERATION THREE IN ONE

is a complete and versatile machine at the service of even the most demanding operator. The upper heating and mixing tank and the lower cooling and freezing cylinder operate independently, allowing for a continuous production cycle without any downtime. Made with high quality materials, it is the ideal machine for those who have little space available but do not want to renounce a high quality homemade gelato.
Below are the processing phases in detail:
— **HEATING:** The mixture heating phase is fully controlled by a control unit equipped with a WIDE 7" LCD screen which allows heating evenly and eliminating any deposit and burning problem through the "BAIN MARIE" system with glycol. Thanks to the new LCD system, the machine is equipped with various automatic programs.
— **COOLING:** The cooling process occurs after the heating one, when the electronic system warns that the mixture has reached the desired pasteurisation temperature through an acoustic signal.
— **FREEZING:** After pouring the mixture into the batch freezing chamber, the operator uses the boiler tap to start the freezing process, which is automatically controlled by an electronic control unit equipped with a WIDE 7" LCD screen. Various functions available, such as:
— **AUTOMATIC ACTIVE CONTROL** allows monitoring the consistency and creaminess of the gelato in real time in any moment, even during the freezing process, and making adjustments and changes.
— **ENERGY SAVING** this is an automatic system that, in the event that a minimal amount of gelato is produced, allows reducing the cooling capacity, thereby saving energy and reducing water consumption.
— **VARIOUS AUTOMATIC FREEZING PROGRAMS, INCLUDING:**
- Gelato Shock to make a consistent, compact gelato.
- Gelato Creme to make the creamiest and softest gelato with cream-based flavours.
- Gelato Frutta to make the creamiest and softest gelato with fruit-based flavours.
- Granite to make the real Sicilian Granita either with the coarser or with the softer texture.

— **OVERRUN ADJUSTMENT** user-friendly buttons on the LCD TOUCH SCREEN monitor and an intuitive bargraph allow setting and controlling the amount of air to be inserted in the gelato at any time.
— **AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL** The A.D.C. (Automatic Diagnostic Control) function allows detecting and monitoring any failure through an interactive screen, there by helping the operator to easily solve any problem.
— **CONNECT SYSTEM** this is the most advanced innovation developed on the machine, that is a diagnostics and monitoring function through which one can remotely monitor all the machine functions, the log of gelato production cycles and the alarm log via a Wi-Fi, LAN or SIM card connection.
With the cutting-edge Connect system, technicians can use a PC, tablet PC or smartphone to remotely access the equipment with a password-protected authentication and download the data required to provide specific and prompt support.

FRA

TRE IN UNO NEXT GENERATION

est une machine complète et versatile au service de l'opérateur le plus exigeant.La cuve supérieure de chauffage et de mélange et le cylindre inférieur de refroidissement et de turbinage, fonctionnent de manière autonome et consentent une production à cycle continu sans temps morts de travail. Construite avec des matériaux de haute qualité c'est la machine idéale pour ceux qui, bien que disposant d'un espace disponible réduit, ne souhaitent pas renoncer à la qualité de la glace artisanale.Voici, en détail, les phases de préparation:
— **RECHAUFFEMENT:** Le procédé de réchauffement de la mélange est entièrement régulé par une centrale électronique à l'aide d'un LARGE ECRAN LCD de 7" qui favorise le réchauffement homogène et, à travers le système à "BAIN-MARIE" avec glycol, élimine tous les problèmes d'incrustations et de brûlures du mélange. Grâce au nouveau système LCD, la machine dispose de différents programmes automatiques.
— **REFROIDISSEMENT:** Le processus de refroidissement a lieu après le processus de réchauffement, quand le système électronique avertit, au moyen d'un signal acoustique, que le mélange a atteint la température de pasteurisation souhaitée. problème.
— **TURBINAGE:** L'opérateur, après avoir transvasé le mélange dans la chambre de turbinage à l'aide du robinet du bouilleur,commence le processus de turbinage qui est contrôlé automatiquement par une centrale électronique avec un LARGE ECRAN LCD de 7". Les fonctions possibles sont variées, en voici quelques-unes:
— **AUTOMATIC ACTIVE CONTROL** on peut contrôler en temps réel l'état de consistance et de crémoir de la glace et, à tout moment, même durant le turbinage, effectuer des réglages et des modifications.
— **ENERGY SAVING** c'est un système automatique qui, en cas de petites productions, réduit la puissance frigorifique en favorisant ainsi une épargne considérable d'énergie électrique et de consommation d'eau.
— **DIFFERENTS PROGRAMMES AUTOMATIQUES DE TURBINAGE PARMI LESQUELS:**
- Gelato Shock pour produire une glace consistante et compacte.
- Gelato Creme pour produire une glace plus crémeuse et onctueuse à base de crèmes.
- Gelato Frutta pour produire une glace plus crémeuse et onctueuse à base de fruits.
- Granite pour produire la véritable a "Granité Sicilienne en Ecailles" et d'onctueuses cremolate.

— **REGULATION OVERRUN** A l'aide de simples boutons placés sur l'écran LCD TACTILE et d'un indicateur à barres intuitif, il est possible à tout moment de contrôler et de programmer la quantité d'air qui sera incorporée dans votre glace.
— **AUTOMATIC DIAGNOSTIC CONTROL** Avec la fonction A.D.C. (Automatic Diagnostic Control), par le biais d'un écran interactif, il est possible de comprendre et d'analyser une panne éventuelle, en aidant ainsi l'opérateur à résoudre aisément n'importe quel problème.
— **SYSTÈME CONNECT** il représente la plus grande innovation développée dans la machine, c'est-à-dire une fonction de diagnostic et de monitorage, à travers laquelle il sera possible de tenir sous contrôle, à distance, toutes les fonctions de la machine, l'historique des cycles de production de glace et l'historique des alarmes, par une connexion à un réseau WiFi, LAN ou carte SIM.
Avec le très avancé système Connect, le technicien pourra accéder à distance, par un PC, une Tablette ou un Smart Phone, avec une authentification protégée par un mot de passe, et télécharger les données nécessaires pour fournir une assistance ponctuelle et précise.

Mod.	**Produzione oraria (Kg.)** Stunden-produktion Producción horaria	**Capacità vasca superiore (Lt.)** Fassungsver-mögen obere Wanne Capacidad de la cuba superior	**Capacità vasca inferiore (Lt.)** Fassungsver-mögen unter Wanne Capacidad de la cuba inferior	**Potenza compressore (Hp.)** Kompressor-leistung Potencia compresor	**Potenza assorbita max (Kw.)** Stromauf-nahme max Potencia absorbida max	**Caratteristiche elettriche** Elekrtische Eigenschaften Características eléctricas	**Condensazione** Verdichtung Condensación	**Gas frigorifero** Kühlgas Gas frigorífico	**Dimensioni (mm.)** Grösse Dimensiones	**Peso (Kg.)** Gewicht Peso
TP3	Kg. **10/30**	Min. **Lt.2** Max. **Lt.14**	Min. **Lt.2** Max. **Lt.4**	Hp. **2,2**	Kw. **10,5**	**400V 50 Hz 3 Ph**	**Acqua** Wasser Agua	**R 452 A**	**535 x 715 x 1400 h.**	Kg. **260**
TP4	Kg. **15/45**	Min. **Lt.2** Max. **Lt.14**	Min. **Lt.3** Max. **Lt.6**	Hp. **3**	Kw. **11,5**	**400V 50 Hz 3 Ph**	**Acqua** Wasser Agua	**R 452 A**	**535 x 715 x 1400 h.**	Kg. **290**
TP5	Kg. **20/65**	Min. **Lt.2** Max. **Lt.14**	Min. **Lt.4** Max. **Lt.8**	Hp. **4**	Kw. **13**	**400V 50 Hz 3 Ph**	**Acqua** Wasser Agua	**R 452 A**	**535 x 715 x 1400 h.**	Kg. **290**
TP7	Kg. **40/95**	Min. **Lt.2** Max. **Lt.14**	Min. **Lt.6** Max. **Lt.15**	Hp. **5**	Kw. **19**	**400V 50 Hz 3 Ph**	**Acqua** Wasser Agua	**R 452 A**	**535 x 915 x 1400 h.**	Kg. **340**

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