**MANTECATORI**
Rührgeräte
Mantecadores

MIKRÌ

**RAFFREDDAMENTO**
abkuhlung
enfriamiento

**Commutatore**
Umschalter
Conmutador

**Centralina elettronica**
Elektronische steuerung
Centralita electrónica

**Bocca di uscita**
Auslassöffnung
Boca de salida

ITA

## MANTECATORE DA BANCO

Mikrì è il nuovo mantecatore da banco professionale di ICETECH, macchina ideale per il settore Horeca. Di facile utilizzo e dimensioni compatte, grazie al sistema di condensazione ad aria ed alimentazione monofase, può essere installata in ogni luogo.

Caratteristiche principali:
**— AGITATORE**
Struttura in acciaio inox con tre pale in polimero alimentare.
**— TRAMOGGIA**
Ampia per una veloce introduzione della miscela.
**— PORTELLO**
Interamente in acciaio inox con chiusura di sicurezza
**— CENTRALINA ELETTRONICA**
Il processo produttivo viene comandato e controllato in modo automatico da un microprocessore elettronico che permette all'operatore di personalizzare il ciclo di produzione impiegando qualunque tipo di miscela gelato. Dopo aver impostato la consistenza desiderata, la macchina, in modo completamente automatico, esegue la fase di produzione. Raggiunta la consistenza di mantecazione impostata, segnalata da un avviso acustico, non è indispensabile affrettarsi per l'estrazione del gelato perché la macchina entra automaticamente nella fase di mantenimento fino a che l'operatore non provvede ad estrarre il gelato.
**— COMMUTATORE**
Di pronta lettura per la selezione della fase di mantecazione, estrazione, lavaggio ed arresto.

DEU

## TISCH-SPEISEEISMASCHINE

Mikrì ist die neue professionelle Speiseeismaschine von ICETECH, das ideale Tischgerät für den Horeca-Sektor. Leicht zu bedienen und von kompakter Größe, dank des luftgekühlten Verflüssigers und des 230 V Anschlusses ist der Aufstellungsort frei wählbar.

Hauptmerkmale:
**— RÜHRWERK**
Edelstahlkonstruktion mit drei Schaufeln aus lebensmittelkonformem Kunststoff.
**— EINFÜLLTRICHTER**
Groß dimensioniert, für ein schnelles Einfüllen der Mischung.
**— AUSLASSÖFFNUNG**
Vollständig aus Edelstahl mit Sicherheitsverschluss.
**— ELEKTRONISCHE STEUERUNG**
Der Herstellungsprozess wird durch einen Mikroprozessor automatisch gesteuert und kontrolliert, wodurch der Anwender den Produktionszyklus für eine beliebige Eismixtur individuell bestimmen kann. Nach Einstellung der gewünschten Konsistenz führt das Gerät die Produktionsphase absolut selbstständig durch. Nach Erreichen der vorgegebenen Konsistenz ertönt ein Signal. Das Eis muss nicht sofort entnommen werden, weil die Maschine automatisch den Zustand aufrecht erhält, bis der Anwender das Eis entnimmt.
**— WAHLSCHALTER**
Direkt ablesbar für die Auswahl der Betriebsarten Zubereitung, Entnahme, Reinigung sowie zum Ausschalten.

ESP

## MANTECADOR DE MOSTRADOR

Mikrì es el nuevo mantecador de mostrador profesional de ICETECH, ideal para el sector Horeca. Es fácil de usar, tiene dimensiones compactas y, gracias al sistema de condensación por aire y alimentación monofásica, se puede instalar en cualquier lugar.

Características principales:
**— AGITADOR**
Estructura en acero inoxidable con tres paletas en polímero alimentario.
**— TOLVA**
Amplia, lo que permite una rápida introducción de la mezcla.
**— PUERTA**
Completamente en acero inoxidable con cierre de seguridad.
**— CENTRALITA ELECTRÓNICA**
Un microprocesador electrónico, controla y dirige de manera automática el proceso productivo, permitiendo al operador personalizar el ciclo de producción con cualquier tipo de mezcla.Tras haber programado la consistencia deseada, el mantecador, automaticamente, ejecuta la fase de producción. Una señal acústica avisará que se ha alcanzadola consistencia de mantecación programada. No es indispensable retirar inmediatamente el helado porque la máquina entra automaticamente en la fase de mantenimiento, hasta que se proceda a la estracción del helado.
**— CONMUTADOR**
De lectura rápida para la selección de la fase de mantecación, extracción, lavado y parada.

| Mod. | **Produzione oraria (Kg./h.)** Stunden-produktion Producción horaria | **Capacità carico miscela** 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 (mm.)** Grösse Dimensiones | **Peso (Kg.)** Gewicht Peso |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mikrì | Kg. **8/14** | Kg. **2,5** | Kw. **5** | **230V 50 Hz 1 Ph** | **Aria** Luft Aire | **R 452 A** | **431 x 673 x 700 h.** | Kg. **96** |

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