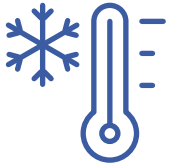


MT

MT3 | MT4 | MT5 | MT7



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento



Centralina elettronica
Centralita electrónica
Elektronische steuerung



Uscita gelato
Auslassöffnung
Salida del helado



Agitatore
Mixer
Agitador



Tappetino
Matte
Alfombrilla



ITA

MANTECATORI MT

I Mantecatori ICETECH, grazie alla speciale centralina elettronica con microprocessore appositamente studiata e realizzata, consentono di monitorare il gelato in ogni sua fase ed ottenere un prodotto finito perfetto nella sua struttura con la giusta cremosità e consistenza. A richiesta, con i Mantecatori ICETECH è inoltre possibile inserire la funzione "Granite" per produrre perfette Granite Siciliane.

— 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. Molto utile nei modelli maggiori la funzione "Freddo in estrazione" che serve per riattivare il freddo durante l'estrazione del prodotto garantendo al gelato che esce per ultimo la stessa consistenza.

— AGITATORE

Interamente realizzato in acciaio inox, l'agitatore è privo di albero centrale e dotato di tre pale in acciaio. Le speciali alette raschianti si autoregolano per aderire in modo sempre perfetto alla camera di mantecazione ed evitare la formazione di crosta di gelato su di essa. Grazie a questo nuovo sistema è garantita la totale estrazione del gelato ed un notevole risparmio economico favorito dal ridotto consumo delle alette raschianti.

— USCITA GELATO

Il portello in acciaio inox ha una bocca di uscita maggiorata tale da ridurre al minimo i tempi di estrazione del gelato e garantire la stessa consistenza durante la fase di uscita.

— TAPPETINO

Il tappetino, realizzato in silicone antiscivolo, è stato studiato appositamente per potervi appoggiare le vaschette per gelato ed agevolare quindi l'operatore nella fase di estrazione del prodotto finito. Abbinato al nuovissimo davanzale di forma ergonomica, il tappetino può tenere le comuni vaschette 36x16,5 e i vasconi 36x25.

DEU

RÜHRGERÄTE MT

Die Rührgeräte von ICETECH ermöglichen dank einer speziellen elektronischen Steuerung mit einem spezifisch entwickelten Mikroprozessor die Kontrolle der Eisherstellung in allen Phasen und den Erhalt eines in Struktur, Cremigkeit und Konsistenz perfekten Endprodukts. Auf Anfrage kann in die Rührgeräte von ICETECH eine „Wassereis“-Funktion zur Herstellung von perfektem sizilianischem Wassereis integriert werden.

— 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. Sehr nützlich ist in den größeren Modellen die Funktion "Kälte bei Entnahme", bei der die Kühlung während der Produktentnahme eingeschaltet wird, um das gesamte Eis mit einer gleichmäßigen Konsistenz entnehmen zu können.

— MIXER

Vollständig aus Edelstahl gefertigt, besitzt der mit drei Stahlschaufeln ausgerüstete neue Mixer keine Mittelwelle. Die Spezialschaufeln sind selbstregelnd, um immer perfekt an der Wand des Rührgeräts anzuliegen und die Formung von Eisverkrustungen zu vermeiden. Durch dieses neue System wird die vollständige Entnahme des Eises, sowie eine deutliche Kostenersparnis durch den geringen Energieverbrauch der Schaufeln gewährleistet.

— AUSLASSÖFFNUNG

Die Edelstahlklappe besitzt eine vergrößerte Auslassöffnung, um die Eisentnahme zu kurz wie möglich zu gestalten und eine konstante Konsistenz während der Entnahme zu gewährleisten.

— MATTE

Die Matte aus rutschfestem Silikon wurde entwickelt, um die Eiswannen abzustellen und hierdurch dem Anwender die Entnahme des Endprodukts zu erleichtern. In Kombination mit dem neuen ergonomisch geformten Vorbau können auf der Matte handelsübliche kleine Wannen 36x16,5 und große Wannen 36x25 abgestellt werden.

ESP

MANTECADORES MT

Los Mantecadores ICETECH, gracias a su particular centralita electrónica, con microprocesador, específicamente estudiada y realizada, permiten monitorar el helado en cada fase y obtener un producto final perfecto en su estructura, con la justa cremosidad y consistencia. A solicitud, con los Mantecadores ICETECH es, además, posible introducirla función "Granizados" para producir exquisitas Granizadas Sicilianas.

— 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, automáticamente, ejecuta la fase de producción. Una señal acústica avisará que se ha alcanzado la consistencia de mantecación programada. No es indispensable retirar inmediatamente el helado porque la máquina entra automáticamente en la fase de mantenimiento, hasta que se proceda a la extracción del helado. Es muy útil, en los modelos mayores, la función "Frio en extracción" que permite reactivar el frío durante la extracción del producto, garantizando que el helado que se extrae al final mantenga la misma consistencia.

— AGITADOR

Realizado completamente en acero inoxidable, el nuevo agitador carece de árbol central; posee, sin embargo, tres palas de acero. Las aletas rascadoras especiales se autoregulan para adherirse en modo perfecto a la cámara de mantecación y evitar la formación de costra de helado sobre ella. Gracias a este nuevo sistema se garantiza la extracción del helado y un notable ahorro económico facilitado por el reducido consumo de las aletas rascadoras.

— SALIDA DEL HELADO

La puerta en acero inoxidable posee una boca de salida engrandecida para reducir al mínimo el tiempo de extracción del helado y garantizar la misma consistencia durante la fase de extracción.

— ALFOMBRILLA

La alfombrilla, realizada en silicona antideslizante, ha sido estudiada específicamente para poder apoyar el recipiente para el helado y facilitar la fase de extracción del producto final. Junto al nuevo poyete con forma ergonómica, la alfombrilla puede sostener los recipientes comunes de 36x16,5 y los de 36x25.



Produzione oraria (Kg.)
Stundenproduktion
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

Mod.

MT3

Kg.
10/30Min. Lt.2
Max. Lt.4Kw.
2,4400V
50 Hz
3 PhAcqua
Wasser
Agua

R 452 A

535 x
655 x
1355 h.Kg.
244

MT4

Kg.
15/45Min. Lt.3
Max. Lt.6Kw.
2,7400V
50 Hz
3 PhAcqua
Wasser
Agua

R 452 A

535 x
655 x
1355 h.Kg.
255

MT5

Kg.
20/65Min. Lt.4
Max. Lt.8Kw.
4,5400V
50 Hz
3 PhAcqua
Wasser
Agua

R 452 A

535 x
755 x
1355 h.Kg.
270

MT7

Kg.
40/95Min. Lt.6
Max. Lt.15Kw.
5,6400V
50 Hz
3 PhAcqua
Wasser
Agua

R 452 A

535 x
910 x
1355 h.Kg.
300

ICETECH
GELATO EQUIPMENT

ICETECH

Via Piemonte, 2 Azzano San Paolo (BG) Italy
T. +39 035 320400 - F. +39 035 320380
info@icetechitaly.it - www.icetechitaly.it

