

SOFT

EURO/BABY

GELATO ESPRESSO



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFRIGERISSEMENT

MOD	BABY 1G 1P		BABY 3G 3P		EURO 3G 3P	
• Produzione oraria (appz. 75gr) • hourly production (75 g per h) • production par heure (75 g par h)	430	480	450	510	520	590
• Capacità vasca superiore (L.) • Upper tank capacity • Capacité de la cuve supérieure	Lt. 10	Lt. 10	Lt. 10-10	Lt. 10-10	Lt. 10-10	Lt. 10-10
• Caratteristiche elettriche • Electrical features • Caractéristiques électriques	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
• Condensazione • Condensation • Condensation	Acqua/Refr. Water/Refr. Eau/Refr.	Acqua/Refr. Water/Refr. Eau/Refr.	Acqua/Refr. Water/Refr. Eau/Refr.	Acqua/Refr. Water/Refr. Eau/Refr.	Acqua/Refr. Water/Refr. Eau/Refr.	Acqua/Refr. Water/Refr. Eau/Refr.
• Pompa • Pump • Pompe	No No Aucune	Si Yes Oui	No No Aucune	Si Yes Oui	No No Aucune	Si Yes Oui
• Dimensioni (mm.) • Sizes • Dimensions	463 x 723 x 875 h.	463 x 723 x 875 h.	535 x 680 x 815 h.	535 x 680 x 815 h.	535 x 680 x 1435 h.	535 x 680 x 1435 h.
• Peso (Kg.) • Weight • Poids	Kg. 98	Kg. 110	Kg. 115	Kg. 127	Kg. 190	Kg. 210

La ultime nate in casa ICETECH sono le nuovissime macchine SOFT.

Costruite in vari modelli, si distinguono in macchine da banco a 1 o 3 gusti con o senza pompe e macchine da pavimento a 3 gusti con o senza pompe.

Le macchine Soft ICETECH sono assistite da una moderna scheda elettronica che controlla in ogni istante la consistenza del gelato tramite il monitoraggio sul display, leggibile dall'operatore, dei valori di consistenza e temperatura di conservazione.

Le macchine Soft ICETECH sono costruite con il fine di ottenere un gelato veramente soffice ed una consistenza ottimale, dando la possibilità all'operatore di personalizzare la consistenza desiderata.

I punti di forza delle macchine Soft ICETECH sono:

- Controllo elettronico della consistenza del gelato.
- Controllo elettronico delle temperature di conservazione.
- Vasche di conservazione base molto capienti (lt. 10).
- Indicatore del livello di base nelle vasche.
- Pompe ad ingranaggi ad alto overrun.
- Sistema di agitazione innovativo, formato da agitatore con contro agitatore, entrambi in acciaio inox ed alette reschianti intercambiabili.
- Versione ad aria tropicalizzata per unità mesa.
- Alta potenza frigorifera installata per unità produzione di gelato.
- Design ergonomico d'arredo.



The up-to-date SOFT MACHINES are the newly-born ICETECH machines.

They are manufactured in several models and they can be divided into 1- or 3-taste counter machines, with or without a pump, as well as into 3-taste machines installed on the floor with or without pump.

ICETECH Soft machines are assisted by a modern electronic board controlling ice-cream consistency at any time by enabling the operator to monitor and to read the consistency values and the preservation temperature on the display.

ICETECH Soft machines are manufactured in order to produce really soft ice-cream having excellent consistency while enabling the operator to customise consistency, just as it may wish.

The points of strength of ICETECH Soft machines are listed here below:

- Electronic control of ice-cream consistency.
- Electronic control of preservation temperatures.
- Basic preservation tanks of great capacity (lt. 10).
- Basic level indicator in tanks.
- High-overrun gear pumps.
- System of stirring innovative, formed by stirrer with counter agitator, both in stainless steel and interchangeable scraping fins.
- Tropicalised-air version for high performance levels.
- High refrigerating power installed for high ice-cream production.
- Ergonomic design for decoration purposes.



Les dernières nées de la maison ICETECH sont les très modernes MACHINES SOFT.

Fabriquées en différents modèles, elles se distinguent en : machines d'étable à 1 ou 3 parfums avec ou sans pompes, et machines posées au sol à 3 parfums avec ou sans pompes.

Les machines Soft ICETECH sont assistées d'une carte électronique moderne, qui contrôle à tout instant la consistance de la glace et affiche sur le display, lisible par l'opérateur, les valeurs de consistance et la température de conservation.

Les machines Soft ICETECH sont fabriquées dans le but d'obtenir des glaces vraiment moelleuses et une consistance optimale, tout en donnant à l'opérateur la possibilité de personnaliser la consistance désirée.

Les points forts des machines Soft ICETECH sont :

- Contrôle électronique de la consistance de la glace.
- Contrôle électronique des températures de conservation.
- Cuves de conservation de base d'une grande contenance (10 litres).
- Indicateur du niveau de base dans les cuves.
- Pompes à engrenages « overrun » élevés.
- Système d'agitation innovant, formé d'un agitateur avec contre-agitateur, tous les deux en acier inox et ailettes reschissables interchangeables.
- Version à air tropicalisé pour un rendement élevé.
- Haute puissance frigorifique installée pour réaliser une grande production de glace.
- Design ergonomique élégant.



- Versione "Twin" con doppio controllo separato
- Version "Twin" with dual separate control
- Version "Twin" avec double commande séparée



- Versione con agitatore in vasca
- Version with agitator in the tank
- Version avec agitateur dans la cuve