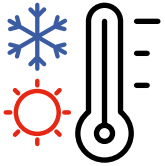


COMBIMATE
Multifunction machines
Machines multifonctions

TP3 | TP4 | TP5 | TP7

CREAM PLUS TOUCH SCREEN



RAFFREDDAMENTO

cooling
refroidissement

RISCALDAMENTO

heating
réchauffement



Ricette automatiche:

Crema Pasticcera, Basi per Gelato, Yogurt, Ganaché, Frutta Pochè, Tempera Cioccolato Fondente, Cioccolato al Latte, Cioccolato Colorato, Conservazione Tempera, Confettura di Frutta, Pasta per Bignè, Mandorlato al Miele, Panna Cotta, Pastorizzazione tuorli d'uovo, Tiramisù, Zucchero Invertito, Bavarese, Personalizzata 1/2/3.

Automatic recipes:

Custard Cream, Bases for Gelato, Bases for Gelato, Ganaché, Pochè Fruit, Dark Chocolate Tempering, Milk chocolate, Coloured Chocolate, Tempering Preservation, Fruit Jam, Dough for Cream Puffs, Honey Almond, Panna cotta, Asteurisation of Egg Yolks, Tiramisu, Inverted Sugar, Bavarian cream, Custom 1/2/3.

Recettes automatiques:

Crème Pâtissière, Bases pour Glace, Bases pour Glace, Ganache, Fruit Poché, Emulsion de Chocolat Fondant, Chocolat au Lait, Chocolat Coloré, Conservation Emulsion, Confiture de Fruit, Pâte pour Beignet, Nougat au Miel, Panna cotta, Pasteurisation Jaunes D'oeufs, Tiramisu, Sucre Inverti, Bavarois, Personnalisée 1/2/3.

ITA

CREAM PLUS TOUCH SCREEN

costruita nelle quattro versioni, 3-4-5-7, è una macchina multifunzionale al servizio del gelatiere e pasticciere più esigente. Nella vasca superiore, la CREAM PLUS TOUCH SCREEN, si comporta come un vero e proprio cuocicrema a "bagnomaria" con liquido glicolato CREMA MIX, scaldando e raffreddando le miscele in maniera completamente indipendente dalla camera di mantecazione. L'operatore, tramite lo schermo TOUCH SCREEN, può scegliere tra 17 ricette pre-impostate ma modificabili, e può creare 3 ricette personalizzate.

Ogni ricetta è composta da 12 passaggi per ognuno dei quali è possibile regolare:

— LA VELOCITÀ

Dell'agitatore/raschiatore.

— LE TEMPERATURE

Da raggiungere in fase di riscaldamento, raffreddamento, mantenimento e conservazione.

— LA POTENZA

Di riscaldamento o raffreddamento per l'ottenimento di una cottura o abbattimento di tipo HARD, MEDIO o SOFT. La vasca superiore funziona in maniera completamente indipendente dalla camera di mantecazione che si comporta esattamente come il nuovo mantecatore GENYO TOUCH SCREEN.

L'operatore, dopo aver travasato, mediante il rubinetto esterno, la miscela pastorizzata dalla vasca superiore nella camera inferiore, da inizio al processo di mantecazione.

Il rivoluzionario schermo TOUCH SCREEN permette numerose funzioni tra le quali:

— REGOLAZIONE DEL LIVELLO DI OVERRUN

Tramite un apposito pulsante posto sullo schermo, è infatti possibile visualizzare e regolare a proprio piacimento, la leggerezza e quindi l'AUMENTO DI VOLUME del proprio gelato.

— REGOLAZIONE DELLA CONSISTENZA

Mediante due appositi pulsanti posti sullo schermo, è possibile visualizzare e regolare la consistenza del gelato ed ottenere così un prodotto morbido, cremoso, facilmente spatolabile e dalla struttura sempre perfetta. Uno specifico processo di lavorazione in macchina permette di produrre la VERA e soffice GRANITA SICILIANA.

— INTERAZIONE TRA MACCHINA ED OPERATORE

L'operatore può monitorare in ogni momento le fasi e lo stato di lavorazione del gelato. In caso di allarme, la macchina provvederà a segnalargli all'operatore fornendogli le istruzioni e le modalità di risoluzione del problema in 5 lingue.

ENG

CREAM PLUS TOUCH SCREEN

Is a multifunction machine in four versions (3-4-5-7) devised for the most demanding gelato and pastry makers. In the upper tank, the CREAM PLUS TOUCH SCREEN operates as a true CREMA MIX water-bath with glycol cream cooker that heats and cools the mixtures in an independent way from the freezing chamber. Through the TOUCH SCREEN, the operator can choose between 17 preset recipes that can be modified, and can create 3 more custom recipes. Every recipe is made up of 12 phases and, for each one, the following can be adjusted:

— THE SPEED

Of the stirrer/scrapper.

— THE TEMPERATURES

To be reached during the heating, cooling, maintenance and preservation phases.

— THE HEATING OR COOLING POWER

To reach a HARD, MEDIUM or SOFT cook or chill.

The upper tank operates in an independent way from the freezing chamber that operates exactly as the new GENYO TOUCH SCREEN batch freezer.

The operator starts the freezing procedure, after having poured the pasteurised mixture from the upper tank to the lower chamber using the external tap. The revolutionary TOUCH SCREEN allows various functions, among which:

— ADJUSTMENT OF THE OVERRUN LEVEL

Through an appropriate button on the screen, the lightness of your gelato can be displayed and adjusted as you wish together with its VOLUME INCREASE.

— CONSISTENCY ADJUSTMENT

Through two appropriate buttons on the screen, the gelato consistency can be displayed and adjusted so as to have a soft and creamy product with the perfect texture that can be easily scooped.

A specific process of the machine allows making the REAL and soft SICILIAN GRANITA.

— INTERACTION BETWEEN MACHINE AND OPERATOR

The operator can monitor the phases and the progress of the gelato in every moment. In case of alarm, the machine will indicate it to the operator together with the troubleshooting instructions in 5 languages.

FRA

CREAM PLUS TOUCH SCREEN

Fabriqué dans les 4 versions, 3-4-5-7, est une machine multifonctionnelle au service des glacières et pâtisseries les plus exigeants. Dans la cuve supérieure, la CREAM PLUS TOUCH SCREEN, agit comme un véritable cuiseur de crème au "bain-marie" avec glycol CREMA MIX, réchauffant ou refroidissant le mélange de manière complètement indépendante de la chambre de turbinage. L'opérateur, à travers l'écran TOUCH SCREEN, peut choisir entre 17 recettes prédéfinies mais modifiables, et peut créer 3 recettes personnalisées.

Chaque recette est composée de 12 phases pour chacune desquelles il est possible de régler:

— LA VITESSE

De l'agitateur/racleur.

— LA TEMPÉRATURE

À atteindre en phase de réchauffage, refroidissement, maintien et conservation.

— LA PUISSANCE

De réchauffage ou refroidissement pour l'obtention d'une cuisson ou d'un refroidissement rapide de type HARD, MOYEN, ou SOFT. La cuve supérieure fonctionne de manière complètement indépendante par rapport à la chambre de turbinage qui se comporte exactement comme la nouvelle turbine GENYO TOUCH SCREEN. L'opérateur, après avoir transvasé, par le robinet externe, le mélange pasteurisé de la cuve supérieure à la chambre inférieure, fait débuter le processus de turbinage.

L'écran révolutionnaire TOUCH SCREEN offre de nombreuses fonctions comme:

— RÉGLAGE DU NIVEAU D'OVERRUN

A travers le bouton prévu à cet effet disposé sur l'écran, il est alors possible de visualiser et de régler à son goût, la légèreté et donc l'AUGMENTATION DU VOLUME de la glace.

— RÉGLAGE DE LA CONSISTANCE

A travers deux boutons prévus à cet effet sur l'écran, il est possible de visualiser et de régler la consistance de la glace et d'obtenir ainsi un produit doux, crémeux, facilement étalable et d'une structure toujours parfaite. Un processus spécifique d'élaboration en machine permet de produire la VÉRITABLE et délicate GRANITA SICILIENNE.

— INTERACTION ENTRE MACHINE ET OPÉRATEUR

L'opérateur peut surveiller à tout moment les phases et l'état d'élaboration de la glace. En cas d'alerte, la machine la signalera à l'opérateur en lui fournissant les instructions et les modalités de résolution du problème en 5 langues.



Produzione oraria (Kg.)
Hour production
Production horaire



Capacità vasca superiore (Lt.)
Upper tank capacity
Capacité de la cuve supérieure



Capacità vasca inferiore (Lt.)
Inferior tank capacity
Capacité de la cuve inférieure



Potenza assorbita max (Kw.)
Absorbed power max
Puissance absorbée max



Caratteristiche elettriche
Electrical features
Caractéristiques électriques



Condensazione
Condensation
Condensation



Gas frigorifero
Refrigerating gas
Gaz frigorigère



Dimensioni (mm.)
Sizes
Dimensions



Peso (Kg.)
Weight
Poids

Mod.

TP3

Kg.
10/30Min. Lt.2
Max. Lt.14Min. Lt.2
Max. Lt.4Kw.
9,3400V
50 Hz
3 PhAcqua
Water
Eau

R 452 A

535 x
715 x
1400 h.Kg.
260

TP4

Kg.
15/45Min. Lt.2
Max. Lt.14Min. Lt.3
Max. Lt.6Kw.
9,8400V
50 Hz
3 PhAcqua
Water
Eau

R 452 A

535 x
715 x
1400 h.Kg.
290

TP5

Kg.
20/65Min. Lt.2
Max. Lt.14Min. Lt.4
Max. Lt.8Kw.
10400V
50 Hz
3 PhAcqua
Water
Eau

R 452 A

535 x
715 x
1400 h.Kg.
290

TP7

Kg.
40/95Min. Lt.2
Max. Lt.14Min. Lt.6
Max. Lt.15Kw.
12400V
50 Hz
3 PhAcqua
Water
Eau

R 452 A

535 x
915 x
1400 h.Kg.
340

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

