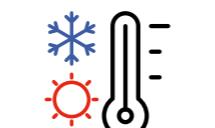


SOFT EURO AUTOPASTORIZZANTE



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



RAFFREDDAMENTO
cooling
refroidissement

RISCALDAMENTO
heating
réchauffement

ITA

GELATO SOFT - EURO AUTOPASTORIZZANTE

Tramite il nuovo sistema AUTOPASTORIZZANTE, alla pressione dell'apposito tasto di riscaldamento, la miscela contenuta nelle vasche superiori e quella a contatto di tutti i componenti all'interno, viene riscaldata alla temperatura di pasteurizzazione di +65°C e successivamente automaticamente raffreddata fino alla temperatura di conservazione di +4°C. Questo processo permette di controllare sempre la carica batterica, di garantire la massima igiene ed aumentare la durata di utilizzo del prodotto conservato all'interno.

La macchina SOFT AUTOPASTORIZZANTE è anche dotata di agitatori posti all'interno delle vasche di conservazione per una sempre perfetta miscelazione del prodotto conservato all'interno.

I punti di forza della macchina SOFT EURO AUTOPASTORIZZANTE sono:

- Sistema Automatico di Pastorizzazione della miscela;
- Controllo elettronico della consistenza del gelato;
- Controllo elettronico delle temperature di conservazione;
- Vasche di conservazione base molto capienti (lt.18);
- Indicatori 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 raschiante intercambiabili;
- Versione ad aria tropicalizzata per un'alta resa;
- Alta potenza frigorifera installata per un'alta produzione di gelato;
- Design ergonomico d'arredo.

ENG

GELATO SOFT - EURO SELF-PASTERIZING

Through the new SELF-PASTERIZING system, when the heating button is pressed, the mixture contained in the upper tanks and the one in touch with all the components inside, is heated up to the pasteurization temperature of +65°C and subsequently cooled up to the conservation temperature of +4°C. This process allows to always check the bacterial charge, ensuring maximum hygiene and increasing the duration of use of the product stored inside.

The Soft SELF-PASTERIZING machine is also equipped with agitators placed inside the tanks that always permit a perfect mixing of the product stored inside

The points of strength of SOFT EURO SELF-PASTERIZING are listed here below:

- Automatic System Pasteurization of the mixture
- Electronic control of ice-cream consistency.
- Electronic control of preservation temperatures.
- Basic preservation tanks of great capacity (lt.18).
- 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 scrapping fins.
- Tropicalised-air version for high performance levels.
- High refrigerating power installed for high ice-cream production.
- Ergonomic design for decoration purposes.

FRA

GELATO SOFT - EURO PASTERISATION AUTOMATIQUE

Par le nouveau système de pasteurisation automatique, en appuyant sur le bouton de chauffage, le mélange contenu dans les cuves supérieures et celle en contact avec tous les composants à l'intérieur, est chauffé à la température de pasteurisation de +65°C et ensuite refroidi automatiquement jusqu'à la température de stockage de +4°C. Ce processus permet de vérifier toujours la charge bactérienne, niveau maximum d'hygiène et d'augmenter la durée de vie du produit stocké.

La machine est équipée d'agitateurs placés à l'intérieur des cuves pour la conservation d'un mélange toujours parfait du produit stocké à l'intérieur.

Les points forts des machines SOFT EURO PASTERISATION AUTOMATIQUE sont:

- Système automatique de pasteurisation du mélange;
- Contrôle électronique de la consistance de la glace;
- Contrôle électronique des températures de conservation;
- Cuves de conservation de base d'une grande contenance (18 litres);
- Indicateur du niveau de base dans les cuves;
- pompes à engrenages à « overrun » élevé;
- Système d'agitation innovant, formé d'un agitateur avec contre-agitateur, tous les deux en acier inox et ailettes raschiantes interchangeables;
- Version à air tropicalisé pour un rendement élevé;
- Haute puissance frigorifique installée pour réaliser une grande production de glace;
- Design ergonomique élégant.

Mod.	Produzione oraria (porz. 75gr.) Hourly production (75 g port)	Capacità vasca superiore (Llt.) Upper tank capacity Production par heure (75 g port)	Caratteristiche elettriche Electrical features Caractéristiques électriques	Condensazione Condensation Condensation	Pompa Pump Pompe	Gas frigorifero Refrigerating gas Gaz frigorifique	Dimensioni (mm.) Sizes Dimensions	Peso (Kg.) Weight Poids
------	--	--	---	---	------------------------	--	---	-------------------------------

EURO 3AP	590	Lt.18+18	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua/Aria Water/Air Eau/Air	Si Yes Oui	R 452 A	535 x 680 x 1435 h.	Kg. 210
----------	-----	----------	-----------------------	------------------------------------	------------------	---------	---------------------------	------------