

OMOGENEIZZATORE

Homogenizer
Homogénéisateur

OMO



ITA

OMOGENEIZZATORE

L'omogeneizzatore a marchio ICETECH è la macchina ideale per il gelatiere più esperto ed esigente. Pur avendo un'elevata potenza di omogeneizzazione, è costruito mantenendo dimensioni ridotte per permettere l'installazione nei più comuni laboratori di Gelateria. L'omogeneizzatore è una macchina studiata per garantire il risultato di una base gelato microbiologicamente perfetta in tutta la sua struttura. È dotato di due pistoni pompanti che consentono alle testine omogeneizzanti di lavorare con maggiore stabilità ottenendo risultati molto più attendibili rispetto ai medesimi effettuati con macchine a pistone singolo.

ENG

HOMOGENIZER

The homogeniser under the ICETECH trademark is the ideal machine for the most expert and demanding ice-cream maker. Even if it has a high homogenising power, it is realised with reduced sizes in order to allow for its installation in the most common ice-cream laboratories. The homogeniser is a machine that has been conceived to guarantee the result of an ice-cream base that is microbiologically perfect in all its structure. It is equipped with two pumping pistons enabling the homogenising heads to work with higher stability and, therefore, to achieve results that are much more reliable than those obtained with one-piston machines.

FRA

HOMOGÉNÉISATEUR

L'homogénéisateur de marque ICETECH est la machine idéale pour le glacier le plus expert et le plus exigeant. Bien que possédant une puissance d'homogénéisation élevée, il est construit en conservant des dimensions réduites pour permettre l'installation dans les laboratoires glaciers les plus communs. L'homogénéisateur est une machine étudiée pour garantir le résultat d'une base de glace microbiologiquement parfaite dans toute sa structure. Il est doté de deux pistons pompants qui permettent aux têtes homogénéisantes de travailler avec une meilleure stabilité, obtenant des résultats beaucoup plus fiables qu'avec une machine à piston unique.



**Portata
(Lt./h)**
Capacity
Capacité



**Pressione
esercizio (BAR)**
Pressure
Pression



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



**Caratteristiche
elettriche**
Electrical
features
Caractéristiques
électriques



**Dimensioni
(mm.)**
Sizes
Dimensions



**Peso
(Kg.)**
Weight
Poids

Mod.

OMO

Lt./h.150

BAR
120

Kw.
1,1

400V
50 Hz
3 Ph

430 x
590 x
970 h.

Kg.
80

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

