vision

CE
2021



MANTECAZIONE CONTINUA, IL SEGRETO DEL GELATO SEMPRE FRESCO
CONTINUOUS CHURNING, THE SECRET OF EVER FRESH GELATO

BGI

CONTINUOUS
CHURNING
GELATO
MACHINES

BG1 CONTINUOUS CHURNING GELATO MACHINES

Il gelato più buono è quello fresco, appena mantecato. Fino a ieri assaggiarlo era privilegio del solo gelatiere in laboratorio, ma con la mantecazione continua è diventato di tutti.

The best gelato is freshly churned. Up to now only gelato makers had the chance to taste it that way! With continuous churning this privilege is finally available to everyone.



- Vision produce gelato, sorbetto, yogurt, granita e altro. La soluzione ideale per creare gelaterie, chioschi e angoli gelato in spazi minimi

  Vision can produce, gelato, sorbet, yogurt, granita and more. The ideal choice to open gelaterias, kiosks and gelato corners in small spaces

- La potenza elettrica richiesta è estremamente contenuta (0,75 kW / cilindro) con conseguente riduzione dei consumi

  The electric power required is extremely low (0.75 kW / cylinder) with considerable reduction in energy consumption

- Ogni cilindro è completamente indipendente in tutte le funzionalità

  Every cylinder is independent through each function.

- È possibile rabboccare con miscela fresca e aggiungere ingredienti specifici (frutta, cioccolato, granelle) durante la mantecazione

  It is possible to top up each cylinder with fresh liquid mix and add additional ingredients (fruit, chocolate, nuts) any time

- Il funzionamento è possibile anche con piccole quantità di gelato, evitando così inutili sprechi

  The machine works even with a small amount of gelato, thus reducing wastage to the minimum

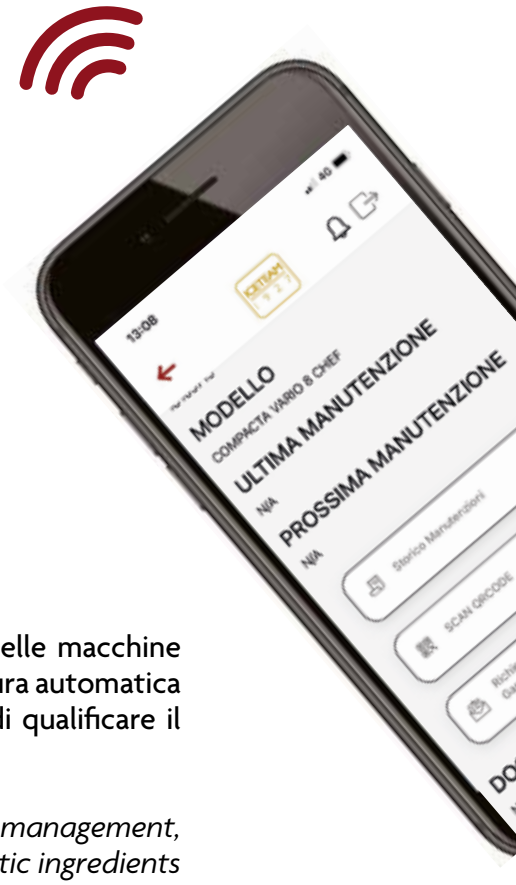
- L'uso di un inverter per controllare la velocità del motore agitatore permette un miglior controllo della consistenza del gelato, questo garantisce anche grande affidabilità e la progressiva integrazione della miscela fresca col gelato di fondo durante i rabbocchi

  The use of a motor drive to adjust the motor beater speed allows to better control the gelato's consistency and texture. This also guarantees higher reliability and the best integration of the new liquid mix with the gelato already present in the cylinder

- La funzione 'Auto-pastorizzazione' aumenta la sicurezza igienica e permette di lavare la macchina ogni 42 giorni.

  The 'Auto pasteurizing' function increases the hygienic safety, allowing the machine to be cleaned every 42 days.





INDUSTRIA 4.0 (Solo per i mercati Italiani)

INDUSTRY 4.0 (Only in Italy)

Una combinazione di tecnologie di comunicazione e gestione remota delle macchine unita a un sistema di gestione di allarmi, manutenzione preventiva e fornitura automatica di ingredienti, il tutto gestito da un software certificato che permette di qualificare il sistema per la nuova legislazione dell'Industria 4.0.

A combination of communication technologies and machine remote management, together with alarm monitoring, preventive service planning and automatic ingredients supply, make the system comply with the Industry 4.0 requirements.

INTEGRATED MANAGEMENT SYSTEM (INDUSTRY 4.0)



Modelli e versioni / Models and versions

La nostra tecnologia si basa sul fatto di avere una macchina completa e indipendente per ogni cilindro/gusto.
Per tale motivo i vari modelli sono multipli della macchina base a un cilindro.
Tecnologia refrigerante avanzata, che permette di ridurre i tempi di lavorazione.

Le versioni disponibili sono:

- **Auto-pastorizzante (HT)**
  Il ciclo di pastorizzazione notturno garantisce la sicurezza igienica fino a 42 giorni.
  La pastorizzazione mantiene la struttura ottimale del prodotto per un periodo più lungo.

Our technology is based on having a completely independent unit for each cylinder/flavour.
For this reason all models are multiples of the single cylinder, for the number of cylinders.
Sophisticated cooling technology that reduces the processing time.

The versions available are:

- *Auto Pasteurizing (**HT**)*
  The night time pasteurization cycle extends the hygenic safety period to 42 days.
  It also helps obtaining the optimal texture of the product for a longer time.

Opzione Buck/Boost: alcuni paesi possono avere grandi sbalzi di tensione che possono causare problemi ad alcune parti della macchina. Per questa ragione abbiamo introdotto la possibilità di alzare o abbassare la tensione di rete fino al 10%. Questa opzione deve essere specificata al momento dell'ordine.

Buck / Boost option : some countries experience large voltage fluctuation that may cause trouble to some ma chine parts. For this reason we have introduced this option to higher or lower the line voltage up to 10%. This option has to be specified when ordering.

1 cilindro / *1 cylinder*

vision 2

- **Scarico acqua in recipiente esterno tramite rubinetto diritto o a squadra**
- **Solo con raffreddamento ad aria**
- **Con anello e spatola**

- *Water is drained into a bucket using a hose and a straight or right-angled tap*
- *Air cooled only*
- *With bezel and spatula*



2 cilindri / *2 cylinders*

vision 4 Scoop



- Con vaschette lava porzionatori
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua
- Con rubinetto di scarico
- Senza anello e spatola

- *With built-in dipper well*
- *Available with air or water cooling*
- *With draining tap*
- *Without bezel and spatula*

vision 4



- Senza vaschette lava porzionatori
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua
- Con rubinetto di scarico
- Con anello e spatola

- *Without dipper well*
- *Available with air or water cooling*
- *With draining tap*
- *With bezel and spatula*

3 cilindri / *3 cylinders*

vision 6 Scoop



- Con vaschette lava porzionatori
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua
- Con rubinetto di scarico
- Senza anello e spatola

- *With built-in dipper well*
- *Available with air or water cooling*
- *With draining tap*
- *Without bezel and spatula*

vision 6



- Senza vaschette lava porzionatori
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua
- Con rubinetto di scarico
- Con anello e spatola

- *Without dipper well*
- *Available with air or water cooling*
- *With draining tap*
- *With bezel and spatula*

4 cilindri su una fila / *4 cylinders in line*

vision 8 Scoop



- Con vaschette lava porzionatori
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua
- Con rubinetto di scarico
- Senza anello e spatola

- *With built-in dipper well*
- *Available with air or water cooling*
- *With draining tap*
- *Without bezel and spatula*

vision 8



- Senza vaschette lava porzionatori
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua
- Con rubinetto di scarico
- Con anello e spatola

- *Without dipper well*
- *Available with air or water cooling*
- *With draining tap*
- *With bezel and spatula*

4 cilindri su due file / *4 cylinders on two line*

vision 4 + 4 Scoop



- Con vaschetta lava porzionatori
- Pompa di svuotamento vasche integrata
- Senza anello e spatola

- *With built-in dipper well*
- *With integrated cylinder-emptying pump*
- *Without bezel and spatula*

vision 4 + 4



- Senza vaschetta lava porzionatori
- Pompa di svuotamento vasche integrata
- Con anello e spatola

- *Without dipper well*
- *With integrated cylinder-emptying pump*
- *With bezel and spatula*

6 cilindri su due file / *6 cylinders on two line*

vision 6 + 6 Scoop



- Con vaschetta lava porzionatori
- Pompa di svuotamento vasche integrata
- Senza anello e spatola

- *With built-in dipper well*
- *With integrated cylinder-emptying pump*
- *Without bezel and spatula*

vision 6 + 6



- Senza vaschetta lava porzionatori
- Pompa di svuotamento vasche integrata
- Con anello e spatola

- *Without dipper well*
- *With integrated cylinder-emptying pump*
- *With bezel and spatula*

PERSONALIZZAZIONI SU MISURA:
CUSTOMIZIATIONS:

La vostra macchina BGI potrà presentarsi col vostro brand e la finitura in armonia con il vostro punto vendita. Possiamo infatti realizzare appositi adesivi per i lati visibili.

To perfectly fit into your stores your BGI machine can be supplied with your company's logo and colours. Labels are also available for the sides of the machines visible to the customers.



- Vetro frontale - porta salse - rubinetto

  Frontal glass - topping holder - water tap

- Piano superiore con pellicola adesiva ad alta resistenza al graffio (opzionale).

  Top surface covered with scratch resistant plastic film (optional).



BGI CONTINUOUS CHURNING GELATO MACHINES

Modelli con vaschette lava porzionatori
Models with dipper wells

Specifiche Tecniche / Technical Specifications

Modello *Model*	Produzione *Production*	Carica ciclo per cilindro *min/max*	Potenza *Power*	Alimentazione elettrica *Electric power*	Consumi** *Consumption*	Dimensioni *Dimensions*	Peso *Weight*
vision 4 Scoop/A vision 4 Scoop/W	24 kg/h	1,5-2,5 kg	1,50 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz	0,50 / 0,14 / 0,90 kWh	715 x 750 x 955 mm	138 kg
vision 4 Scoop/A- HT vision 4 Scoop/W-HT	24 kg/h	1,5-2,5 kg	2,40 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz	0,60 / 0,17 / 1,08 kWh	715 x 750 x 955 mm	152 kg
vision 6 Scoop/A vision 6 Scoop/W	36 kg/h	1,5-2,5 kg	2,25 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	0,75 / 0,21 / 1,35 kWh	1.098 x 750 x 955 mm	198 kg
vision 6 Scoop/A- HT vision 6 Scoop/W-HT	36 kg/h	1,5-2,5 kg	3,60 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	0,90 / 0,25 / 1,62 kWh	1.098 x 750 x 955 mm	219 kg
vision 8 Scoop/A vision 8 Scoop /W	48 kg/h	1,5-2,5 kg	3,00 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,00 / 0,28 / 1,80 kWh	1.405 x 750 x 955 mm	262 kg
vision 8 Scoop/A- HT vision 8 Scoop/W- HT	48 kg/h	1,5-2,5 kg	4,80 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,20 / 0,34 / 2,16 kWh	1.405 x 750 x 955 mm	288 kg
vision 4+4 Scoop*	48 kg/h	1,5-2,5 kg	3,00 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,00 / 0,28 / 1,80 kWh	860 x 970 x 955 mm	257 kg
vision 4+4 Scoop/HT	48 kg/h	1,5-2,5 kg	4,80 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,20 / 0,34 / 2,16 kWh	860 x 970 x 955 mm	285 kg
vision 6+6 Scoop/HT	72 kg/h	1,5-2,5 kg	4,50 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,50 / 0,42 / 2,70 kWh	1.205 x 970 x 955 mm	420 kg
vision 6+6 Scoop/HT	72 kg/h	1,5-2,5 kg	7,20 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,80 / 0,51 / 3,24 kWh	1.205 x 970 x 955 mm	462 kg

* Carica per cilindro ** Load per cylinder*

** Consumi misurati a temperatura ambiente di 22°C con carica di 2 litri di miscela a 4°C (prima ora di produzione/ mantecazione continua senza rabbocco / rabbocco continuo di 6kg/h)

*** Consumption measured at room temperature of 22°C with 2 liters of mix load at 4°C (first hour of production/ continuous churning with no top-up / continuous churning with top-up of 6kg/h)*

Note :

- Modelli /A (es. vision 4 Scoop/A) sono con raffreddamento ad aria (richiedono solo acqua e scarico per lavaggio)
- Modelli /W (es. vision 4 Scoop/W) sono con raffreddamento ad acqua (richiedono acqua e scarico per lavaggio + acqua e scarico per raffreddamento)
- *Models /A (ie. vision 4 Scoop/A) are air cooled (only need water and drain for dipper wells)*
- *Models /W (ie. vision 4 Scoop/W) are water cooled (need water and drain for dipper wells + water and drain for cooling)*

Modelli senza vaschette lava porzionatori
Models without dipper wells

Specifiche Tecniche / Technical Specifications

Modello *Model*	Produzione *Production*	Carica ciclo per cilindro *min/max*	Potenza *Power*	Alimentazione elettrica *Electric power*	Consumi** *Consumption*	Dimensioni *Dimensions*	Peso *Weight*
vision 2 /A	12 kg/h	1,5-2,5 kg	0,75 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz	0,25 / 0,07 / 0,45 kWh	435 x 600 x 955 mm	78 kg
vision 2 /A- HT	12 kg/h	1,5-2,5 kg	1,20 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz	0,30 / 0,085 / 0,54	435 x 600 x 955 mm	85 kg
vision 4/A vision 4/W	24 kg/h	1,5-2,5 kg	1,50 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz	0,50 / 0,14 / 0,90 kWh	715 x 620 x 955 mm	138 kg
vision 4/A- HT vision 4/W- HT	24 kg/h	1,5-2,5 kg	2,40 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz	0,60 / 0,17 / 1,08 kWh	715 x 620 x 955 mm	152 kg
vision 6/A vision 6/W	36 kg/h	1,5-2,5 kg	2,25 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	0,75 / 0,21 / 1,35 kWh	1.098 x 620 x 955 mm	198 kg
vision 6/A- HT vision 6/W- HT	36 kg/h	1,5-2,5 kg	3,60 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	0,90 / 0,25 / 1,62 kWh	1.098 x 620 x 955 mm	219 kg
vision 8/A vision 8/W	48 kg/h	1,5-2,5 kg	3,00 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,00 / 0,28 / 1,80 kWh	1.405 x 620 x 955 mm	262 kg
vision 8/A- HT vision 8/W- HT	48 kg/h	1,5-2,5 kg	4,80 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,20 / 0,34 / 2,16 kWh	1.405 x 620 x 955 mm	288 kg
vision 4+4*	48 kg/h	1,5-2,5 kg	3,00 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,00 / 0,28 / 1,80 kWh	860 x 850 x 955 mm	257 kg
vision 4+4 HT	48 kg/h	1,5-2,5 kg	4,80 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,20 / 0,34 / 2,16 kWh	860 x 850 x 955 mm	285 kg
vision 6+6*	72 kg/h	1,5-2,5 kg	4,50 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,50 / 0,42 / 2,70 kWh	1.205 x 850 x 955 mm	420 kg
vision 6+6 HT*	72 kg/h	1,5-2,5 kg	7,20 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,80 / 0,51 / 3,24 kWh	1.205 x 850 x 955 mm	462 kg

* Carica per cilindro ** Load per cylinder*

** Consumi misurati a temperatura ambiente di 22°C con carica di 2 litri di miscela a 4°C (prima ora di produzione/ mantecazione continua senza rabbocco / rabbocco continuo di 6kg/h)

*** Consumption measured at room temperature of 22°C with 2 liters of mix load at 4°C (first hour of production/ continuous churning with no top-up / continuous churning with top-up of 6kg/h)*

Note :

- Modelli /A (es. vision 4 Scoop/A) sono con raffreddamento ad aria (non necessita il collegamento acqua)
- Modelli /W (es. vision 4 Scoop/W) sono con raffreddamento ad acqua (richiedono acqua e scarico per raffreddamento)
- *Models /A (ie. vision 4 Scoop/A) are air cooled (no water connection required)*
- *Models /W (ie. vision 4 Scoop/W) are water cooled (need only water and drain for cooling)*

Produzione estremamente semplice di un gelato di qualità eccezionale proprio davanti agli occhi del cliente. La visibile freschezza del prodotto è ottenuta e garantita dalla continua mantecazione.

The production of high-quality gelato is extremely easy and it's done right in front of customers.
The freshness of the product is achieved and guaranteed by the continuous churning process.

BG1 CONTINUOUS CHURNING GELATO MACHINES

ICETEAM 1927 - ALI GROUP S.R.L.
Via Emilia, 45/A- 40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy - T. +39 051.6505330 - E-mail: info@iceteam1927.it
iceteam1927.it