easyfreeze

Una sola macchina per l'intero ciclo di produzione del gelato artigianale

A single compact machine for the whole cycle of

Gelato production



ICETEAM 1927

PROMAG

easyfreeze

• Una sola vasca per miscelare, pastorizzare e mantecare
• Cilindro verticale per il facile caricamento degli ingredienti dall'alto
• Coperchio trasparente per seguire le fasi di lavorazione
• Potente impianto frigorifero per assicurare tempi di mantecazione rapidi
• Agitatore a 3 braccia con raschianti in teflon, per agitare e raschiare con la massima efficienza e garantire un residuo minimo di Gelato dopo l'estrazione • Possibilità di rigenerare facilmente il Gelato
• **easyfreeze** può lavorare in autonomia ma è anche un eccellente strumento complementare per chi già possiede altre macchine da laboratorio.

• A single hopper for mixing, pasteurizing and freezing all ingredients
• Vertical cylinder to allow easy pouring of all ingredients from the top • Transparent lid to control production steps
• The efficient cooling system and the particular configuration of the beater assure reduced freezing time and minimum residue of Gelato • Possibility to regenerate Gelato • **easyfreeze** is a single self sufficient equipment for Gelato production but it can also support laboratories where other equipment are already installed.

Ciclo di pasto-mantecazione - Versiamo gli ingredienti nella vasca e impostiamo la temperatura da raggiungere. Se la temperatura scelta è tra i 20 e i 64°C, **easyfreeze** agita e scalda gli ingredienti per raggiungere in modo graduale la temperatura per lo scioglimento degli zuccheri e dei grassi della miscela. A temperatura raggiunta comincia subito il ciclo di raffreddamento per ottenere in pochi minuti un ottimo Gelato. Se la temperatura scelta è superiore ai 65°C, **easyfreeze** imposta automaticamente il ciclo di pastorizzazione, rispettando i tempi necessari ad abbattere la carica batterica (ciclo di Pasteur) e successivamente raffredda fino all'ottenimento del Gelato.

Pasto-freezing cycle - Once the ingredients are in the cylinder you can start cooling or set heating temperature you wish to reach. When temperature is set between 20 and 64°C **easyfreeze** mixes and heats ingredients to blend sugars and fats. Once the temperature is reached the cooling process starts and Gelato is ready in few minutes. When temperature is set over 65°C **easyfreeze** runs pasteurization cycle and when completed it starts cooling automatically until Gelato is ready.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

		easyfreeze 2000 INOX	easyfreeze 3000 INOX
Quantità per ciclo Quantity per cycle	kg Min kg st. kg Max	3 5 7	6 10 12
Quantità oraria prodotta Hourly production	lt	20 50	40 80
Potenza installata Rated power	kW	4,5	7,2
Condensazione Cooling		aria-acqua air-water	acqua water
Caratteristiche elettriche Electrical supply	STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Larghezza Width	mm	505	550
Profondità Depth	mm	800	910
Altezza Height	mm	1180	1300
Peso netto-lordo Net-Gross weight	kg	162	300

* solo matecazione / only freezing. Frontale in plastica / plastic front panel. Senza doccetta / without cleaning shower.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.

ICETEAM 1927

40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company

ALI GROUP

The Spirit of Excellence