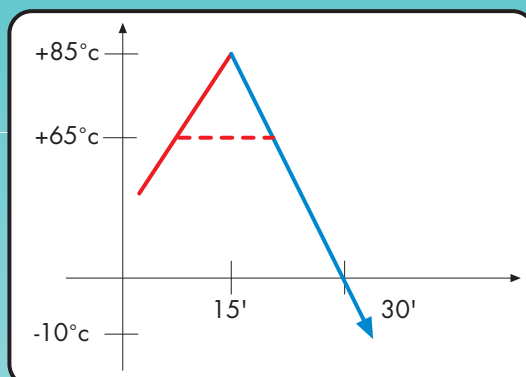




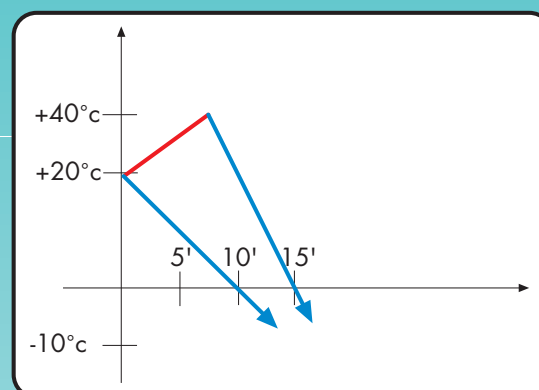
Ciclo di pasto-mantecazione

Una volta versati gli ingredienti nella vasca possiamo stabilire la temperatura che vogliamo raggiungere. Se la temperatura è tra 20 e 64°C Easy Freeze inizierà ad agitare e a riscaldare gli ingredienti in modo da raggiungere in maniera graduale la temperatura che meglio consente di sciogliere zuccheri e grassi della miscela. Una volta raggiunta inizierà subito il ciclo di raffreddamento per ottenere in pochi minuti la consistenza desiderata del gelato finito. Se la temperatura impostata è superiore ai 65°C Easy Freeze imposterà il ciclo di pastorizzazione rispettando i tempi e le temperature necessarie ad abbattere la carica batterica secondo la (curva di Pasteur) e successivamente congela fino all'ottenimento del gelato.



Pasto- freezing cycle

Once the ingredients are in the cylinder, you can start cooling or setting the temperature which you desire to reach. For temperature set up to 64°C Easy Freeze will start immediately to mix and warm the ingredients in order to better blend sugars and fats. Once the temperature has been reached, it will start cooling immediately until the icecream is ready. Setting a temperatures over 65°C the Easy Freeze will process the entire pastoring cycle and then will immediately start cooling until the ice cream is ready.



Cycle de pasto-turbinage

Quand vous avez versée les ingrédients dans le bac vous pouvez établir la température que vous préférez. Si la température est entre 20 et 64°C la machine commencera à agiter et à réchauffer jusqu'à rejoindre graduellement la température que mieux permet de dissoudre les sucres et les graisses du mélange. Quand on rejoint la température, la machine commencera le cycle de refroidissement pour obtenir dans peu de minutes la consistance désirée. Si la température établie est supérieure à 65°C, la machine mettra le cycle de pasteurisation en respectant les temps et les températures nécessaires pour abattre les bactéries et successivement il surgèle la mélange jusqu'à obtenir la glace.

Pasteurisierung-Verarbeitungszyklus

Nachdem wir die Zutaten in die Wanne gefüllt haben, können wir die gewünschte Temperatur einstellen. Ist diese zwischen 20 und 64°C, so wird Easy Freeze das Vermischen und das Erwärmen der Zutaten beginnen, um schrittweise die Temperatur zu erreichen, welche Zucker und Fettstoffe der Mischung am besten zu zergehen lässt. Gleich nach der Erreichung der Temperatur startet die Kühlung, um in ein Paar Minuten die gewünschte Eiskonsistenz zu erreichen. Wenn die eingestellte Temperatur 65°C überschreitet, wird Easy Freeze den Pasteurisierungzyklus auf die zur Bakterienvernichtung benötigten Zeiten und Temperaturen gemäß Pasteurkurve einstellen, welcher vom Gefrieren bis zum Fertigeis erfolgt wird.

Ciclo de pasto-mantecación

Una vez incorporados todos los ingredientes en el cilindro, podemos elegir la temperatura deseada; si, por ejemplo, la temperatura deseada esta entre 64°C Easy Freeze comenzara el ciclo de agitación y calentamiento de los ingredientes de manera de permitir una subida gradual de la temperatura para que los azucars y las materias grasas se disuelvan de forma homogénea; en el momento que llegara a la temperatura deseada, comenzara inmediatamente el ciclo de enfriamiento para obtener en poco tiempo un optimo helado artesano. Si la temperatura deseada supera los 65°C Easy Freeze pondrá en marcha automáticamente el ciclo de alta pasteurización programando tiempos y temperaturas adecuadas a este tipo de procesamiento. De igual manera, acabado el ciclo de alta Pasteurización, Easy Freeze pondrá en marcha automáticamente su Potente Grupo Frigorífico para lograr un helado acabado en muy poco tiempo.

CARATTERISTICHE - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - EIGENSCHAFTEN - CARACTERISTICAS

Modello Model Modèle Modell Modelo	Carica lt. Load lt. Charge lt. Inhalt lt. Carga lt.	Produzione gelato lt. Ice-cream production lt. Production glace lt. Eisproduktion lt. Produccion helado lt.	Ciclo termico Thermal cycle Cycle thermique Zyklus thermi Ciclo térmico	Alimentazione Demand rate Alimentation Betriebsspannung Alimentacion	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada	Condensazione Condenser Condensation Kondensation Condensacion	Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Dimensiones	Peso Net weight Poids net Nettogewicht Peso Neto
	min. st. max	min. max	min. max	V Hz	kW Amp.		mm	Kg
EASY FREEZE 1000 *	3 4 5	20 30	10 15	400V/3N~/50Hz	2,6 12	A-W	505 x 800 x 1180	170
EASY FREEZE 2000 CT	3 5 7	20 50	25' 35'	400V/3N~/50Hz	4,5 16	A-W	505 x 800 x 1180	190
EASY FREEZE 3000 CT	6 10 12	40 80	25' 35'	400V/3N~/50Hz	7,2 25	W	550 x 910 x 1300	230

* Solo mantecazione / Only freezing / Seulement turbirage / Nur Verrühr-zyklus / Soló mantecacion

Il cilindro verticale permette un facile inserimento di tutti gli ingredienti caricando dall'alto. Il portello trasparente consente di vedere attimo per attimo il processo di lavorazione. L'agitatore a 3 braccia agita e raschia con massima efficienza grazie ai raschianti in teflon. La configurazione dell'agitatore garantisce il minimo di residuo del gelato.

The vertical cylinder allows an easy pouring of all ingredients from the top. The plastic cover allows the control of production steps. The new beater works with the highest efficiency and limits the remaining of ice cream on batches.

Le cylindre vertical permet de mettre facilement tous les ingrédients dans le bac en chargeant du haut. Le couvercle transparent permet de voir instant par instant le procès de travail. L'agitateur à trois bras agite et racle avec grande efficacité grâce à les raclettes en teflon. La configuration de l'agitateur garantit le minimum de reste de glace dans le bac.



Der Vertikalzylinder macht die Einfüllung aller Zutaten von oben leichter. Der durchsichtige Deckel lässt andauernd das Verarbeitungsverfahren zu beobachten. Das Dreiarührwerk rührt und schabt wirksam dank den Abschabmessern aus Teflon. Die Rührwerksgestalt garantiert den Mindestisrest an den Wänden.

El cilindro vertical permite una facil incorporación de todos los ingredientes pudiéndose cargar por la parte superior. La tapa transparente de mateciliato permite un constante seguimiento del proceso de elaboración. El arbol agitador de tres raspas agita y rasca con fuerza la superficie del cilindro con unas palas rascadoras de teflón, y, por sus características, garantiza un residuo mínimo de helado en el cilindro.



PROMAG
Le macchine per il gelato

PROMAG - ALI S.p.a.
40011 ANZOLA EMILIA (BO) - ITALY
Via Emilia 45/A
Tel. +39 051 650.53.58
Fax +39 051 650.52.53
E-mail: info@promag.it
www.promag.it

Il costruttore si riserva il diritto di modifiche senza preavviso.



EASY FREEZE
La soluzione facile e completa per diventare Artigiani del Gelato

EASY FREEZE

I NUOVI MODELLI EASY FREEZE 1000/2000 CT /3000 CT SVILUPPATI DA PROMAG PERMETTONO DI PRODURRE UN OTTIMO GELATO ARTIGIANALE CON SEMPLICITÀ ED UNA EFFICENZA IMPENSABILI FINO AD ORA.

THE NEW PROMAG RANGE EASY FREEZE 1000/2000 CT/3000 CT ALLOWS THE PRODUCTION OF REAL FRESH ARTISANAL ITALIAN STYLE ICE CREAM WITH AN ASTONISHING SIMPLICITY NEVER SEEN BEFORE.

LES NOUVEAUX MODÈLES EASY FREEZE 1000/2000 CT /3000 CT DÉVELOPPÉS PAR PROMAG PEUVENT PRODUIRE UNE EXCELLENTE GLACE ARTISANALE AVEC UNE SIMPLICITÉ ET UNE EFFICACITÉ JUSQU'À MAINTENANT IMPENSABLES.

DIE VON PROMAG ENTWICKELTEN NEUEN MODELLE EASY FREEZE 1000/2000 CT /3000 CT ERMÖGLICHEN VORZÜGLICHES HANDWERKLICHES SPEISEEIS MIT BISHER UNDENKBARER EINFACHHEIT UND WIRKSAMKEIT ZU ERZEUGEN.

LOS NUEVOS MODELOS EASY FREEZE 1000/2000 CT /3000 CT, FABRICADOS POR PROMAG, PERMITEN ALCANZAR UN OPTIMO NIVEL DE HELADO ARTESANO CON UNA FACILIDAD IMPENSABEL HASTA AHORA

All'interno della stessa vasca di mantecazione è possibile trattare tutti gli ingredienti, facendoli miscelare e riscaldare a piacere fino a svolgere un completo ciclo di pastorizzazione. Il potente impianto di raffreddamento ed un agitatore di nuova concezione consentono tempi di mantecazione molto rapidi. Diventa così possibile produrre in un'unica macchina gelati a freddo o a caldo a seconda delle proprie ricette e delle esigenze del proprio locale, in poco tempo e soprattutto in poco spazio. La lavorazione in un unico cilindro evita passaggi e manipolazione degli ingredienti con una maggiore igiene e controllo. La gestione elettronica consente di programmare diversi cicli di lavorazione settando le temperature che si vogliono raggiungere.

Easy Freeze è una macchina che può lavorare da sola permettendo di ottenere tutti i tipi di gelato desiderato ma è anche un eccellente strumento complementare a chi già possiede altre macchine da gelato artigianale. Può produrre in breve il gelato che serve al momento giusto e permette una migliore lavorazione dei gusti di gelato con inclusioni di parti solide come noccioline e parti di cioccolato.

Grazie al facile caricamento dall'alto e al ciclo di pastorizzazione, consente di rigenerare il gelato in modo da non aver sprechi di materie prime e una vetrina sempre piena di gelato appena fatto.

Into a single freezing hopper it is now possible to mix all the ingredients and heat them at the required temperature up to 85 °C which corresponds to a complete pasteurization cycle. The efficient cooling system guarantees fast freezing cycles and the ice cream is soon ready. With a single machine in one cylinder you can get now any icecream recipes with either warm or cold treatment of ingredients, while the space and energy saving is really significant. Working all ingredients into a single cylinder guarantees the maximum simplicity and minimize the risk of contamination; all processes can be adjusted by the electronic control which fix the desired temperature cycles.

Easy freeze is a single self sufficient equipment for the ice cream production but it can also support laboratories where batch freezers and pasteurizers are already installed.

It can indeed produce in a short time the flavour which is missing and allow the production of ice cream flavors with solid parts. The easy freeze allows also to regenerate all the ice cream unsold the day before avoiding waste and saving the production costs.

À l'intérieur du bac de mélange, il est possible travailler avec tous les ingrédients, en les faisant mélanger et réchauffer selon votre plaisir jusqu'à à faire un cycle complet de pasteurisation. La puissante installation de refroidissement et un agitateur de nouvelle conception permettent des temps de turbinage très rapides. Ainsi, il devient possible produire dans une unique machine glaces à froid ou à chaud selon ses recettes et les exigences de son local, en peu de temps et surtout dans peu d'espace. Le travail dans un unique cylindre évite des passages et des manipulations des ingrédients et permet majeure hygiène et contrôle. La gestion électronique permet de programmer des différents cycles de travail en arrangeant les températures qu'on veut rejoindre.

Easy Freeze est une machine qui peut travailler toute seule en permettant d'obtenir tous les types de glace désirés, mais il est aussi un excellent instrument complémentaire pour ceux qui possèdent déjà des autres machines à glace artisanale. Il peut produire en bref temps et au juste moment la glace qui sert et permet un meilleur travail des parfums avec l'ajout de ingrédients solides comme noisettes ou morceaux de chocolat.

Grâce au simple chargement du haut et au cycle de pasteurisation, Easyfreeze permet de régénérer la glace pour avoir toujours une vitrine de glace fraîche tout juste préparée en évitant gaspillages de matières premières.

In einer Wanne können alle Zutaten behandelt, d.h., bis zu einem kompletten Pasteurierungszyklus nach Belieben vermischt und erhitzt werden. Eine leistungsfähige Kälteanlage und ein Rührwerk neuer Konzeption erlauben sehr kurze Herstellzeiten. Eine einzige Maschine zum Kaltherstellen, bzw. Warmherstellen von Speiseeis je nach den Rezepten und Erfordernis Ihres Lokals, in kurzer Zeit und in kleinem Raum! Die Bearbeitung in einem einzigen Zylinder vermeidet, die Zutaten zu anderen Maschinen zu befördern, deshalb Höchsthygiene und mehr Kontrolle! Durch die elektronische Verwaltung kann man verschiedene Bearbeitungszyklen programmieren, indem man die gewünschten Temperaturwerte einstellt.

Easy Freeze ist eine Maschine, die unabhängig arbeiten kann, damit man alle Eisarten herstellen kann, und doch sie ist auch ein Ergänzungsgerät, wenn man bereits andere Maschinen zum Herstellen handwerkliches Speiseeises besitzt. In kurzer Zeit kann sie das im rechten Moment gebrauchte Speiseeis herstellen und sie ermöglicht eine bessere Bearbeitung der Eisgeschmücke mit der Zugabe von Feststoffen, wie zum Beispiel, Haselnüssen und Schokoladenstückchen.

Dank dem einfachen Mixfüllen von oben und dem Pasteurierungszyklus, ist es möglich, das Speiseeis wiederherzustellen, ohne Rohstoffverschwendung und mit einer Vitrine immer voll von soeben erzeugtem Speiseeis.

En el interior del mismo cilindro de mantecación se procede a la mezcla de todos los ingredientes y a un completo ciclo de Pasteurización; posteriormente, mediante un potente Grupo Frigorífico y de un nuevo tipo de arbol agitador, se pueden lograr tiempos de mantecación muy rápidos y ocupando un espacio muy reducido en el obrador. Además, la elaboración del producto en un unico cilindro, evita la manipulación de los ingredientes permitiendo una higiene y calidad del helado acabado. Las maquinas estan controladas por Fichas Electronicas que permiten elegir fácilmente varios tipos de temperaturas y ciclos elaboración del producto.

Easy Freeze 1000/2000 CT /3000 CT son maquinas muy versátiles permitiendo una fácil incorporación de solidos en el helado (Trozos de fruta, almendras, avellanas, chocolate fundido u en escamas, etc.) y con la capacidad de regenerar fácilmente residuos de helado acabado.



PROMAG
Le macchine per il gelato

