

Infinity variO 300



ICETeam
1 9 2 7

LABORATORIO SEMINDUSTRIALE PER GELATO ARTIGIANALE

Impianto Semindustriale per Gelaterie: Flessibilità ed Efficienza per la Produzione Artigianale.

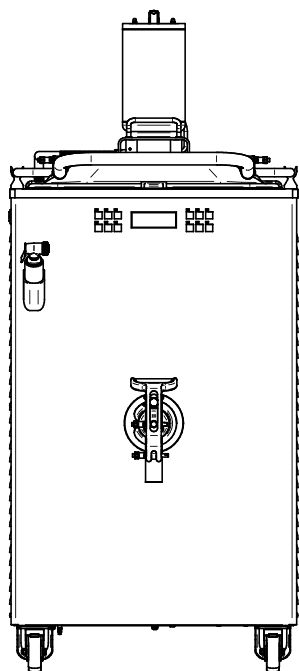
Il nostro impianto semindustriale rappresenta l'eccellenza nella produzione di grandi quantità di gelato, combinando efficienza e qualità.

Progettato per rispondere a diverse esigenze di spazio e produttività, è composto da macchine interconnesse che garantiscono un processo ottimizzato e continuo.

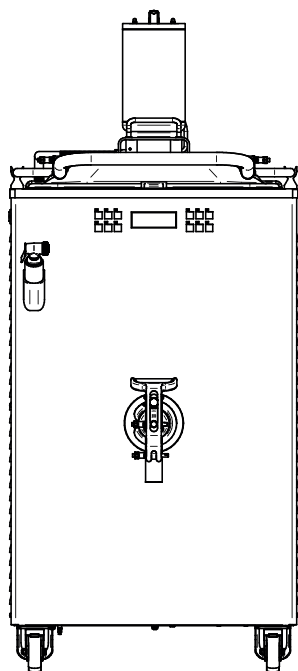
Caratteristiche principali:

- Pastorizzatori di grande capacità dotati di emulsionatori avanzati per ottenere miscele perfettamente uniformi.
- Tini di maturazione e tini di raffreddamento con condensatore a piastre ad alta efficienza per garantire il controllo preciso della temperatura e una maturazione ideale della miscela.
- Mantecatore continuo, il cuore dell'impianto, capace di produrre fino a 300 Lt. di gelato all'ora, lasciando al gelatiere massima flessibilità sulla regolazione dell' overrun.
- Sistema modulare: l'impianto si adatta perfettamente a ogni esigenza produttiva, offrendo una soluzione su misura per incrementare la capacità senza compromettere la qualità.

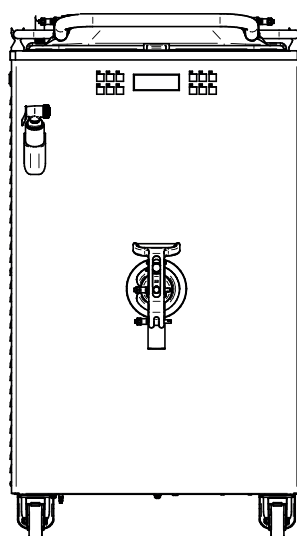
Con questo impianto, trasformiamo il processo artigianale in una produzione semindustriale altamente performante, ideale per gelaterie che vogliono crescere senza perdere l'autenticità del loro prodotto.



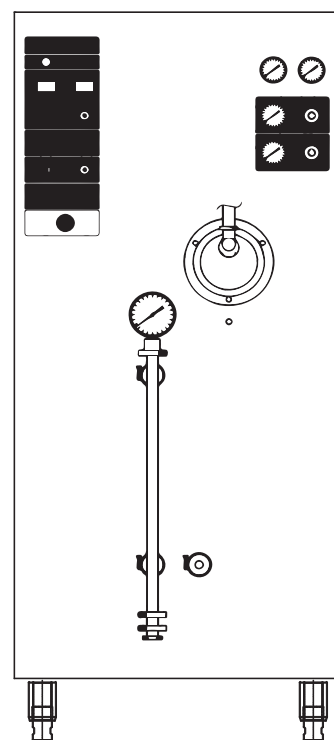
psk 185 pro



cmk 185



tmk 185 pro



Infinity Vario 300

SEMI-INDUSTRIAL GELATO PRODUCTION SYSTEM: FLEXIBILITY AND EFFICIENCY FOR ARTISAN GELATO

Semi-Industrial Plant for Ice Cream Shops: Flexibility and Efficiency for Artisan Production

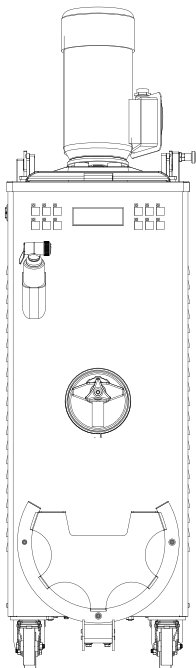
Our semi-industrial plant represents excellence in the production of large quantities of ice cream, combining efficiency and quality.

Designed to meet various space and productivity needs, it consists of interconnected machines that ensure an optimized and continuous process.

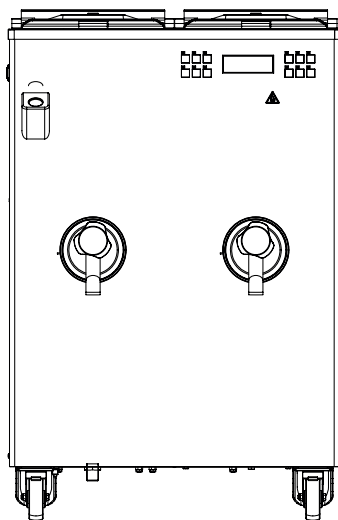
Key Features:

- *High-capacity pasteurizers equipped with advanced emulsifiers for perfectly uniform mixtures.*
- *Maturation and cooling tanks with high-efficiency plate condensers to ensure precise temperature control and ideal maturation of the mixture.*
- *Continuous freezer, the heart of the system, capable of producing up to 300 liters of ice cream per hour, offering maximum flexibility to the ice cream maker in adjusting the overrun.*
- *Modular system: the plant adapts perfectly to any production need, providing a tailor-made solution to increase capacity without compromising quality.*

With this plant, we transform the artisan process into a highly efficient semi-industrial production, ideal for ice cream shops looking to grow without losing the authenticity of their product.



psk 65 pro



tmk 65+65



Infinity VariO 300

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

infinity Vario 300

Produzione gelato (overrun 100%) ■ Gelato production (overrun 100%) ■	lt/h	300
Produzione minima ■ Minimum production ■	lt/h	100
Overrun min-max	%	25-100
Velocità motore agitatore Motor speed	n°	10
Alimentazione elettrica* Electric power*	STANDARD	400 / 3 / 50 Hz
Potenza installata Installed power	kW	9
Condensazione Cooling		acqua** water**
Dimensioni LxPxA Dimensions WxDxH	cm	72 x 110 x 160
Peso netto Net weight	kg	350

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.



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



The Spirit of Excellence