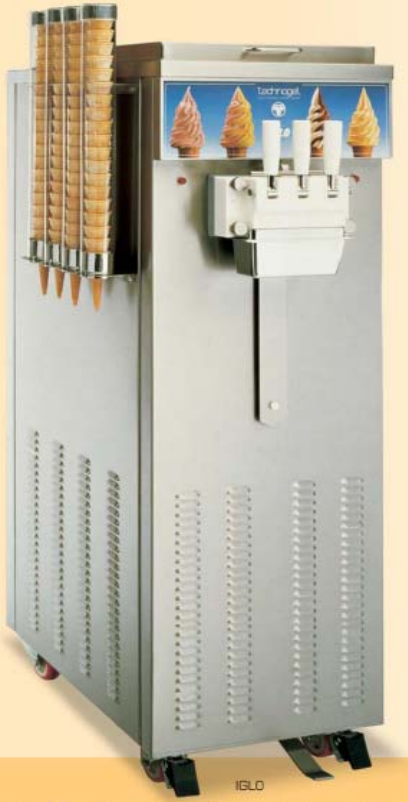
SOFT IGLO - S - P - SP



IGLO

Forti da 40 anni di esperienza nel settore delle macchine per gelato, i modelli Espresso IGLO, IGLO P, IGLO S e IGLO SP Technogel sono garanzia di igiene, alta tecnologia e sicura affidabilità.

Equipaggiamento standard

Le principali caratteristiche di questi nuovi modelli sono:

› coperchio vasche in acciaio inox con isolamento
› due gusti + misto
› agitatori ad alto rendimento
› selettore risparmio energetico
› controllo termostatico indipendente per la miscela ed il gelato
› testa distribuzione dotata di pistoni per una totale espulsione del prodotto
› indicatore luminoso del livello minimo della miscela nelle vasche.

Loyal to the 40-years-tradition in the field of Soft Serve, Technogel Espresso Machines Mod. **IGLO**, **IGLO P**, **IGLO S** and **IGLO SP** are guarantee of hygiene, high technology and absolute reliability.

Standard equipment

The main features of these new models are:

› tanks s/s insulated cover
› two flavours + twisted
› high performance auger-type dasher energy saving mode
› separate thermostatic control for mix and ice-cream
› distribution head with pistons for a total ejection of the product
› luminous indicator for low-level of mix in the tanks.

Forts de 40 ans d'expérience dans le domaine des machines à glaces, les modèles Expresso **IGLO**, **IGLO P**, **IGLO S** et **IGLO SP** Technogel sont la garantie de hygiène, haute technologie et d'une fiabilité absolue.

Equipement standard

Les principales caractéristiques de ces nouveaux modèles sont les suivantes:

› couvercle isolé de la cuve en acier inoxydable
› deux parfums + panachés
› agitateur type vis tournante haute performance
› système d' économies d'énergie.
› contrôle thermostatique indépendant pour le mix et la crème glacée
› tête de distribution par pistons pour une éjection totale du produit
› voyant lumineux indiquant le niveau minimal du mix dans le bacs.

Übersetzung Soft Serve

Seit 40 Jahren Erfahrung in der Herstellung von Eismaschinen.
Die Modelle Espresso **IGLO**, **IGLO P**, **IGLO S** und **IGLO SP** von Technogel garantieren Hygienesicherheit, neueste Technolgie und lange Lebensdauer.

Serienmäßige Ausstattung

Unsere neuen Modellen zeichnen sich insbesondere durch folgende Ausstattungsmerkmale aus:

› Einfüllbehälter mit isolierten Deckeln aus Edelstahl
› Gleichzeitige Produktion von 2 Sorten und einem Mix
› Rührwerke mit hohem Aufschlag
› Energiesparmodus
› Unabhängiges Kontrollthermostat für den Eismix und das Eis
› Verteilerkopf für eine restlose Produktausgabe
› Beleuchtete Anzeige für die Mindestfüllmenge in den Behältern.

Con una experiencia especializada de más de 40 años en el sector de las maquinas para helado, los modelos Expreso **IGLO**, **IGLO P**, **IGLO S** y **IGLO SP** Technogel son garantía de higiene, alta tecnologia y seguridad confiable.

Equipos standard

Las principales características de estos nuevos modelos son:

› tapa tánque en acero inox con aislamiento
› dos gustos + mixto
› agitador de alto rendimiento
› selector ahorro energia
› control termostatico independiente par la mezcla y el helado
› cabeza distribución equipada con pistones para una total expulsión del producto
› indicador luminoso de nivel mínimo de la mezcla en el tanque.

Particolare vasche modelli IGLO e IGLO S
IGLO/IGLO S Model tank's detail
Détail des bacs dans les modèles IGLO/IGLO S
Detail der Einfüllbehälter von IGLO und IGLO S
Tanques particulares en el modelo IGLO y IGLO S

Versione con pompe sanitarie per gelato soft - IGLO P/SP
Model with sanitary pumps for soft ice cream - IGLO P/SP
Version avec pompes sanitaires pour crème glacées soft - IGLO P/SP
Modell mit Pumpe
Versión con bombas sanitarias para helado con una mayor inclusión de aire - IGLO P/SP

		Iglo	Iglo S	Iglo P	Iglo SP
Capacità vasche/Tank capacity/Capacité de la cuve/Füllmenge/Capacidad tinas	Lt.	11+11	11+11	7+7	7+7
Produzione Oraria*/Hourly Production*/ Production Horaire*/Produktion pro stunde*	Kg Lt**	27 37	41 55	27 45	41 69
Coni 75 gr/Cones 75 grms/Cones 75 gr Eiswaffel/Cones 75 gr	N.	360	550	360	550
Potenza max. assorbita/Max. consumption/ Consommation max./Maximale leistung/ Maxima potencia absorbida	Kw	3	4,5	3	4,5
Aliment. miscela/Mix feed/Alimentation du mix/Modell/Mezcla alimentación		Gravità/Gravity/Gravité/ Schwerkraft/Gravedad		Pompa/Gear pump/Pompe/ Pumpe/Bomba	
Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/Medidas →		620x700x1550			
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	210	252	215	257
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	305	347	310	352

* Produzione oraria e overrun variano in funzione del tipo di miscela usato /Hourly production and overrun vary according to the mix composition /*Production horaire et l' augmentation de volume varient selon la composition du mix /*Die Stundenleistung und der Überschuss variieren je nach verwendetem Eismix/* Producción horaria y overrun (aire) en función del tipo de mezcla utilizada.
** Dati riferiti a miscele con aumento di volume del 35% per IGLO e IGLO S e del 70% per IGLO P e IGLO SP./** Data referred to mixes with an overrun of 35% for Mod. IGLO and IGLO S and 70% for Mod. IGLO P and IGLO SP./** Informations sur les mixes avec une augmentation de volume du 35% pour les modèles IGLO et IGLO S et 70% pour les modèles IGLO P et IGLO SP./** Erläuterungswerte bzgl. Aufschlag des Eismix: 35% for IGLO und IGLO S - 70% for IGLO Pund IGLO SP./** Datos referidos a mezclas con aumento de volumen de 35% para IGLO y IGLO S y de 70% para IGLO P y IGLO SP.
*** A seguito del continuo evolversi della produzione, pesi, misure e altri dati non sono per noi impegnativi./*** Due to production changes weights, dimensions and other data are not binding./*** Dues aux changements de la production , le poids, les dimensions et d'autres données peuvent changer./*** Angesichts der ständigen Weiterentwicklung unserer Maschinen, sind Angaben zu Gewichten, Maßen und technischen Daten nicht als verbindlich zu betrachten./*** A consecuencia de la continua evolución de la producción, pesos, medidas y otros datos no nos comprometen