

New

MANTE

15-45

20-60

30-100



MANTEGEL 20



La nuova gamma di mantecatori elettronici **Mante** utilizza l'elettronica per assicurare al vostro gelato eccellenti parametri qualitativi (struttura, consistenza, overrun).

I mantecatori Mante sono dotati di un agitatore in acciaio inox a tre spatole brevettato grazie al quale la lavorazione del gelato, eccezionale, e l'estrazione, totale, avvengono in assenza di rumore e vibrazioni.

Principali caratteristiche:

- › Portello in acciaio inox con dispositivi di sicurezza internazionali
- › Microprocessore elettronico per regolare la consistenza del gelato
- › Comandi in bassa tensione (24 V) ed impermeabili
- › Ciclo di lavaggio temporizzato con doccetta flessibile a scomparsa
- › Mensola porta vaschetta regolabile con tappetino in gomma
- › A richiesta è disponibile il dispositivo elettronico per la produzione di granite.

The new range of electronic batch freezers in the **Mante** series exploits electronics to ensure the quality characteristics of your ice-cream in terms of texture, consistency and overrun).

Mante batch freezers are fitted with a patented 3-blade stainless steel stirrer which ensures top quality ice-cream and complete extraction without noise or vibration.

Mante batch freezers also have:

- › Stainless steel door with safety device in compliance with international safety standards
- › Micro-computer controls the texture of the ice-cream
- › Low voltage (24V) waterproof controls
- › Timed washing cycle with retractable flexible hose spray
- › Adjustable height for container support, with rubber carpet
- › On request the electronic device for production of water ices can be supplied.



New MANTE

La nouvelle gamme de turbines électroniques **Mante** utilise l'électronique pour assurer à votre crème glacée d'excellents paramètres qualitatifs (structure, consistance, overrun).

Les turbines Mante sont équipés d'un agitateur en acier inoxydable à trois spatules breveté, grâce auquel le travail de la crème glacée, exceptionnel, et l'extraction, totale, s'effectuent sans le moindre bruit ni vibration.

Les turbines Mante disposent en outre de:

- › Porte en acier inox avec dispositifs de sécurité internationaux
- › Microprocesseur électronique pour régler la dureté de la glace
- › Commandes à basse pression (24 V) et imperméables
- › Cycle de lavage temporisé avec douchette flexible escamotable
- › Etagère porte bassin réglable avec tapis en caoutchouc
- › Sur demande, le dispositif électronique pour la production de granité est disponible.



Agitatore brevettato con elementi raschianti intercambiabili

Patented beater shaft with changeable scraping elements

Agitateur breveté avec éléments racleurs interchangeableables

Patentierter Spatel mit austauschbaren Schabeelementen

Nuevo batidor patentado por Technogel con cuchillas de teflon de facil sustitución

Die neue Skala der elektronischen Chargeneisfreezers **Mante** verwendet die Elektronik, um Ihrem Eis hervorragende Qualitätsparameter (Struktur, Konsistenz, Overrun) zuzusichern.

Die Chargeneisfreezers Mante besitzen einen patentierten Spatel aus Inoxstahl mit drei Spachteln, mit dessen Hilfe die außerordentliche Verarbeitung des Eises und dessen komplette Herausnahme frei von Lärm und Vibrationen erfolgen.

Außerdem besitzen die Chargeneisfreezers Mante:

- › Tür aus Inoxstahl mit internationalen Sicherheitsvorrichtungen
- › Elektronischer Mikroprozessor, um die Härte des Eises einzustellen
- › Flüssigkeitsundurchlässige Steuerungen in Niederspannung (24 V)
- › Zeitlich gesteuerten Spülzyklus mit versenkbarem Duscheschlauch
- › Verstellbarer Wannenregal mit Gummiteppich
- › Auf Anfrage ist die elektronische Vorrichtung für die Herstellung von Gramolaten erhältlich.

Doccetta ergonomica
Ergonomic shower
Douche ergonomiques
Ergonomische Dusche
Ducha ergonomica

Technogel



		Mantegel 20	Mante 15-45	Mante 20-60	Mante 30-100
Miscela per ciclo/Mix per cycle/Mezcla por ciclo/Mischung für jeden Ablauf	Kg	1 - 4	2 - 7	3 - 10	5 - 17
Produzione Oraria/Hourly Production/Production Horaire/Stunden Produktion/Producción	Lt	10 - 30	15 - 45	20 - 60	30 - 100
Potenza Elettrica/Installed Power/Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw	3,3	3,6	5	8,5
Potenza Compressore/Compressor Power/Compresseur/Kompressor/Potencia Compresore	Kw	1,1	1,8	2,2	3,7
Condensazione/Cooling/Condensation/Kondensation/Condensación		Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air/Wasser oder Luft/Agua o Aire			
Gas frigorifero/Refrigerating gas/Gaz de refrigeration/Kühlgas/Gas refrigerante		Freon R 404/A			
Tensione/Electric Power/Tension/Strom/Voltaje		400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phase*/phasen*/trifasica*			
Dimensioni/Dimensions/Dimensions		490x820x1310	520x1100x1500	520x1100x1500	520x1300x1520
Masse/Medidas					
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	208	300	320	465
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	268	360	385	565

› Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.
› Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.
› Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.
› Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.

› Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez.
*Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Different tensions sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido.

New MANTE

La nueva serie de mantecadores electrónicos de la gama **Mante** utilizan la electrónica para asegurar a Vuestro helado excelentes parámetros de calidad (estructura, consistencia, overrun).

Los mantecadores Mante están provistos de un nuevo agitador en acero inoxidable con tres palas (modelo patentado).

La serie **Mante** dispone, además, de:

- › Puerta en acero inoxidable con dispositivos de seguridad internacionales
- › Microprocesador electrónico para regular la dureza del helado
- › Mandos en baja tensión (24V) e impermeables
- › Refrigerantes Freon R404/A
- › Lavado temporizado con ducha flexible a desaparición
- › Mensola porta-vasqueta regulable con alfombra de goma
- › A pedido, el dispositivo electrónico para la producción de granizado está disponible.



La nuova gamma **Mante** offre una grande praticità di pulizia grazie alle sue varie parti facilmente smontabili quali: Il coperchio tramoggia, lo scivolo estrazione gelato e il pratico raccogli gocce, non ultimo il tubo congelatore unito direttamente al pannello frontale della macchina entrambi in acciaio inox per una perfetta sanificazione.

The new **Mante** range is extremely easy to clean, as its various parts can be easily disassembled: the hopper lid, the ice-cream extraction slide and the practical drip tray, along with the freezer pipe attached directly to the front panel of the machine - these are both made with stainless steel for perfect sanitisation.

La nouvelle gamme **Mante** offre une grande commodité de nettoyage grâce à ses différentes parties facilement démontables telles que: le couvercle de la trémie, la goulotte d'extraction de la glace, le recueil-gouttes très pratique; sans oublier le tuyau congélateur uni directement au panneau frontal de la machine, tous deux en acier inox, assurant ainsi une parfaite désinfection.

Die neue Modellreihe **Mante** ist besonders praktisch und reinigungsfreundlich, denn der Trichterdeckel, die Eisausgaberutsche und der praktische Tropfenfänger sowie das direkt mit der Frontverkleidung verbundene Gefrierrohr - beide aus Edelstahl für einwandfreie Hygiene - lassen sich mühelos abnehmen.

La nueva gama **Mante** ofrece una gran comodidad de limpieza gracias a sus diferentes partes fáciles de desmontar como la tapa de la tolva, la rampa para extraer el helado y el cómodo recoge gotas, además del tubo congelador unido directamente al panel frontal de la máquina, ambos de acero inoxidable lo que permite una perfecta sanitización.

