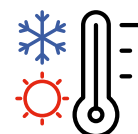


OMOLAB

GRANDI IMPIANTI

Large Plants
Grands Équipements



RAFFREDDAMENTO
cooling
refroidissement

RISCALDAMENTO
heating
réchauffement



ITA

Al fine di soddisfare necessità di produzioni elevate, la gamma di macchine per gelato prodotte da Ictech comprende anche grandi impianti costruiti con l'impiego di materiali di altissima qualità nel rispetto delle più severe norme igienico-sanitarie. ICETECH propone due linee:

OMOLAB

Linea completa per la pastorizzazione, omogeneizzazione e mantecazione della miscela per gelato che include: pasteurizzatore, omogeneizzatore, tino di maturazione con funzione abbattitore e mantecatori. Per favorire una rapida pulizia, tutte le macchine vengono montate su una pedana completamente in acciaio inox. A seconda delle esigenze, la linea è composta da macchinari di diverse capacità produttive.

ENG

In order to meet the need for large productions, the range of Ictech gelato machines also includes large-size installations manufactured by using top quality materials in compliance with the strictest sanitary regulations. ICETECH proposes two lines:

OMOLAB

Complete line for pasteurising, homogenising and whipping the gelato mix including a pasteuriser, a homogeniser and an ageing vat acting as a shock freezer and batch freezer. To speed up cleaning, all machines are mounted on a board completely made of stainless steel. The line is composed by machinery of various production capacity, according to requirements.

FRA

Pour pouvoir satisfaire les besoins de productions élevées, la gamme des machines pour faire les glaces produites par Ictech comprend aussi de grands équipements, construits avec des matériaux de très grande qualité et dans le respect des norme hygiénico-sanitaires les plus sévères. ICETECH propose deux lignes:

OMOLAB

Ligne complète pour la pasteurisation, l'homogénéisation et le travail du mélange pour glace, qui comprend: pasteurisateur, homogénéisateur, cuve de maturation avec fonction d'abaissement rapide de la température et turbines à glace. Pour faciliter le nettoyage, toutes les machines sont montées sur une plate-forme complètement en acier inox. En fonction des exigences, la ligne peut être composée d'outillages ayant des capacités de production différentes.

SISTEMA AUTOMATICO di trasferimento nel tino abbattitore.
AUTOMATIC SYSTEM for transfer into the ageing vat with abatement function.
SYSTEME AUTOMATIQUE de transfert dans la cuve d'abaissement rapide de la température.



SISTEMA AUTOMATICO di pastorizzazione ed omogeneizzazione.
AUTOMATIC PASTEURIZING and homogenizing system.
SYSTEME AUTOMATIQUE de pasteurisation et d'homogénéisation.



ICETECH
GELATO EXPERTISE

ICETECH Srl
Via Piemonte, 2 - 24052 Azzano San Paolo (BG) Italy
T. +39 035 320400 - F. +39 035 320380 - info@icetechitaly.it

