



PROMAG
Le macchine per il gelato



La soluzione facile e completa per diventare Artigiani del Gelato

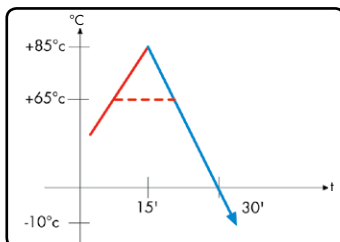
Easy Freeze

Easy Freeze

*una sola macchina per produrre gelati a caldo e a freddo, in poco tempo e in poco spazio.
a single compact machine for the whole cycle of Gelato production, in short time and with reduced space requirements.*

- Una sola vasca per miscelare, pastorizzare e mantecare
- Cilindro verticale per il facile caricamento degli ingredienti dall'alto
- Coperchio trasparente per seguire le fasi di lavorazione
- Potente impianto frigorifero per assicurare tempi di mantecazione rapidi
- Agitatore a 3 braccia con raschianti in teflon, per agitare e raschiare con la massima efficienza e garantire un residuo minimo di Gelato dopo l'estrazione
- Possibilità di rigenerare facilmente il Gelato
- Easy Freeze può lavorare in autonomia ma è anche un eccellente strumento complementare per chi già possiede altre macchine da laboratorio.

- A single hopper where it is possible to mix, pasteurize and freeze all ingredients
- Vertical cylinder to allow easy pouring of all ingredients from the top
- Transparent lid to control production steps
- The efficient cooling system and the particular configuration of the beater assure reduced freezing time and minimum residue of Gelato
- Possibility to regenerate Gelato
- Easy freeze is a single self sufficient equipment for Gelato production but it can also support laboratories where other equipment are already installed.



Ciclo di pasto-mantecazione

Versiamo gli ingredienti nella vasca e impostiamo la temperatura da raggiungere.

Se la temperatura scelta è tra i 20 e i 64°C, Easy Freeze agita e scalda gli ingredienti per raggiungere in modo graduale la temperatura per lo scioglimento degli zuccheri e dei grassi della miscela. A temperatura raggiunta comincia subito il ciclo di raffreddamento per ottenere in pochi minuti un ottimo Gelato.

Se la temperatura scelta è superiore ai 65°C, Easy Freeze imposta automaticamente il ciclo di pastorizzazione, rispettando i tempi necessari ad abbattere la carica batterica (ciclo di Pasteur) e successivamente raffredda fino all'ottenimento del Gelato.

Pasto-freezing cycle

Once the ingredients are in the cylinder you can start cooling or set heating temperature you wish to reach.

When temperature is set between 20 and 64°C Easy Freeze mixes and heats ingredients to blend sugars and fats. Once the temperature is reached the cooling process starts and Gelato is ready in few minutes.

When temperature is set over 65°C Easy Freeze runs pasteurization cycle and when completed it starts cooling automatically until Gelato is ready.



CARATTERISTICHE - TECHNICAL DATA

Modello Model	Carica Load	Produzione gelato Ice-cream production	Alimentazione Demand rate	Potenza installata Installed power	Condensazione Condenser	Dimensioni Dimensions	Peso Net weight
CE	[Kg.] min. / st. / max.	[lt.] min. / max	[V / Hz]	[kW / Amp.]		w x d x h (mm)	(kg)
Easy Freeze 1000*	3/4/5	20/30	400/3N- / 50	2,6/12	A-W	505x800x1180	170
Easy Freeze 2000 HT**	3/5/7	20/50	400/3N- / 50	4,5/16	A-W	505x800x1180	200
Easy Freeze 3000 HT**	6/10/12	40/80	400/3N- / 50	7,2/25	W	550x910x1300	250

* solo mantecazione / only freezing. Frontale in plastica / plastic front panel. Senza doccetta / without cleaning shower. ** HT: ciclo pastorizzazione / Heat - Treat cycle



PROMAG
Le macchine per il gelato



PROMAG - ALI S.p.a.
40011 Anzola dell'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