



#DALLACOPERTINA

SCELTA *sostenibile*

Macchina combinata di ultima generazione. Riduce l'impatto sull'ambiente e migliora le prestazioni in laboratorio

Il modello ha vinto il premio "Innovazione più sostenibile in Gelateria 2022" alla fiera Mig di Longarone per la riduzione dell'impatto ambientale. La macchina si avvale di una tecnologia all'avanguardia che combina il sistema Icona e il sistema a condensazione ibrida. Questa soluzione consente l'utilizzo in tre modalità, ossia condensazione ad aria, condensazione ad acqua, ibrido acqua e aria, permettendo al gelatiere di ottenere prestazioni migliori in base all'ambiente di lavoro. Il modello è ideale anche in un laboratorio con sistemi di chiller e per la gestione dei problemi dovuti ai cali di pressione della rete idrica e alle alte temperature dell'acqua in estate. Test di laboratorio confermano che consente di risparmiare in modalità ibrida fino all'84 per cento di acqua a fronte di un 3,4 per cento di consumo energetico in più.

ICETEAM 1927 Vario Icona Hybrid

www.iceteam1927.it



CARATTERISTICHE

Il suo schermo intuitivo touch e il suo software disegnato da chef per gli chef permettono anche in fase di mantecazione di passare con un solo tocco ai diversi tipi di raffreddamento e di gestire una serie di funzionalità, quali ricette e avvisi.