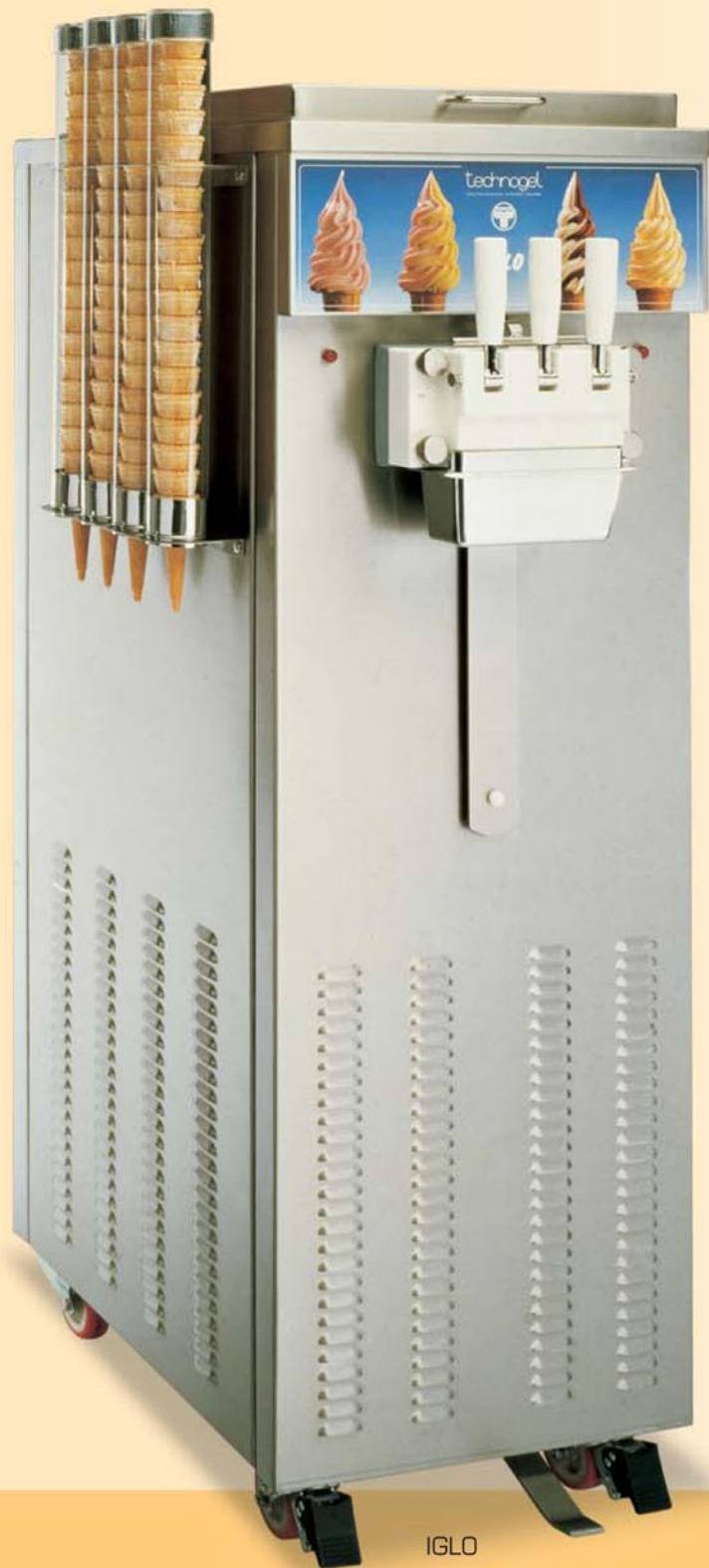


SOFT IGLO - S - P - SP



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 Espresso 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 Technologie 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 Espresso IGLO, IGLO P, IGLO S y IGLO SP Technogel son garantía de higiene, alta tecnología y seguridad confiable.

Equipos standard

Las principales características de estos nuevos modelos son:

- › tapa tanque en acero inox con aislamiento
- › dos gustos + mixto
- › agitador de alto rendimiento
- › selector ahorro energía
- › control termostatico independiente par la mezcla y el helado
- › cabeza distribución equipada con pistones para una total expulsión del producto
- › indicador luminoso de nivel minimo 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 27	41	27	41
	Lt** 37	55	45	69
Coni 75 gr/Cones 75 grms/Cones 75 gr Eiswaffel/Cones 75 gr	N. 360	550	360	550
Potenza max. assorbita/Max. consumption/Consumation 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 usata./Hourly production and overrun vary according to the mix composition./Production horaire et l'augmentation de volume varient selon la composition du mix./Die Stundeleistung und der Überschuss variieren je nach verwendetem Eismix./Producción horaria y overrun d'aire en función del tipo de mezcla utilizada.
** Dati riferiti a miscela 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 de 35% pour les modèles IGLO et IGLO S et 70% pour les modèles IGLO P et IGLO SP./** Erfahrungswerte bzgl. Aufschlag des Eismix: 35% für IGLO und IGLO S - 75% für IGLO P und 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./*** Dues to production changes weights, dimensions and other data are not binding./*** Dues aux changements de la production, les 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.