

PROMAG
Le macchine per il gelato



Softy



SOFTY: Il gelato espresso preparato al momento

Le macchine SOFTY sono realizzate con criteri tecnologici che tengono conto della facilità di installazione e dei requisiti di massima igienicità. Prerogativa indispensabile del gelato Softy è l'aumento del volume ottenuto attraverso due accorgimenti:

La particolare conformazione degli agitatori, e la pompa (per i modelli in cui è prevista).

La conformazione degli agitatori consente anche una facile e veloce estrazione del gelato.

La pompa garantisce anche la perfetta e continua alimentazione del cilindro.

La facilità d'uso, oltre che di preparazione del gelato, fanno sì che queste macchine siano ideali per tutti i punti di vendita a forte passaggio di consumatori. Controllo elettronico di consistenza (H.O.T.) e gestione allarmi.

SOFTY: The soft ice-cream freshly made to order

SOFTY machines are produced with technological criteria which give top priority to easy installation and the highest hygiene standards.

The essential feature of soft ice-cream is the increase in volume, obtained in two ways:

the special shape of the beaters and the pump (where present).

The shape of the beaters also allows the ice-cream to be removed quickly and easily.

The pump ensures a constant, perfect supply to the cylinder.

Their overall user-friendliness (not just in terms of ice-cream production) make these machines ideal for all outlets serving heavy demand.

Electronic control of ice-cream consistency (H.O.T.) and diagnostic.

SOFTY: La glace express à l'italienne

Les machines SOFTY sont conçues et réalisées sur la base de critères techniques qui tiennent compte de la facilité d'installation ainsi que des exigences d'hygiène les plus strictes.

L'augmentation du volume est une caractéristique indispensable à la glace Softy, elle est obtenue grâce à la conception particulière des agitateurs et à la pompe (prévue sur certains modèles).

Par leur forme, les agitateurs assurent par ailleurs une extraction rapide et facile de la glace.

La pompe assure quant à elle une alimentation constante du cylindre.

La facilité de préparation de la glace et d'utilisation rendent ces machines idéales pour l'ensemble des points de vente à fort débit.

Contrôle électronique de la consistance de la glace (H.O.T.) et gérance des alarmes.

SOFTY: Frische Eiscrème - schnell zubereitet

Die SOFTY-Eismaschinen sind nach technologischen Grundsätzen gefertigt, die auf die Installationsleichtigkeit und auf maximale Hygieneanforderungen Rücksicht nehmen.

Eine unerläßliche Voraussetzung für ein Softeis ist die Volumenzunahme, die auf zwei Dingen beruht:

die besondere Form der Rührwerke und die Pumpe (bei Modellen, auf denen sie vorhanden ist).

Die Rührwerkeform gestattet außerdem eine leichte und schnelle Eisabgabe.

Die Pumpe gewährleistet außerdem eine perfekte und ununterbrochene Zylinderzuführung.

Dank der leichten Bedienbarkeit und der einfachen Eiszubereitung eignen sich diese Eismaschinen ideal für alle Verkaufsstellen mit erheblichem Verbraucherverkehr.

Elektronische Kontrolle der Eisfestigkeit (H.O.T.) und Diagnostik.

SOFTY: El helado expres preparado al momento.

Las máquinas SOFTY se realizan con criterios tecnológicos que tienen en cuenta la facilidad de instalación y los requisitos de máxima higiene.

Prerogativa indispensable del helado Soft es el aumento del volumen obtenido a través de dos medidas:

La especial conformación de los agitadores, y la bomba (para los modelos en los cuales está prevista).

La conformación de los agitadores también permite una fácil y veloz extracción del helado.

La bomba garantiza la perfecta y continua alimentación del cilindro.

La facilidad de uso, así como la facilidad de preparación del helado, hacen de estas máquinas instrumentos ideales para todos los puntos de venta con gran tránsito de consumidores.

Controlo Electrónico de la consistencia (H.O.T.) y alarmes.

CARATTERISTICHE - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - EIGENSCHAFTEN - CARACTERISTICAS

Modello	Produzione/h (*)			Capacità vasca	Pompa	Gusti	Potenza installata	Tensione	Raffreddamento	Dimensioni	Peso netto
Model	Production/h (*)			Tank capacity	Pump	Flavours	Rated power	Voltage	Cooling	Dimensions	Net weight
Modèle	Production/h (*)			Capacité bac	Pompe	Parfum	Puissance installée	Tension	Refroidissement	Dimensions	Poids net
Modell	Produktion/h (*)			Wannenfassungsvermögen	Pumpe	Eisorten	Installierte Leistung	Anschlußspannung	Kühlung	Abmessungen	Nettogewicht
Modelo	Producción/h (*)			Capacidad del recipiente	Bomba	Gustos	Potencia instalada	Voltaje	Refrigeración	Dimensiones	Peso Neto
	Kg	lt	Por	lt		N	Kw	V - Hz		mm	Kg
SOFTY 231/G	16	20	180	10	-	1	1,4	230/50/1	Air/Water	450 x 730 x 730 h	120
SOFTY 231/P	16	28	230	10	X	1	1,4	230/50/1	Air/Water	450 x 730 x 730 h	123
SOFTY 343/G	20	28	240	2XB	-	2+MIX	2,2	400/50/3	Air/Water	450 x 730 x 730 h	150
SOFTY 343/P	25	34	330	2XB	X	2+MIX	2,2	400/50/3	Air/Water	450 x 730 x 730 h	158

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. La Promag si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche, che riterrà necessarie senza preavviso.

All specifications mentioned must be considered approximate. Promag reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Promag se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.

Alle aufgeführten Daten haben nur indikativen Wert. Promag behält sich vor jederzeit, ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält.

Las características mencionadas tienen solamente valor indicativo. La firma Promag se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.



PROMAG
Le macchine per il gelato

PROMAG - ALI S.p.a.
40011 ANZOLA 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