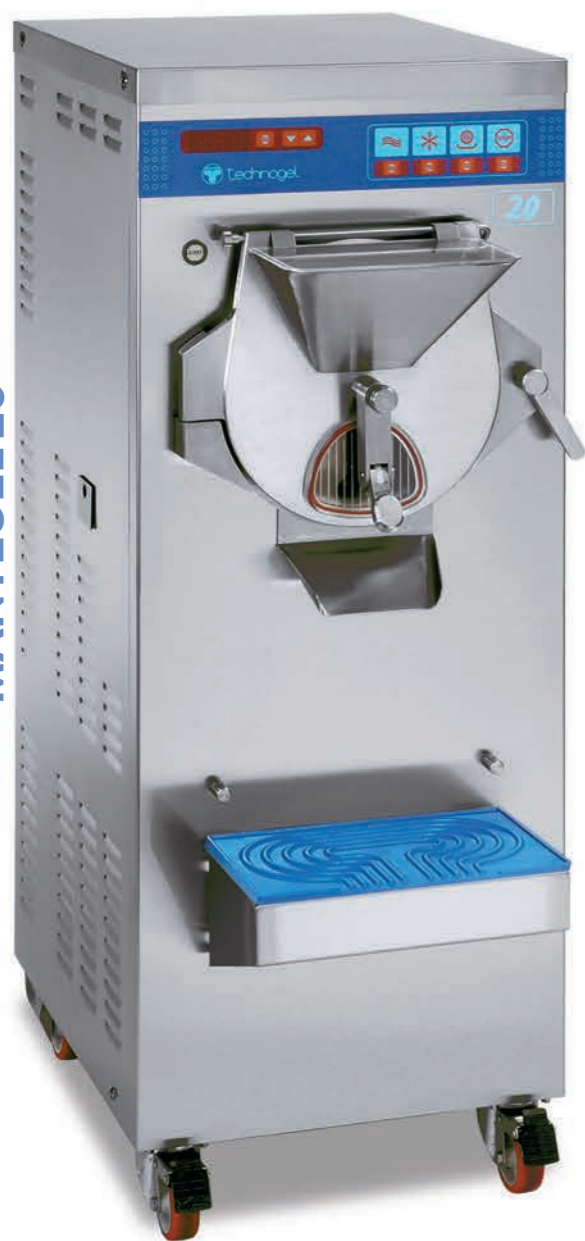


MANTE TS

MANTEGEL 20



MANTE 15-45 TS



MANTE 20-60 TS



MANTE 30-100 TS



La nuova serie di mantecatori **Mante TS** sono dotati di pannello “touch” di ultima generazione. Su richiesta (opzionale), è possibile l’interconnessione in rete per predisposizione 4.0 e per la gestione della macchina in remoto tramite smartphone o PC.

I mantecatori Mante TS sono dotati di un agitatore in acciaio inox a tre spatole brevettato grazie al quale la lavorazione del gelato, eccezionale, e l’estrazione, totale, avvengono in assenza di rumore e vibrazioni.

Principali caratteristiche:

- › Portello in acciaio inox con dispositivi di sicurezza internazionali;
- › Microprocessore elettronico per regolare la consistenza del gelato;
- › Comandi in bassa tensione (24 V) ed impermeabili;
- › Ciclo di lavaggio temporizzato con doccetta flessibile a scomparsa;
- › Mensola porta vaschetta regolabile con tappetino in gomma;
- › A richiesta è disponibile il dispositivo elettronico per la produzione di granite;
- › Porta LAN per interconnessione in RETE via cavo o WIFI;
- › Programmi di mantecazione personalizzabili.



The new series of batch freezers **Mante TS** are equipped with the latest generation «touch» panel. Upon request (optional) network interconnection is possible for 4.0 preparation and for remote machine management via smartphone or PC.

Mante TS batch freezers are fitted with a patented 3-blade stainless steel stirrer which ensures top quality ice-cream and complete extraction without noise or vibration.

Mante TS batch freezers also have:

- › Stainless steel door with safety device in compliance with international safety standards;
- › Micro-computer controls the texture of the ice-cream;
- › Low voltage (24V) waterproof controls;
- › Timed washing cycle with retractable flexible hose spray;
- › Adjustable height for container support, with rubber carpet;
- › On request the electronic device for production of water ices can be supplied;
- › LAN door for inter-connection in NETWORK via cable or WIFI;
- › Customizable batch programs.

MANTE TS

Les nouvelles séries de turbines a glaces **Mante TS** sont équipées d'un écran tactile de dernière génération. Sur demande (en option), une interconnexion réseau est possible pour la préparation 4.0 et pour la gestion de la machine à distance via smartphone ou PC.

Les turbines Mante TS sont équipés d'un agitateur en acier inoxydable à trois spatules breveté, grâce auquel le travail de la crème glacée, exceptionnel, et l'extraction, totale, s'effectuent sans le moindre bruit ni vibration.

Les turbines Mante TS disposent en outre de:

- › Porte en acier inox avec dispositifs de sécurité internationaux;
- › Microprocesseur électronique pour régler la dureté de la glace;
- › Commandes à basse pression (24 V) et imperméables;
- › Cycle de lavage temporisé avec douchette flexible escamotable;
- › Etagère porte bassin réglable avec tapis en caoutchouc;
- › Sur demande, le dispositif électronique pour la production de granité est disponible;
- › Port LAN pour l'interconnexion en réseau via le câble ou le WIFI;
- › Programmes de production personnalisables.



Agitatore brevettato con elementi raschianti intercambiabili

Patented beater shaft with changeable scraping elements

Agitateur breveté avec éléments racleurs interchangeables

Patentierter Spatel mit austauschbaren Schabeelementen

Nuevo batidor patentado por Technogel con cuchillas de teflon de fácil sustitución

Запатентованный вал битера со сменным скребковыми элементами

Die neuen Chargeneisfreezers **Mante TS** sind mit Touch-Screen der neuesten Generation ausgestattet. Auf Wunsch (optional) ist eine Netzwerkanbindung zur 4.0-Vorbereitung und zur Maschinenfernverwaltung per Smartphone oder PC möglich.

Die Chargeneisfreezers Mante TS besitzen einen patentierten Spatel aus Inoxstahl mit drei Spachteln, mit dessen Hilfe die außerordentliche Verarbeitung des Eises und dessen komplette Herausnahme frei von Lärm und Vibrationen erfolgen.

Außerdem besitzen die Chargeneisfreezers Mante TS:

- › Tür aus Inoxstahl mit internationalen Sicherheitsvorrichtungen;
- › Elektronischer Mikroprozessor, um die Härte des Eises einzustellen;
- › Flüssigkeitsundurchlässige Steuerungen in Niederspannung (24 V);
- › Zeitlich gesteuerten Spülzyklus mit versenkbarem Duscheschlauch;
- › Verstellbarer Wannenregal mit Gummitteppich;
- › Auf Anfrage ist die elektronische Vorrichtung für die Herstellung von Gramolaten erhältlich;
- › LAN-Anschluss für die Verbindung an das NETZWERK über Kabel oder WLAN;
- › Anpassbare Produktion programme.



Velocità turbina regolabile / Adjustable dasher speed



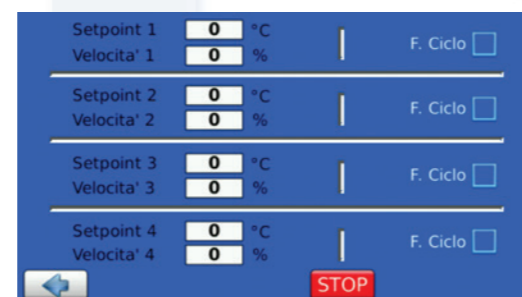
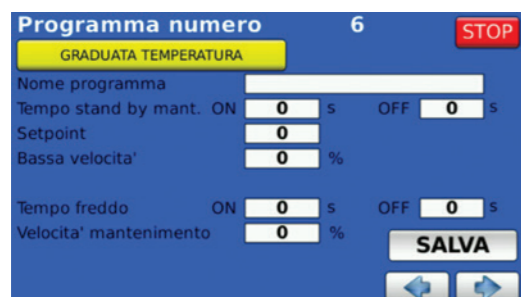
Doccetta ergonomica / Ergonomic shower / Douche ergonomiques
Ergonomische Dusche / Ducha ergonomica / Эргономичный душ

MANTE	20	15-45	20-60	30-100
Miscela per ciclo/Mix per cycle/ Mezcla por ciclo/Mischung für jeden Ablauf/ Смесь за цикл	Kg 1 - 4	2 - 7	3 - 10	5 - 17
Produzione Oraria/Hourly Production/ Production Horaire/Stunden Produktion/ Producción/Почасовое производство	Lt 10 - 30	15 - 45	20 - 60	30 - 100
Potenza Elettrica/Installed Power/ Puissance/Leistung/Potencia Electrica/ Установленная мощность	Kw 4	5	7,8	12,5
Condensazione/Cooling/Condensation/ Kondensation/Condensación/ Охлаждение	Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air/Wasser oder Luft/ Agua o Aire/Вода или воздух			
Gas frigorifero/Refrigerating gas/ Gaz de refrigeration/Kühlgas/ Gas refrigerante/ Холодильный газ	Freon R 449/a			
Tensione/Electric Power/Tension/ Strom/Voltaje/ Электроэнергия	400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phase*/phasen*/trifasica*/ фазер*			
Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/Medidas/ Габаритные размеры	490x820 x1310	520x1100 x1500	520x1100 x1500	520x1200 x1520
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto/ Вес нетто	Kg 190	235	290	445
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto/ Общий вес	Kg 268	360	385	565

INVERTER: optional

- › Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.
- › Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.
- › Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.
- › Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.
- › Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez.
- › Поскольку производственные процессы могут меняться по мере развития продуктов, вес, размеры и другие технические данные не должны считаться обязательными.

* Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Differents tensions sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido - Различная электрическая мощность по запросу.



MANTE TS

La nueva serie de mantecadores **Mante TS** están equipados con el panel táctil de última generación.
 Previa solicitud (opcional), la interconexión de red es posible para la preparación 4.0 y para la gestión remota de la máquina a través de un teléfono inteligente o una PC.

Los mantecadores Mante TS están provistos de un nuevo agitador en acero inoxidable con tres palas (modelo patentado).

La serie Mante TS dispone, además, de:

- > Puerta en acero inoxidable con dispositivos de seguridad internacionales;
- > Microprocesador electrónico para regular la dureza del helado;
- > Mandos en baja tensión (24V) e impermeables;
- > Refrigerantes Freon R404/A;
- > Lavado temporizado con ducha flexible a despresión;
- > Mensola porta-vasqueta regulable con alfombrilla de goma;
- > A pedido, el dispositivo electrónico para la producción de granizado está disponible;
- > Puerto LAN para interconexión en RED por cable o WIFI;
- > Programas de mantecación personalizables.

Новая серия batch Фризер для мороженого **Mante TS** оснащена сенсорной панелью последнего поколения. По запросу (опционально) возможно подключение к сети для подготовки к версии 4.0 и удаленного управления машиной через смартфон или ПК.

Mante TS пакетные морозильники, оборудованные с запатентованной мешалкой из нержавеющей стали с тремя лопатками благодаря чему обработка мороженого, происходит без шума и вибрации.

Основные характеристики:

- > Нержавеющая стальная дверца с устройствами безопасности по международным стандартам;
- > Электронный микропроцессор для регулирования консистенции мороженого;
- > Элементы управления для низкого напряжения (24 В) и водонепроницаемость во время цикла мойки с гибким убирающимся душем;
- > под заказ можно установить устройство для производства гранита;
- > LAN порт для подключения к сети через кабель или WIFI;
- > Настраиваемые пакетные программы.



Display touch 4,5"

La nuova gamma **Mante TS** offre una grande praticità di pulizia grazie alle sue varie parti facilmente smontabili quali: Il coperchio tramoggia, lo scivolo estrazione gelato e il pratico raccogli gocce, non ultimo il tubo congelatore unito direttamente al pannello frontale della macchina entrambi in acciaio inox per una perfetta sanificazione.

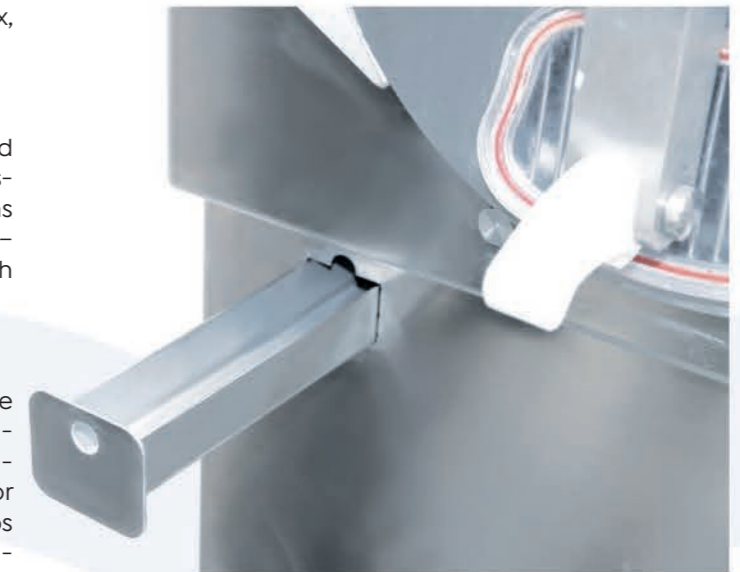
The new **Mante TS** range is extremely easy to clean, as its various parts can be easily disassembled: the hopper lid, the ice-cream extraction slide and the practical drip tray, along with the freezer pipe attached directly to the front panel of the machine - these are both made with stainless steel for perfect sanitisation.

La nouvelle gamme **Mante TS** offre une grande commodité de nettoyage grâce à ses différentes parties facilement démontables telles que: le couvercle de la trémie, la goulotte d'extraction de la glace, le recueille-gouttes très pratique; sans oublier le tuyau congélateur uni directement au panneau frontal de la machine, tous deux en acier inox, assurant ainsi une parfaite désinfection.

Die neue Modellreihe **Mante TS** ist besonders praktisch und reinigungsfreundlich, denn der Trichterdeckel, die Eisausgaberutsche und der praktische Tropfenfänger sowie das direkt mit der Frontverkleidung verbundene Gefrierrohr - beide aus Edelstahl für einwandfreie Hygiene - lassen sich mühelos abnehmen.

La nueva gama **Mante TS** ofrece una gran comodidad de limpieza gracias a sus diferentes partes fáciles de desmontar como la tapa de la tolva, la rampa para extraer el helado y el cómodo recogegotas, además del tubo congelador unido directamente al panel frontal de la máquina, ambos de acero inoxidable lo que permite una perfecta sanitización.

Новая гамма **Mante TS** практична в мытье своих частей которые легко снимаются «»крышка, слайд выхода мороженого и подставка под ним, все съемные части изготовлены из нержавеющей стали для идеальной дезинфекции.



Basamento porta vaschette (optional)

Holding tube tray (optional)

Plateau de tube de maintien (facultatif)

Halterung für Röhrchen (optional)

Bandeja portatubos (opcional)

Лоток для пробирок (дополнительно)

