

SOFT EC 161 & 253 / EF 143 P & 253 P



COLDELITE

SOFT

SOFT: Il gelato espresso preparato al momento

Le macchine da gelato SOFT sono le macchine ideali per preparare e servire un gelato espresso senza la necessità d'usufruire di un laboratorio tipico di gelateria.

Producono un ottimo gelato leggero (Soft) ma nello stesso tempo con una consistenza tale da soddisfare i palati più esigenti.

SOFT è la macchina ideale multiuso infatti è impiegata nei bar, molti ristoranti la usano per preparare dessert personalizzati e raffinati. Anche le gelaterie tradizionali e pasticcerie utilizzano le macchine S O F T per comporre preparazioni di grande effetto.

La facilità d'installazione è un requisito determinante nelle macchine SOFT, infatti basta un tavolo per le macchine da banco mentre le macchine da pavimento sono facilmente posizionabili grazie alle ruote ed una presa elettrica.

SOFT: The soft ice-cream freshly made to order

SOFT ice-cream machines are ideal for preparing and serving a soft ice-cream with no need for a conventional ice-cream production facility.

They produce an excellent ice-cream; soft, but with a consistency that will satisfy even the most demanding palates.

S O F T is the ideal multipurpose machine; it is used in bars, many restaurants use it for making sophisticated personalized desserts, and even conventional ice-cream parlours and confectioners use SOFT machines for the preparation of extremely impressive dishes.

Easy installation is a key factor in SOFT machines; counter-top machines just need a table, while free-standing machines are simple to position thanks to their wheels and electrical connection.

SOFT: La glace express à l'italienne

Les machines à glace SOFT sont idéales pour préparer et servir une glace express sans le traditionnel atelier dont disposent les glaciers. Elles produisent une excellente glace, légère (soft) et d'une consistance en mesure de satisfaire les palais les plus délicats.

SOFT est la machine idéale pour répondre aux EXIGENCES LES PLUS DIVERSES. Elle est en effet utilisée par les bars et par de nombreux restaurants pour la préparation de desserts raffinés. Les glaciers traditionnels et les pâtisseries utilisent eux aussi les machines SOFT pour réaliser de très belles préparations.

Les machines à glace SOFT se caractérisent par une grande facilité d'installation; aux machines de comptoir suffit en effet un simple plan d'appui, tandis que celles de sol peuvent être installées sans difficulté grâce aux roues et à la prise électrique dont elles sont équipées.

SOFT: Frische Eiscreme - schnell zubereitet

SOFT-Eismaschinen sind die idealen Maschinen für ein schnelles Zubereiten und Servieren von Eiscreme, ohne daß dazu ein typisches Speiseeislabor erforderlich ist. Sie erzeugen ein ausgezeichnet leichtes Softeis, das aber gleichzeitig so fest ist, daß es die anspruchsvollsten Schmecker zufriedenstellt.

SOFT ist die ideale Mehrzweckmaschine. In der Tat wird sie in Bars verwendet, in vielen Restaurants dient sie zum Zubereiten eigener raffinierter Nachspeisen und auch in traditionellen Eisdielen und Konditoreien werden mit den SOFT-Maschinen eindrucksvolle Zubereitungen zusammengestellt.

Eine einfache Installation ist bei den SOFT-Maschinen eine grundlegende Eigenschaft. Bei den Maschinen für Verkaufstheken genügt auch tatsächlich ein Tisch, während die am Boden stehenden Maschinen dank den Rädern und einer Steckdose leicht in die richtige Stellung gebracht werden können.



***SOFT: El helado expres
preparado al momento.***

Las máquinas del helado SOFT son las máquinas ideales para preparar y servir un helado expés sin la necesidad de utilizar un laboratorio típico de helados. Producen un óptimo helado ligero (soft) pero al mismo tiempo con una consistencia tal que satisface los paladares más exigentes.

SOFT es la máquina ideal multiuso; en efecto, se utiliza en bares y restaurantes para preparar postres personalizados y refinados. También las heladerías tradicionales y pastelerías utilizan las máquinas SOFT para preparar composiciones de gran efecto.

La facilidad de instalación es uno de los requisitos determinantes en las máquinas SOFT; en efecto, basta una mesa para las máquinas de banco, mientras que las máquinas sobre pavimento se colocan fácilmente gracias a sus ruedas y a su toma eléctrica.



EC 253/G-253/P

EC 161/G-161/P





EF 253 P

EF 143 P

SOFT

SOFT: Il gelato espresso preparato al momento

Le macchine SOFT sono realizzate con criteri tecnologici che tengono conto della facilità di installazione e dei requisiti di massima igienicità. Prerogativa indispensabile del gelato SOFT 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.

SOFT: The soft ice-cream freshly made to order

SOFT 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.

SOFT: La glace express à l'italienne

Les machines SOFT 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 SOFT, 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 assurant 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.

SOFT: Frische Eiscreme - schnell zubereitet

Die SOFT-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 Ruhrwerken und die Pumpe (bei Modellen, auf denen sie vorhanden ist). Die Ruhrwerkenform 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.

SOFT: El helado expres preparado al momento.

Las máquinas SOFT 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.

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		
EC 161/G	16	20	180	10	-	1	1,4	230/50/1	Air/Water	450 x 730 x 730 h	120
EC 161/P	16	28	230	10	X	1	1,4	230/50/1	Air/Water	450 x 730 x 730 h	123
EC 253/G	20	28	240	2X8	-	2+MIX	2,2	400/50/3	Air/Water	450 x 730 x 730 h	150
EC 253/P	25	34	330	2X8	X	2+MIX	2,2	400/50/3	Air/Water	450 x 730 x 730 h	158
EF 143/P	30	54	300	2X8	-	2+MIX	2,7	400/50/3	Air	510 x 740 x 1.440 h	210
EF 253/P	50	90	830	2X18	X	2+MIX	2X3,5	400/50/3	Air	560 x 850 x 1.550 h	320

(*) La produzione può variare a seconda della temperatura, del tipo di miscela, dell'aumento di volume desiderato e della temperatura ambiente.

(*) Output varies according to temperature, mixture type, the volume increase desired and the environmental temperature.

(*) La production peut varier selon la température, le type de mélange, l'augmentation de volume désiré et la température ambiante.

(*) Die Stundenleistung kann sich je nach Temperatur Art des Gemisches, gewünschter Volumenzunahme und Raumtemperatur ändern.

(*) La producción puede variar según la temperatura, el tipo de mezcla, el aumento de volumen y la temperatura ambiente.

Principali caratteristiche tecniche

- Conservazione notturna della miscela nelle vasche a temperatura igienicamente ideale.
- Dotazione di pompa ad ingranaggi per modelli in cui è prevista questa dotazione.
- Cilindro di produzione del gelato con raffreddamento ad espansione diretta.
- Agitatore di disegno particolare per migliorare il rendimento e l'estrazione del gelato
- Sui modelli a pavimento (EF 143 P - EF 253 P) ruote posteriore fisse, anteriori omnidirezionali con fermo per facilitare lo spostamento e posizionamento.
- Portello isolante con rubinetti a pistone per l'espulsione totale del gelato.
- Indicatore luminoso del livello della miscela in vasca.
- Controllo elettronico di consistenza (H.O.T.) e gestione allarmi.

Technische Hauptmerkmale

- Nachtaufbewahrung der Mischung in den Wannen bei hygienisch idealer Temperatur
- Mit Zahnradpumpe, bei Modellen die diese Ausstattung vorsehen.
- Eisproduktionszylinder mit direkter Kalteausdehnung.
- Rührwerk mit Spezialform zur Verbesserung von Ergiebigkeit und Eisausgabe.
- Bei den Modellen für die Bodenaufstellung (EF 143 P - EF 253 P) fixe Hinterräder und pirouettierende Vorderräder mit Feststellvorrichtung für das einfache Bewegen und Aufstellen.
- Isoliertür mit Kolbenhähnen für den vollständigen Eisauswurf.
- Leuchtanzeiger des Mischungsfüllstandes in der Wanne.
- Elektronische Kontrolle der Eisfestigkeit (H.O.T.) und Diagnostik.

Main technical characteristics

- Overnight storage of the mix in the tanks at the ideal temperature for hygiene.
- Gear pumps are used in models where pumps are provided.
- Ice-cream production cylinder with direct expansion cooling.
- Specially designed stirrer to improve yield and ice-cream dispensing.
- On free-standing models (EF 143 P - EF 253 P) rear wheels are fixed while front wheels swivel with stop for easier transfer and positioning.
- Insulating hatch with piston valves for total ejection of ice-cream.
- Warning light for mixture level in tank.
- Electronic control of ice-cream consistency (H.O.T.) and diagnostic.

Principales caractéristiques techniques

- Conservation nocturne du mélange dans les bacs à une température idéale au plan hygiénique.
- Fourniture de pompe à engrenages sur certains modèles.
- Cylindre de production de la glace avec système de réfrigération à expansion directe.
- Agitateur spécialement conçu pour améliorer le rendement et faciliter l'extraction de la glace.
- Les modèles de sol (EF 143 P - 503P Super) sont munis de roues postérieures fixes et de roues antérieures omnidirectionnelles à frein de blocage qui permettent de faciliter le déplacement et le positionnement.
- Volet isolant avec robinets à piston pour l'extraction complète de la glace.
- Témoin de niveau du mélange présent dans le bac.
- Contrôle électronique de la consistance de la glace (H.O.T.) et gérance des alarmes.

Principales características técnicas

- Conservación nocturna de la mezcla en los recipientes a temperatura higiénicamente ideal.
- Bomba de engranajes en dotación para los modelos en la cual esté prevista.
- Cilindro de producción del helado con refrigeración por expansión directa.
- Agitador especialmente diseñado para mejorar el rendimiento y la extracción del helado.
- Los modelos sobre pavimento (EF 143 P - EF 253 P) están provistos de ruedas posteriores fijas y ruedas anteriores omnidireccionales con tope para facilitar el desplazamiento y su colocación.
- Portezuela aislante con grifos de pistón para la expulsión total del helado.
- Indicador luminoso del nivel de la mezcla en el recipiente.
- Controllo electrónico de la consistencia (H.O.T.) y alarmes.



Il costruttore si riserva il diritto di modifiche senza preavviso.
 Subject to technical modifications.
 Sous réserve de modifications techniques.
 Technische Änderungen vorbehalten.
 Con derecho de aportar perfeccionamientos técnico sin previo aviso.

COLDELITE

Via Emilia, 45/A
 40011 Anzola dell'Emilia (Bologna) Italy
 tel. +39 051 65.05.310 - fax +39 051 65.05.311
 info@coldelite.it - www.coldelite.it