

## AGEING VATS



### TINI DI MATURAZIONE

Serbatoi completamente in acciaio inox da 150 a 3000 litri per lo stoccaggio e la conservazione a +4°C di latte e miscele per gelato. La refrigerazione avviene mediante circolazione di acqua a +2°C prodotta da apposita centrale. L'acqua gelida scorre in apposite serpentine inox controstampate sulla superficie laterale del serbatoio, il tutto coibentato mediante iniezione di poliuretano espanso. La miscela per gelato viene maturata per minimo di 2 ore ed un massimo di 60 ore onde garantire una perfetta omogeneità e cremosità al prodotto finito.

### AGEING VATS

The vats are in stainless steel of 150 to 3000 litres for the stocking and conservation at +4°C of ice-cream mix. The refrigeration is carried out by means of water circulation at +2°C produced by a special ice water vat. The ice water runs through special steel coils on the lateral surface of the vat, insulated by injected expanded polyurethane. The ice-cream mix is aged in order to guarantee a perfect homogeneity and creaminess to the finished product.

### TINAS DE MATURAÇÃO

Tinas em aço inox polido com capacidade de 150 a 3.000 litros, para maturar e armazenar leite e calda de sorvete à +4°C. Enfriando através de água à +2°C provida por uma caixa de água gelada, a água gelada flui por circuito estampado na superfície da tina, sendo a mesma isolada por meio de uma injeção de poliuretano. A calda de sorvete é maturada pelo menos 2 horas ou no limite por 60 horas para assegurar um produto homogêneo e cremoso.

### TINAS DE MADURACIÓN

Depósito realizado completamente en acero inoxidable con capacidades de 150 - 3.000 litros para la maduración y conservación a +4°C de mix de helado. La refrigeración es mediante la circulación de agua a +2°C. El agua helada fluye a través de una serpentina inoxidable en la superficie lateral de la tina, todos los aislamientos son inyectados mediante poliuretano expandido. La mezcla de helado es madurada para garantizar una perfecta homogeneización y cremosidad del producto.

### CUVES DE MATURATION

Cuves entièrement en acier inox de 150 à 3000 litres pour le stockage et la conservation à +4°C de lait et mélange à glace. La réfrigération s'effectue par circulation d'eau à +2°C, produite par un groupe prévu à cet effet. L'eau glacée coule dans des serpentins en inox moulés sur la surface latérale de la cuve, le tout isolé thermiquement par injection de polyuréthane expansé. Le mélange à glace mature pendant un minimum de 2 heures jusqu'à un maximum de 60 heures afin de conférer au produit fini une parfaite homogénéité et une consistance crémeuse.

### БАКИ ДЛЯ ДОЗРЕВАНИЯ

Баки, изготовленные из нержавеющей стали, от 150 до 3000 для хранения и выдерживания при +4°C молока и смесей для мороженого. Охлаждение происходит посредством циркуляции воды при +2°C, произведенной специальным чиллером. Ледяная вода циркулирует в специальных змеевиках из нержавеющей стали, отштампованных на боковой поверхности бака, снабженного термоизоляцией из вспененного полиуретана. Смесь для мороженого выдерживается от минимум 2 до максимум 60 часов с целью гарантировать идеальную однородность и воздушность готового продукта.

## WATER CHILLER VATS



water chiller vats	5	7,5	15	20	30
POTENZA - POWER - POTENCIA POTENCIA - PUISSANCE	kW 5,6	kW 7	kW 14	kW 19	kW 27
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSÕES - MEDIDAS - DIMENSIONS	mm 1900x 1600x 750	mm 1900x 1600x 750	mm 1900x 1600x 750	mm 1900x 1600x 1100	mm 1900x 1600x 1100

ageing and storage vats	150	300	600	1200	2000	3000
CAPACITÀ - CAPACITY - CAPACIDADE CAPACIDAD - CAPACITÉ	l/h 150	l/h 300	l/h 600	l/h 1200	l/h 2000	l/h 3000
DIAMETRO - DIAMETER - DIÂMETRO DIAMETRO - DIAMÈTRE	mm 950	mm 925	mm 1040	mm 1390	mm 1600	mm 1600
ALTEZZA - HEIGHT - ALTURA ALTURA - TAILLE	mm 1150	mm 1350	mm 1650	mm 1730	mm 1970	mm 2500

### CENTRALI ACQUA GELIDA

Le vasche acqua gelida incluse negli impianti di trattamento miscela Mod. Mixworking, forniscono acqua gelida (+2°C) sia ai tini di maturazione per la conservazione della miscela a +4°C che allo scambiatore a piastre per l'immediato raffreddamento della miscela di gelato a +4°C.

### WATER CHILLER VATS

The necessary ice water vats to include to the mix treatment plants Mod. Mixworking, supply ice water (+2°C) to both the ageing vats for the conservation of the mix at +4°C and to the plate exchanger for the instant cooling of the ice-cream mix at +4°C.

### CAIXAS DE ÁGUA GELADA

As caixas de água gelada, normalmente usadas junto a plantas de processo modelo Mixworking, levam a água gelada (+2°C) seja as tinas de maturação e armazenamento da calda à +4°C, seja ao trocador de calor pelo esfriamento imediato da calda do sorvete à +4°C.

### BANCO DE AGUA GLACIAL

Produce y mantiene una cierta cantidad de agua glacial (+2°C) indispensable para enfriar hasta +4°C la mezcla líquida para helados en la placa de enfriamiento, y en las tinas de maduración.

### GROUPES D'EAU GLACÉE

Les groupes d'eau glacée qui équipent les installations de traitement du mélange Mod. Mixworking fournissent de l'eau glacée (+2°C) aux cuves de maturation, pour la conservation du mélange à +4°C, et à l'échangeur à plaques pour le refroidissement immédiat du mélange à glace à +4°C.

### ЧИЛЛЕРЫ ДЛЯ ЛЕДЯНОЙ ВОДЫ

Чиллеры для ледяной воды, входящие в линии производства смеси модели Mixworking, подают ледяную воду при +2°C как к бакам-дозревателям для выдерживания смеси при +4°C, так и к пластинчатому теплообменнику для быстрого охлаждения смеси мороженого до +4°C.