

**gusti, tante proposte in abbinamento
occasioni di vendita in più.**

Smoothie Ice Cream viele verschiedene Geschmacksrichtungen, viele Vorschläge,
zusammen mit Eis oder Joghurt, für mehr neue Verkaufsmöglichkeiten.

Smoothie Ice Cream gran variedad de sabores, muchas posibilidades,
la de combinar helado o yogurt para conseguir más ocasiones de venta.

CARATTERISTICHE TECNICHE

SMOOTHIE ICE CREAM è in acciaio inox AISI 304 con rivestimento
in PS alimentare.
Serbatoio dell'acqua con scarico incorporato.
Indicatore a vista di livello acqua del serbatoio.
Assorbimento massimo 500W/750W.
Tensione frequenza 110V e 60Hz - 220V e 50Hz/60Hz.

TECHNICAL CHARACTERISTICS
SMOOTHIE ICE CREAM in AISI 304 stainless steel with PS food-safe
coating.
Water tank with incorporated discharge.
Visible water level indicator.
Max input 500W/750W.
Voltage/frequency 110V and 60Hz - 220V and 50Hz/60Hz.

DONNES TECHNIQUES
Machine en acier inox AISI 304 avec revêtement en PS alimentaire.
Réservoir d'eau avec décharge incorporé.
Indicateur de niveau d'eau en vue dans le réservoir.
Absorption maximum 500W/750W.
Tension/fréquence 110V et 60Hz - 220V et 50Hz/60Hz.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Gerät aus rostfreiem Stahl AISI 304 mit Verkleidung aus
Lebensmittellichem PS.
Wasserbehälter mit eingebautem Abfluss.
Sichtanzeiger des Wasserfüllstandes im Behälter.
Max. Aufnahme 500W/750W.
Spannung/Frequenz 110 V u. 60Hz - 220V u. 50Hz/60Hz.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
SMOOTHIE ICE CREAM es de acero inoxidable AISI 304 con revestimiento de PS alimenticio.
Recipiente del agua con descarga incorporada.
Indicador visual del nivel del agua en el depósito.
Consumo máximo 500W/750W.
Tensión frecuencia 110V y 60Hz - 220V y 50Hz/60Hz.

NUOVO DA TECHFOOD:

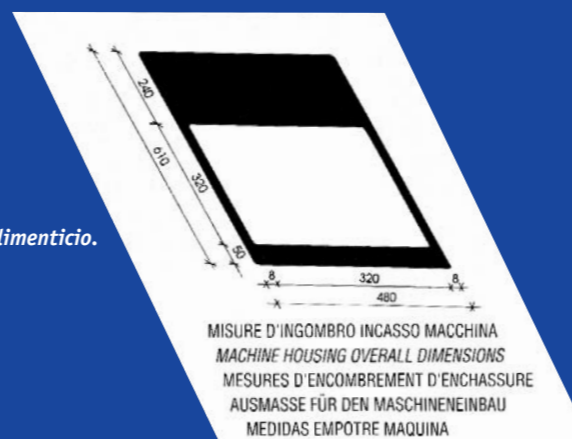
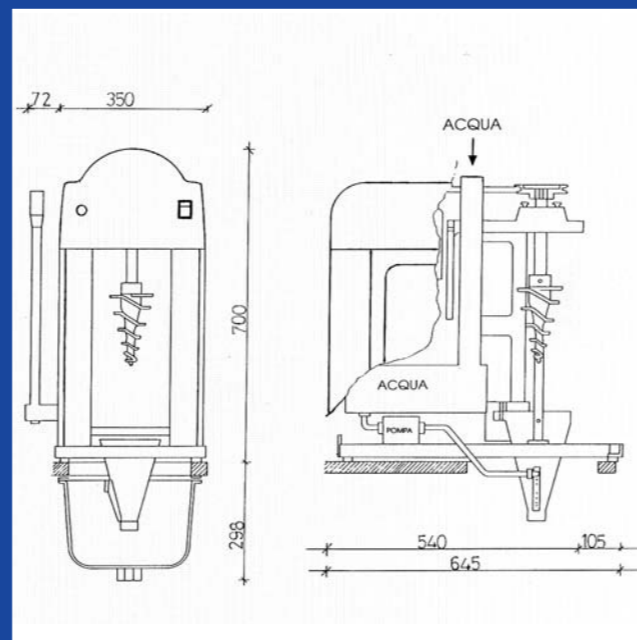
LAVAGGIO AUTOMATICO BREVETTATO
un grande guadagno di tempo... grazie ad una serie di iniettori laterali che spruzzano direttamente sulla trivella rimuovendo
così il materiale residuo in pochi secondi. Gli iniettori sono alimentati da un serbatoio di acqua brevettato situato all'interno della
macchina.

NEW FROM TECHFOOD: PATENTED AUTOMATIC WASHING
a big time saver... thanks to a set of side injectors which directly spray and clean the mixing screw in a few seconds.
The injectors are supplied by a patented water tank located inside the machine.

NOUVEAU DE TECHFOOD: LAVAGE AUTOMATIQUE BREVETÉ
Un grand gain de temps... grâce à une série de injecteurs latéraux qui aspergent directement sur la trivelle, élevant le matériel restant, en peu
de secondes. Les injecteurs sont alimentés par un réservoir d'eau breveté, placé dans la machine.

NEU VON TECHFOOD: PATENTIERTES AUTOMATISCHES SPÜLEN
Eine große Zeitersparnis... Dank einer Serie von Seitenspritzdüsen, die direkt auf die Schraube spritzen und in wenigen Sekunden die Reste
entfernen.
Die Spülung der Spritzdüsen erfolgt über einen patentierten Wasserbehälter, der sich im Inneren der Maschine befindet.

NUEVO DE TECHFOOD: LAVADO AUTOMÁTICO PATENTADO
Un gran ahorro de tiempo... gracias a una serie de inyectoros laterales que actúan directamente sobre la barrena, eliminando todo material
residual en pocos segundos. Los inyectoros están alimentados por un depósito de agua patentado, ubicado dentro de la máquina.



Il gelato da mangiare e da bere
Ice cream you can eat and drink



**Smoothie Ice Cream tantissimi
con gelato o yogurt per tante**

Smoothie Ice Cream in lots of flavours, a wealth of ideas,
together with icecream or yoghurt for many more sales opportunities.

Smoothie Ice Cream une multitude de goûts, une multitude d'idées
que vous pouvez proposer avec glaces ou du yaourt: osez et vous gagnerez!



TECHFOOD
IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE

Castelnovo di Sotto (RE) Italy - Via Spallanzani, 8/c
tel. 0522 683747 (a R.A.) www.techfood.net
e-mail: techfoo@tin.it

TECHFOOD
IDEE NUOVE PER LA RISTORAZIONE

Techfood si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso. / Techfood reserves the right to make modifications without prior notice.

Smoothie Ice Cream tantissimi gusti, tante proposte in abbinamento con gelato o yogurt per tante occasioni di vendita in più.

Smoothie Ice Cream in lots of flavours, a wealth of ideas, together with icecream or yoghurt for many more sales opportunities.



SMOOTHIE ICE CREAM è un sistema completo per miscelare istantaneamente gelato o yogurt con frutta surgelata, caramelle, canditi, nocciole e cioccolato creando tante deliziose varietà di gusti. SMOOTHIE ICE CREAM può essere posto sul piano del banco di lavoro o sullo speciale rialzo (36x70x17 cm) che contiene il catino di raccolta dell'acqua di lavaggio.



SMOOTHIE ICE CREAM con i suoi rivestimenti in diversi colori si sposa in tutti gli ambienti. SMOOTHIE ICE CREAM è un prodotto a marchio C€. SMOOTHIE ICE CREAM per la sua tecnologia e la qualità dei materiali vi dà più sicurezza per lavorare tranquilli.
Freezer cm: 78,3 x 118,3 x 64

SMOOTHIE ICE CREAM è anche: l'esclusivo carretto CADDY SMOOTHIE ICE CREAM a due vasche indipendenti il pratico mobiletto con l'apposito incasso per la macchina. Una proposta completa, un'offerta tra cui scegliere la giusta combinazione a seconda delle peculiari esigenze del locale e della clientela.



Mensola reclinabile per appoggio macchina aggiuntiva.
Reclining shelf for support to adding machine.



Portaconi
Cone Dispenser

UK SMOOTHIE ICE CREAM is a complete system for instantly mixing ice cream or yoghurt with frozen fruit, sweets, candied fruit, nuts and chocolate creating many delicious varieties of tastes. SMOOTHIE ICE CREAM can be placed on the counter, or on its special support containing the wash water collection basin (36x70x17 cm).

F SMOOTHIE ICE CREAM est un système complet pour mélanger instantanément de la glace ou du yoghourt avec des fruits surgelés, bonbons, fruits confits, noisettes et chocolat et créer ainsi de nombreuses et délicieuses variétés de goûts. SMOOTHIE ICE CREAM peut être exposé sur votre comptoir ou sur son présentoir spécial (36x70x17 cm) qui comprend également un petit bac pour l'eau de lavage.

UK SMOOTHIE ICE CREAM pleasantly fits in with every furnishing style thanks to its different colours. SMOOTHIE ICE CREAM bears the C€ mark. SMOOTHIE ICE CREAM technology and quality materials allow you to work more safely.
Freezer cm: 78,3 x 118,3 x 64

F SMOOTHIE ICE CREAM est produit en plusieurs couleurs pour s'adapter à tous les styles de décoration. SMOOTHIE ICE CREAM est marqué C€. Grâce à sa technologie et la qualité des matériaux utilisés dans sa fabrication, SMOOTHIE ICE CREAM vous offre la sécurité de travailler en toute tranquillité.
Freezer cm: 78,3 x 118,3 x 64

UK SMOOTHIE ICE CREAM is also: the exclusive SMOOTHIE ICE CREAM CADDY with two independent containers the practical cabinet with the special housing for the machine. A complete proposal, an offer which allows you to choose the right combination depending on the specific requirements of the place and the clientele.

F SMOOTHIE ICE CREAM c'est aussi: un chariot exclusif, le CADDY SMOOTHIE ICE CREAM, à deux vasques indépendantes un meuble pratique, découpé pour accueillir la machine. Complet, ce système vous permet de choisir ce qui vous convient le mieux, en fonction de votre activité ou votre clientèle.

D SMOOTHIE ICE CREAM ist ein komplettes System, um Eis oder Joghurt sofort mit tiefgefrorenen Früchten, Bonbons, kandierten Früchten, Nüssen und Schokolade zu mischen. Das Ergebnis ist eine breitgefächerte und köstliche Geschmacksvielfalt. SMOOTHIE ICE CREAM kann auf die Platte des Arbeitstisches gestellt oder auf den speziellen Aufsatz (36x70x17 cm) gesetzt werden, der das Sammelbecken für das Spülwasser enthält.

E SMOOTHIE ICE CREAM es un sistema para mezclar instantáneamente el helado o yogur con fruta congelada, caramelos, fruta confitada, avellanas y chocolate, creando muchas y deliciosas variedades de sabores. SMOOTHIE ICE CREAM puede ser colocado en el plano de la mesa de trabajo o en el soporte especial (37x70x17 cm) que contiene la cubeta de recogida del agua del lavado.

D SMOOTHIE ICE CREAM passt dank seiner in verschiedenen Farben erhältlichen Verkleidung in jedes Ambiente. SMOOTHIE ICE CREAM ist ein Produkt, das das C€-Zeichen trägt. SMOOTHIE ICE CREAM garantiert Ihnen aufgrund seiner Technologie und der Qualität seiner Materialien eine sichere Arbeitsweise.
Freezer cm: 78,3 x 118,3 x 64

E SMOOTHIE ICE CREAM, con su revestimiento de distintos colores queda bien en cualquier ambiente. SMOOTHIE ICE CREAM, posee la marca C€. SMOOTHIE ICE CREAM por su tecnología y calidad de los materiales le da mayor seguridad para trabajar tranquilo.
Freezer cm: 78,3 x 118,3 x 64

D SMOOTHIE ICE CREAM ist auch: Der exklusive Wagen CADDY SMOOTHIE ICE CREAM mit zwei Einzelwannen. Das praktische Schränkchen mit entsprechendem Einbauraum für die Maschine. Eine komplette Angebot, aus dem man je nach den räumlichen Anforderungen und den Ansprüchen der Kunden die richtige Kombination wählen kann.

E SMOOTHIE ICE CREAM es también: el carrito exclusivo, CADDY SMOOTHIE ICE CREAM con dos cubetas independientes el práctico mueble con la cavidad para la máquina. Una propuesta completa, que permite escoger la combinación adecuada según las exigencias peculiares del local y de la clientela.

Per creare tanti dessert, tutti naturali.

For creating lots of desserts all of them natural



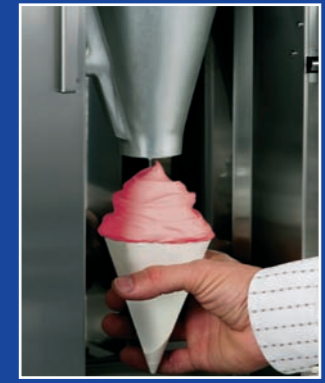
1 - Versare il gelato o lo yogurt gelato nel cono di mixaggio.
- Pour the ice cream or iced yoghurt into the mixing cone.
- Verser la glace ou le yogourt gelé dans le cône de mélange.
- Das Eis oder das gefrorene Joghurt in den Mischkegel gießen.
- Vierta el helado o yogur en el cono de mezclado.



2 - Aggiungere la frutta, il cioccolato e ciò che si desidera miscelare.
- Add the fruit, chocolate and any other ingredients you wish to mix.
- Ajouter les fruits en morceaux, le chocolat ou les autres ingrédients qu'on désire mélanger.
- Obst, Schokolade bzw. die Zutaten, die man mischen möchte, hinzugeben.
- Añada la fruta, el chocolate o lo que desea mezclar.



3 - Tirando la leva si attiva la trivella che entra nel cono e miscela gli elementi.
- Pull the lever and the screw enters the cone and mixes everything.
- En tirant le levier on active la palette qui entre dans le cône et mélange les éléments.
- Durch Ziehen des Hebels wird die Schraube betätigt, die so in den Kegel eintritt und die Zutaten vermischt.
- Tirando la palanca se activa la barrena que entra en el cono y mezcla los elementos.



4 - Raggiunto il giusto grado di miscelazione, il nuovo gusto scenderà automaticamente.
- Once the mixing has taken place, the new flavour will automatically come out of the cone.
- Une fois le bon degré de mélange atteint, le nouveau goût descendra automatiquement.
- Sobald der richtige Mischgrad erreicht ist, wird der neue Geschmack automatisch gespendet.
- Una vez que ha alcanzado el grado justo de mezcla, el nuevo gusto baja automáticamente.



5 - Nuovo sistema brevettato TECHFOOD, di alimentazione dell'acqua manuale dall'alto.
- TECHFOOD has patented a new manual water supply system.
- TECHFOOD a breveté un système manual d'alimentation de l'eau de haut.
- TECHFOOD hat ein neues System entwickelt und patentiert, bei dem das Wasser manuell von oben zugeführt wird.
- TECHFOOD ha estudiado un nuevo sistema patentado de alimentación manual del agua, desde arriba.



6 - Schiacciare il pulsante posto sul fronte della macchina per il lavaggio automatico della trivella e del cono.
- Push the button on the front of the machine to automatically wash the mixing screw and the cone.
- Rincer le poussoir placé sur le devant de la machine pour le lavage automatique de la palette et du cône.
- Betätigen Sie den Druckknopf auf der Vorderseite des Geräts, um die Schraube und den Kegel automatisch zu waschen.
- Apriete el botón situado en el frente de la máquina para lavar automáticamente la barrena y el cono.