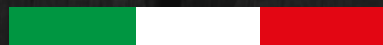




Machinery for ICE CREAM
Macchine per GELATO



BORLONI®

ITALIAN DESIGN



Catalogue
Catalogo

INDEX-INDICE

BATCH FREEZERS - MANTECATORI

01 BULL 20 LS - BULL 30 LS - BULL 40 LS

03 BULL 10

05 LION 3

07 LION 5 - LION 8

09 TANDEM

PASTEURIZERS - PASTORIZZATORI

11 PASTO 30 - PASTO 60

SOFT ICE CREAM MACHINES MACCHINE GELATO SOFT

13 SOFT 1020 BM / 1020 PM

15 SOFT 3025 BM

17 SOFT 3040 M

19 SOFT 3060 DPM

MANTECATORI ORIZZONTALI SERIE BULL LS



The horizontal batch freezer called BULL LS is the latest product introduced in our range. It is a professionally advanced and easy to use machine with appealing design, allowing ice cream masters reach their target.



La serie BULL LS di mantecatori orizzontali è la nuova linea produttiva della nostra gamma. BULL LS offre macchinari qualitativamente avanzati per tecnologia e componentistica, molto semplici per l'utilizzo e con un look accattivante. Adatti ad ogni bisogno dei professionisti del gelato più esigenti.



BATCH FREEZER BULL LS RANGE MANTECATORI SERIE BULL LS

MODEL - MODELLO	BULL 20 LS	BULL 30 LS	BULL 40 LS
DIMENSIONS (mm) DIMENSIONI (mm)	560X915X1438h	560x915x1438h	560x915x1438h
WEIGHT NET/GROSS KG PESO NETTO / LORDO KG	184/264	260/340	280/360
POWER SUPPLY (V/Ph/Hz) ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz)	380-400/3/50	380-400/3/50	380-400/3/50
POWER (W) POTENZA (W)	3500	4100	4100
FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T) LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T)	F	F	F
CAPACITY (L) CAPACITA' (LT)	10	15	20
INPUT (MIN/MAX) (L) INPUT (MIN/MAX) (LT)	2/5	2.5/7.5	3/10.5
CYCLE TIME (MIN) CICLO DI PRODUZIONE (MIN)	8/15	8/15	8/15
HOURLY PRODUCTION (LT) PRODUZIONE ORARIA (LT)	15/20	25/30	35/40
WATER COOLING RAFFREDDAMENTO AD ACQUA	✓	✓	✓
AIR COOLING RAFFREDDAMENTO AD ARIA	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL
AIR+WATER COOLING	OPTIONAL	OPTIONAL	OPTIONAL

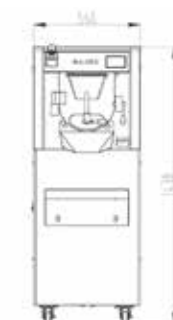
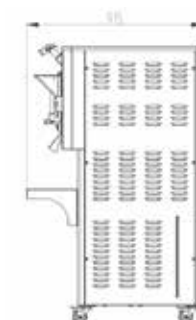
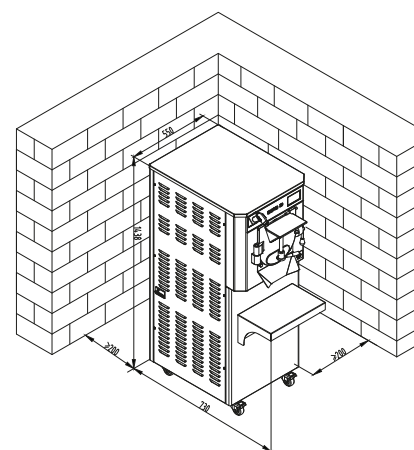
*Ingredients temperature 4°C/Temperatura degli ingredienti 4°C

*Environment temperature 25°C/Temperatura ambiente 25°C

*With air cooling system/Con sistema di raffreddamento ad aria

Free-standing machine for medium-large specific needs for ice cream masters. Designed for those who desire to open a ice cream shop.

Mantecatori su ruote con base, adatti a produzioni di gelato medio-elevate. Studiati specificatamente per i professionisti del gelato.



Agitator / Agitatore



The removable and flexible agitator blades touch the horizontal cylinder of the batch freezer to obtain a perfect mix during the working process.

I raschianti flessibili removibili dell'agitatore mantengono un contatto costante con le pareti del cilindro, garantendo un'efficienza ottimale di lavorazione.

304 Stainless Steel / Acciaio Inox 304

Designed for an easy use with 304 stainless steel structure.

Struttura ergonomica in acciaio inox 304.



Display



Electronic touchscreen display. 5 set languages, 3 automatic programs and manual mode.

Pannello elettronico touch-screen, 5 lingue pre-impostate, 3 programmi automatici più un programma gestibile manualmente.



BATCH FREEZER BULL LS RANGE MANTECATORI SERIE BULL LS

The machine features different processes in order to satisfy different requirements from the customer.

Le caratteristiche del mantecatore consentono diverse lavorazioni adatte ad ogni esigenza del cliente.



Equipped with hermetic compressor, high refrigeration capacity, low consumption and low noise level.

BULL LS series is available with air or water cooling with R404a gas refrigeration and climatic class C/RH %, TEMPERATURE 25°C, HUMIDITY 60%.

In case of freezing, defrost mode allows to re-start production very quickly.

Showerhead for easy clean.

When we choose fast ice cream program, we can make small quantity of ice cream.

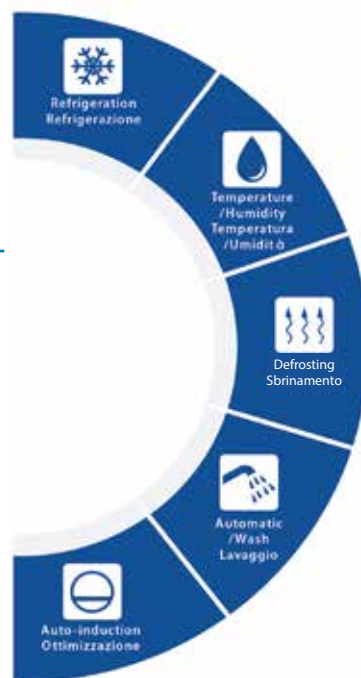
Compressore ermetico, elevata potenza di refrigerazione, bassi consumi e bassi livelli di rumorosità.

La serie BULL LS è disponibile con raffreddamento ad aria o ad acqua, utilizza gas refrigerante R404a in classe climatica C/RH%, temperatura 25°C, umidità 60%.

In caso di congelamento del cilindro, la funzione sbrinamento consente di riprendere la produzione in pochi secondi.

La pratica doccetta consente una veloce e accurata pulizia.

Possibilità di produrre anche quantità minime grazie al programma ottimizzato.



MANTECATORI ORIZZONTALI BULL 10



The horizontal batch freezer called BULL 10 is the latest product introduced in our range. It is a professionally advanced and easy to use machine with appealing design, allowing ice cream masters reach their target.



La serie BULL 10 di mantecatori orizzontali è la nuova linea produttiva della nostra gamma. BULL offre macchinari qualitativamente avanzati per tecnologia e componentistica, molto semplici per l'utilizzo e con un look accattivante. Adatti ad ogni bisogno dei professionisti del gelato più esigenti.



BATCH FREEZER BULL 10 MANTECATORI BULL 10

MODEL - MODELLO	BULL 10
DIMENSIONS (mm) DIMENSIONI (mm)	450x700x690h
WEIGHT NET/GROSS KG PESO NETTO / LORDO KG	92/121
POWER SUPPLY (V/Ph/Hz) ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz)	220/1/50
POWER (W) POTENZA (W)	2000
FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T) LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T)	T
INPUT (MIN/MAX) (L) INPUT (MIN/MAX) (LT)	2
CYCLE TIME (MIN) CICLO DI PRODUZIONE (MIN)	10/15
HOURLY PRODUCTION (LT) PRODUZIONE ORARIA (LT)	8/12
AIR COOLING RAFFREDDAMENTO AD ARIA	✓

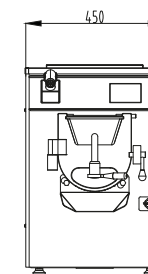
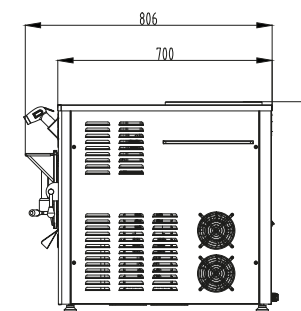
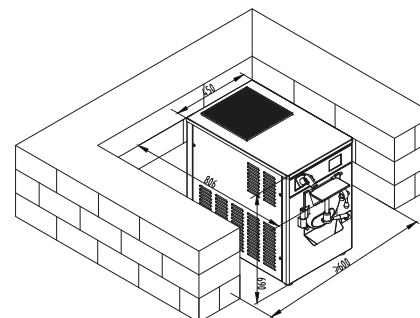
*Ingredients temperature 4°C/Temperatura degli ingredienti 4°C

*Environment temperature 25°C/Temperatura ambiente 25°C

*With air cooling system/Con sistema di raffreddamento ad aria

Counter top machine for small specific needs for ice cream masters.
Designed specifically for restaurants or bars.

Mantecatore da banco per produzioni medio-piccole.
Disegnato e progettato specificatamente per ristoranti o bar.



Agitator / Agitatore



The removable and flexible agitator blades touch the horizontal cylinder of the batch freezer to obtain a perfect mix during the working process.

I raschianti flessibili removibili dell'agitatore mantengono un contatto costante con le pareti del cilindro, garantendo un'efficienza ottimale di lavorazione.

304 Stainless Steel / Acciaio Inox 304

Designed for an easy use with 304 stainless steel structure.

Struttura ergonomica in acciaio inox 304.



Display



Electronic touchscreen display. 5 set languages, 3 automatic programs and manual mode.

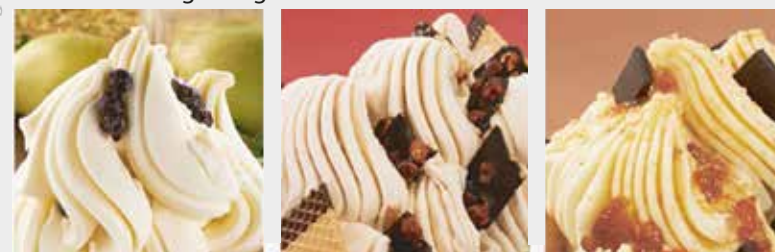
Pannello elettronico touch-screen, 5 lingue pre-impostate, 3 programmi automatici più un programma gestibile manualmente.



BATCH FREEZER BULL 10 MANTECATORI BULL 10

The machine features different processes in order to satisfy different requirements from the customer.

Le caratteristiche del mantecatore consentono diverse lavorazioni adatte ad ogni esigenza del cliente.



Equipped with hermetic compressor, high refrigeration capacity, low consumption and low noise level.

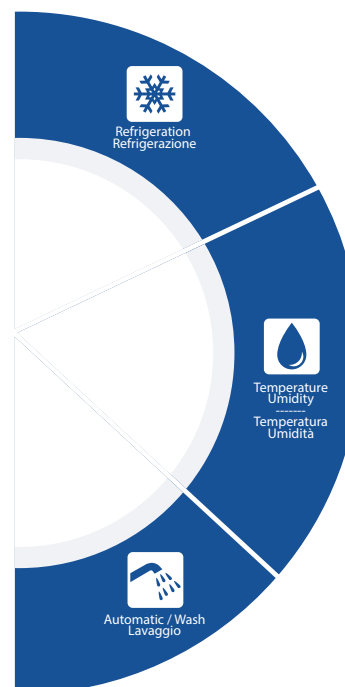
BULL 10 is available with air cooling with R404a gas refrigeration and climatic class C/RH %, TEMPERATURE 25°C, HUMIDITY 60%.

Showerhead for easy clean.

Compressore ermetico, elevata potenza di refrigerazione, bassi consumi e bassi livelli di rumorosità.

BULL 10 è disponibile con raffreddamento ad aria, utilizza gas refrigerante R404a in classe climatica C/RH%, temperatura 25°C, umidità 60%.

La pratica doccetta consente una veloce e accurata pulizia.



MANTECATORI VERTICALI LION 3



The project of this machine was directly inspired by the sorbet machine and, thanks to the modern advanced technology, today we can make ice cream in a fast and easy way preserving the tradition of the ancient technique. Lion batch freezers by Borloni are synonyms of long lasting quality and successful result.



Il progetto originale di questo mantecatore si ispira direttamente al concetto della sorbettiera, ed oggi, grazie alla tecnologia moderna e agli standard di componentistica avanzata, è possibile produrre il gelato in modo semplice e veloce, pur preservando l'antica tradizione della tecnica originale. I mantecatori Borloni della serie Lion sono sinonimo di elevata qualità e affidabilità.



BATCH FREEZER LION 3 MANTECATORE LION 3

MODEL - MODELLO	LION 3
DIMENSIONS (mm) DIMENSIONI (mm)	547x554x430h
WEIGHT NET/GROSS KG PESO NETTO / LORDO KG	62/80
POWER SUPPLY (V/Ph/Hz) ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz)	198-240/1/50
POWER (W) POTENZA (W)	1000
FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T) LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T)	T
CAPACITY (L) CAPACITA' (LT)	5
INPUT (MIN/MAX) (L) INPUT (MIN/MAX) (LT)	1/2
CYCLE TIME (MIN) CICLO DI PRODUZIONE (MIN)	15/20
HOURLY PRODUCTION (LT) PRODUZIONE ORARIA (LT)	6/8
AIR COOLING RAFFREDDAMENTO AD ARIA	✓

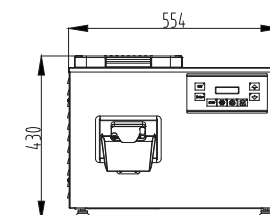
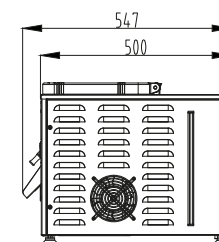
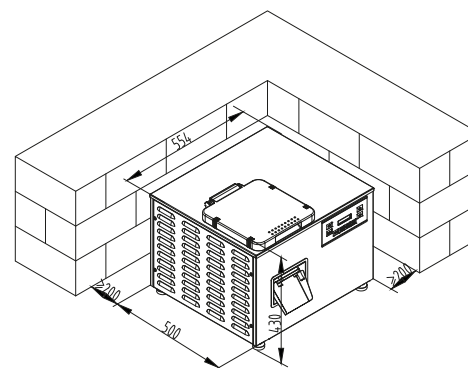
*Ingredients temperature 4°C/Temperatura degli ingredienti 4°C

*Environment temperature 25°C/Temperatura ambiente 25°C

*With air cooling system/Con sistema di raffreddamento ad aria

Counter top machine for small specific needs for ice cream masters.
Designed specifically for restaurants or bars.

Mantecatore da banco per produzioni medio-piccola.
Disegnato e progettato specificatamente per ristoranti o bar.



Agitator / Agitatore



The removable and flexible agitator blades touch the vertical cylinder of the batch freezer to obtain a perfect mix during the working process.

I raschianti flessibili removibili dell'agitatore verticale mantengono un contatto costante con le pareti del cilindro, garantendo un'efficienza ottimale di lavorazione.

304 Stainless Steel / Acciaio Inox 304

Thanks to the vertical cylinder we can constantly see the evolving of ice cream during its processing and it is easy to add further ingredients.

Grazie al cilindro verticale del mantecatore, è possibile monitorare costantemente l'evolversi del ciclo produttivo, rendendo semplice e pratica l'eventuale aggiunta di ulteriori ingredienti durante la produzione.



Display



Digital microcomputer easy to operate. 2 set languages with the possibility to set the machine by timing or by degree to have a precise control of final product.

Un micro-computer digitale con 2 lingue preimpostate permette di impostare la macchina secondo i parametri di tempo o di temperatura, al fine di ottenere un controllo preciso ed accurato del prodotto finale.



BATCH FREEZER LION 3 MANTECATORE LION 3

Front panel door for easy extraction allowing immediate use without further processing.

Pannello frontale studiato per agevolare l'estrazione automatica del gelato consentendone l'immediato utilizzo senza ulteriori lavorazioni da parte del cliente.



Equipped with hermetic compressor, high refrigeration capacity, low consumption and low noise level.

LION 3 batch freezers are available with air cooling with R404a gas refrigeration and climatic class C/RH %, TEMPERATURE 25°C, HUMIDITY 60%.

Compressore ermetico, elevata potenza di refrigerazione, bassi consumi e bassi livelli di rumorosità.

La serie di mantecatori LION 3 è disponibile con raffreddamento ad aria, utilizza gas refrigerante R404a in classe climatica C/RH%, temperatura 25°C, umidità 60%.



Temperature
Umidità
Temperatura
Umidità

MANTECATORI VERTICALI LION 5 - LION 8



The project of this machine was directly inspired by the sorbet machine and, thanks to the modern advanced technology, today we can make ice cream in a fast and easy way preserving the tradition of the ancient technique. Lion batch freezers by Borloni are synonyms of long lasting quality and successful result.



Il progetto originale di questo mantecatore si ispira direttamente al concetto della sorbettiera ed oggi, grazie alla tecnologia moderna e agli standard di componentistica avanzata, è possibile produrre il gelato in modo semplice e veloce, pur preservando l'antica tradizione della tecnica originale. I mantecatori Borloni della serie Lion sono sinonimo di elevata qualità e affidabilità.



BATCH FREEZER LION 5 - LION 8
MANTECATORE LION 5 - LION 8

MODEL - MODELLO	LION 5	LION 8
DIMENSIONS (mm) DIMENSIONI (mm)	520x1080x1200h	520x1080x1200h
WEIGHT NET/GROSS KG PESO NETTO / LORDO KG	184/204	195/215
POWER SUPPLY (V/Ph/Hz) ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz)	380-400/3/50	380-400/3/50
POWER (W) POTENZA (W)	3100	4000
FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T) LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T)	F	F
CAPACITY (L) CAPACITA' (LT)	12	14.5
INPUT (MIN/MAX) (L) INPUT (MIN/MAX) (LT)	3/5	5/8
CYCLE TIME (MIN) CICLO DI PRODUZIONE (MIN)	15/20	15/20
HOURLY PRODUCTION (LT) PRODUZIONE ORARIA (LT)	12/15	20/25
WATER COOLING RAFFREDDAMENTO AD ACQUA	✓	✓
AIR COOLING RAFFREDDAMENTO AD ARIA	OPTIONAL	OPTIONAL

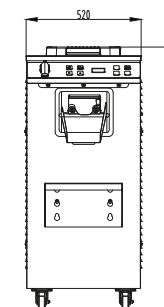
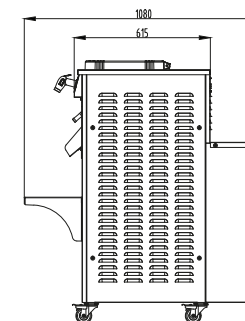
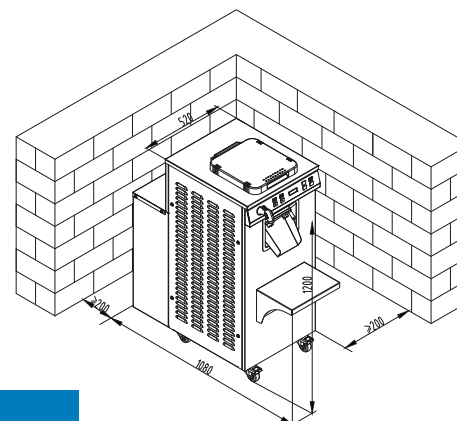
*Ingredients temperature 4°C/Temperatur degli ingredienti 4°C

*Environment temperature 25°C/Temperatur ambiente 25°C

*With air cooling system/Con sistema di raffreddamento ad aria

Free standing machine for medium-high specific needs for ice cream masters.
Especially designed for restaurants or bars

Mantecatori su ruote adatti a produzioni medio-elevate.
Disegnati e progettati per i professionisti del gelato.



Agitator / Agitatore



The removable and flexible agitator blades touch the vertical cylinder of the batch freezer to obtain a perfect mix during the working process.

I raschianti flessibili removibili dell'agitatore verticale mantengono un contatto costante con le pareti del cilindro, garantendo un'efficienza ottimale di lavorazione.

304 Stainless Steel / Acciaio Inox 304

Thanks to the vertical cylinder we can constantly see the evolving of ice cream during its processing and it is easy to add further ingredients.

Grazie al cilindro verticale del mantecatore, è possibile monitorare costantemente l'evolversi del ciclo produttivo, rendendo semplice e pratica l'eventuale aggiunta di ulteriori ingredienti durante la produzione.



Display



Digital microcomputer easy to operate. 2 set languages with the possibility to set the machine by timing or by degree to have a precise control of final product.

Un micro-computer digitale con 2 lingue preimpostate permette di impostare la macchina secondo parametri di tempo o di temperatura, al fine di ottenere un controllo preciso ed accurato del prodotto finale.



BATCH FREEZER LION 5 - LION 8
MANTECATORE LION 5 - LION 8



Equipped with hermetic compressor, high refrigeration capacity, low consumption and low noise level.

LION batch freezers are available with air or water cooling with R404A gas refrigeration and climatic class C/RH%, TEMPERATURE 25°C, HUMIDITY 60%.

In case of freezing, defrost mode allows to re-start production very quickly.

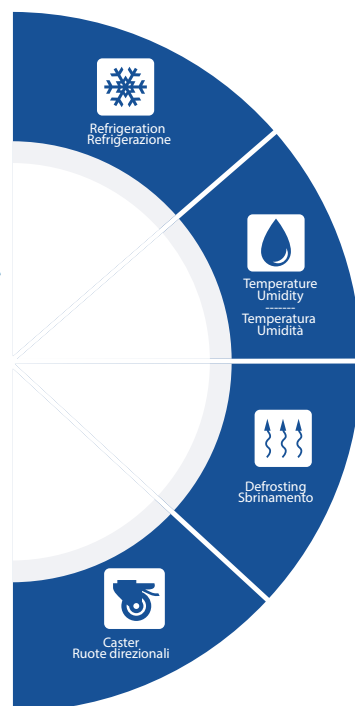
Direction wheels with brake for easy moving.

Compressore ermetico, elevata potenza di refrigerazione, bassi consumi e bassi livelli di rumorosità.

La serie LION è disponibile con raffreddamento ad aria o ad acqua, utilizza gas refrigerante R404A in classe climatica C/RH%, TEMPERATURA 25°C, UMIDITÀ 60%.

In caso di congelamento del cilindro, la funzione di sbrinamento consente di riprendere la produzione in pochi secondi.

Le pratiche ruote direzionali con freno permettono un facile e rapido spostamento del mantecatore.



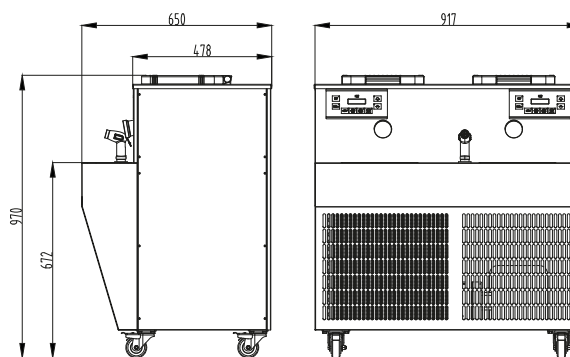
MANTECATORE VERTICALE TANDEM



This machine is equipped with 2 independent cylinders and it is usually placed inside ice cream shops or restaurants, bars and hotels. Peculiarity of this machine is to show not only how the ice cream is worked but also the technology inside the appliance. In fact this machine works by time and by degree offering always the most tasteful ice cream to your customers. By using this kind of machine we don't need any further equipment because it works both as a batch freezer and as a showcase at the same time.



Questa macchina è fornita con due cilindri autonomi ed è stata progettata per essere utilizzata da gelaterie o da ristoranti, bar e hotel. Le caratteristiche di questo mantecatore sono sia la possibilità di mostrare in tempo reale la lavorazione del gelato mentre viene prodotto, sia la tecnologia all'interno della macchina. Questo mantecatore consente di utilizzare programmi con priorità di tempo di lavorazione o di temperatura del prodotto finale, consentendo sempre il miglior risultato adatto alle esigenze del cliente. Grazie a questo mantecatore non sono necessari ulteriori accessori o macchinari, in quanto svolge contemporaneamente le funzioni di produzione, mantenimento ed esposizione del gelato.



VERTICAL BATCH FREEZER TANDEM MANTECATORI VERTICALI TANDEM

MODEL - MODELLO	TANDEM
DIMENSIONS (mm) DIMENSIONI (mm)	720x545x970h
WEIGHT NET/GROSS KG PESO NETTO / LORDO KG	130/150
POWER SUPPLY (V/Ph/Hz) ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz)	220-240/1/50
POWER (W) POTENZA (W)	2000
FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T) LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T)	F
CAPACITY (L) CAPACITA' (LT)	5X2
INPUT (MIN/MAX) (L) INPUT (MIN/MAX) (LT)	1X2/2X2
CYCLE TIME (MIN) CICLO DI PRODUZIONE (MIN)	15/20
HOURLY PRODUCTION (LT) PRODUZIONE ORARIA (LT)	(6-8) X 2
WATER COOLING RAFFREDDAMENTO AD ACQUA	✓
AIR COOLING RAFFREDDAMENTO AD ARIA	OPTIONAL

*Ingredients temperature 4°C/Temperatura degli ingredienti 4°C

*Environment temperature 25°C/Temperatura ambiente 25°C

*With air cooling system/Con sistema di raffreddamento ad aria

Free-standing machine for small-medium specific needs for ice cream masters who wants to produce at sight.

Mantecatori su ruote con base adatti a produzioni del gelato medio-piccole. Disegnato e progettato per i professionisti che vogliono produrre a vista il gelato.

Agitator / Agitatore



The removable and flexible agitator blades touch the cylinder of the batch freezer to have a perfect mix during the working process.

I raschianti flessibili removibili dell'agitatore mantengono un contatto costante con le pareti del cilindro, garantendo un'ottimale efficienza di lavorazione.

Vertical Cylinder / Cilindro Verticale

Thanks to the vertical cylinder we can constantly observe the evolving of ice cream during its processing and it is easy to add further ingredients.

Grazie al design del mantecatore verticale, è possibile monitorare costantemente l'evolversi del ciclo produttivo, rendendo semplice e pratica l'eventuale aggiunta di ulteriori ingredienti durante la produzione.



Display



Digital microcomputer easy to operate. 2 set languages with the possibility to set the machine by timing or by degree to have a precise control of final product.

Un micro-computer digitale con 2 lingue preimpostate permette di impostare la macchina secondo parametri di tempo o di temperatura, al fine di ottenere un controllo preciso ed accurato del prodotto finale.

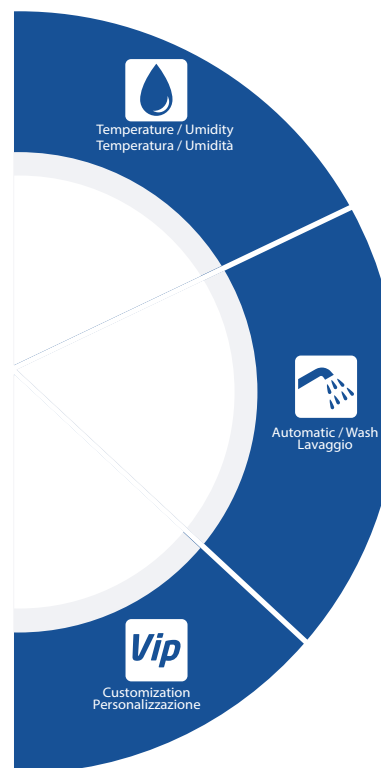
Direct Storage / Conservazione ed esposizione

The peculiarity of this machine is that it works as batch freezer and as showcase at same time.

La caratteristica di questa macchina è la capacità di svolgere contemporaneamente le funzioni di produzione, mantenimento ed esposizione del gelato.



VERTICAL BATCH FREEZER TANDEM MANTECATORI VERTICALI TANDEM



TANDEM batch freezer series is available with air cooling with R404A gas refrigeration and climatic class C/RH%, TEMPERATURE 25°C, HUMIDITY 60%.

Showerhead for easy clean.

We offer you a large variety of options for customization: shelves, protective glass and lights. Customized graphic upon request.

La serie TANDEM è disponibile con sistema di raffreddamento ad aria, utilizza gas refrigerante R404A in classe climatica C/RH% ,TEMPERATURA 25°C, UMIDITA' 60%.

Doccetta ergonomica per lavaggio semplice e veloce.

E' disponibile un'ampia varietà di accessori per la personalizzazione: ripiani, vetri protettivi, faretti... grafica personalizzata disponibile su richiesta.

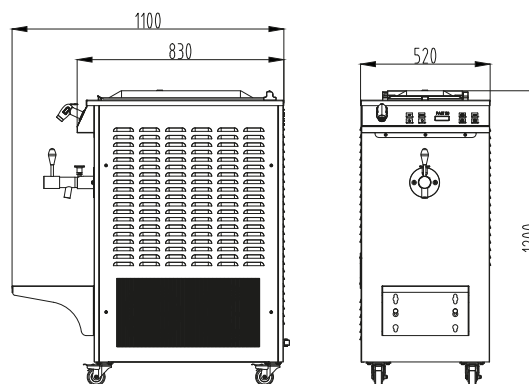
PASTORIZZATORE SERIE PASTO



We owe the diffusion of sterilizing process to Louis Pasteur. He was born in 1822 in Dole, in the province of Jura, France. Napoleon III asked Pasteur to investigate the disease that was affecting the local wine, because it was damaging economically all wine companies. Pasteur went to Arbois in 1864 to study the problem, finding out that the disease was caused by microorganisms that could only be killed by keeping wine temperature above 55°C for a few minutes. Years later, this system was also applied to milk and beer to sterilize them.



La diffusione del processo di sterilizzazione si deve alla scoperta fatta da Louis Pasteur, nato nel 1822 a Dole, provincia di Jura, nella Borgogna Francese. Napoleone III aveva chiesto a Pasteur di studiare il virus che stava intaccando il vino locale, danneggiando drasticamente l'economia delle aziende vinicole. Pasteur si recò quindi ad Arbois nel 1864 per studiare le cause e scoprì che il problema era dovuto alla presenza di microorganismi la cui eliminazione poteva essere realizzata solo se il vino fosse stato mantenuto a temperature superiori ai 55°C per alcuni minuti. Ancora oggi questo sistema è applicato per la sterilizzazione del latte o della birra.



PASTEURIZER PASTO RANGE PASTORIZZATORI SERIE PASTO

MODEL - MODELLO	PASTO30	PASTO60
DIMENSIONS (mm) DIMENSIONI (mm)	520X1100X1200h	520X1100X1200h
WEIGHT NET/GROSS KG PESO NETTO / LORDO KG	160/180	200/230
POWER SUPPLY (V/Ph/Hz) ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz)	380-400/3/50	380-400/3/50
POWER (W) POTENZA (W)	2750/3200	8250/4000
FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T) LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T)	F	F
CAPACITY (L) CAPACITA' (LT)	30	60
INPUT (MIN/MAX) (L) INPUT (MIN/MAX) (LT)	15/30	20/60
CYCLE TIME (MIN) CICLO DI PRODUZIONE (MIN)	120	120
HOURLY PRODUCTION (LT) PRODUZIONE ORARIA (LT)	30	60
AIR COOLING RAFFREDDAMENTO AD ARIA	✓	NO
WATER COOLING RAFFREDDAMENTO AD ACQUA	OPTIONAL	✓

*Ingredients temperature 4°C/Temperatura degli ingredienti 4°C

*Environment temperature 25°C/Temperatura ambiente 25°C

*With air cooling system/Con sistema di raffreddamento ad aria

Pasteur discovered a heating process by which he could kill food bacteria without altering their nutritional properties.

Pasteur scoprì un processo di riscaldamento con cui poter uccidere i batteri del cibo senza alterarne le proprietà nutrizionali.

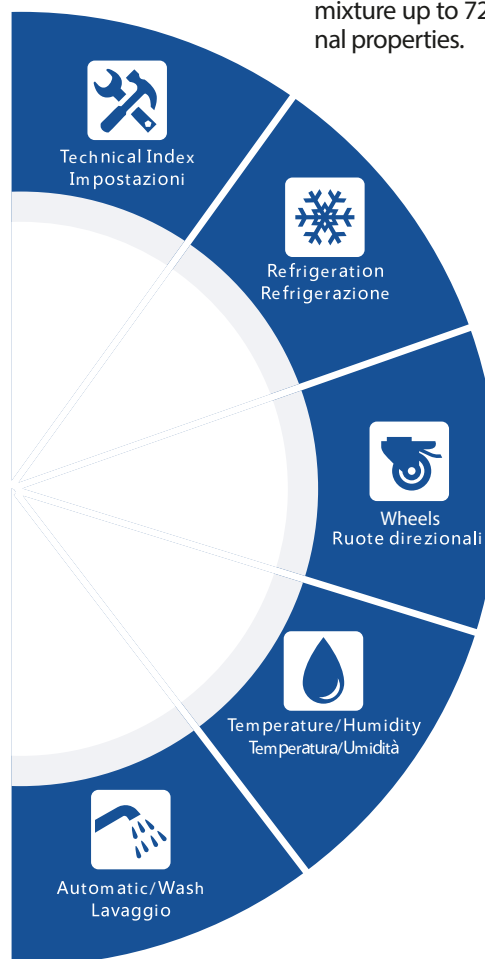
Display



Digital microcomputer easy to operate shows phases of sterilization process: heating and cooling.

Il microcomputer digitale è di semplice utilizzo e indica le varie fasi del processo di pastorizzazione: riscaldamento e raffreddamento.

The sterilization can vary between +65°C and +85°C and thanks to an automatic hygienization process, it is possible to keep the ice cream mixture up to 72 hours inside the machine without altering its nutritional properties.



Equipped with semi-hermetic compressor, high refrigeration capacity, low consumption and low noise level.

Direction wheels with brake for easy moving.

The range of pasteurizers is available with air and/or water cooling with R404A gas refrigeration and climatic class C/RH%, TEMPERATURE 25°C, HUMIDITY 60%.

Showerhead for easy clean.

Il processo di pastorizzazione può variare tra +65°C e +85°C grazie al processo automatico di sterilizzazione è possibile mantenere la miscela del gelato fino ad un massimo di 72 ore all'interno del pastorizzatore senza che se ne alterino le proprietà nutrizionali.

Compressore semi ermetico, elevata potenza di refrigerazione, bassi consumi e bassi livelli di rumorosità.

Le pratiche ruote direzionali con freno permettono un facile e rapido spostamento del pastorizzatore.

La serie dei pastorizzatori è disponibile con sistema di raffreddamento ad aria e/o acqua, utilizza gas refrigerante R404A in classe climatica C/RH, TEMPERATURA 25°C, UMIDITÀ 60%.

Doccetta ergonomica per lavaggio semplice e rapido.

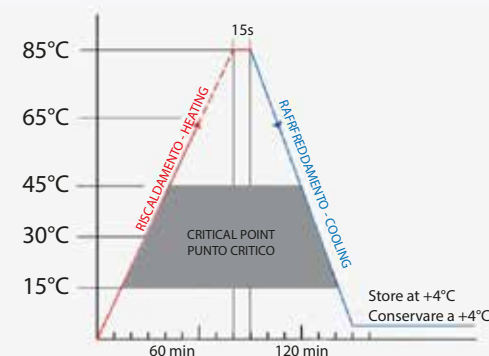
PASTEURIZERS PASTO RANGE PASTORIZZATORI SERIE PASTO



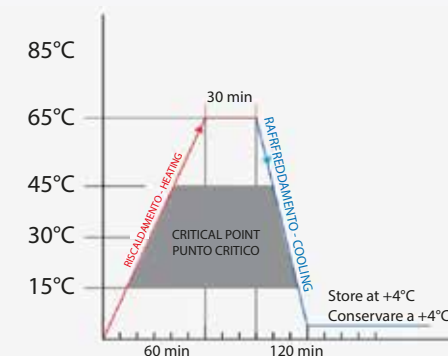
Free-standing machine for medium-large specific needs for ice cream masters. Designed for those who desire to open a ice cream shop.

Pastorizzatori su ruote adatti a produzioni medio-elevate. Progettati e disegnati per i professionisti del gelato.

PASTEURIZERS CURVE CURVA DI PASTORIZZAZIONE



FIRST MODE
PRIMA MODALITÀ

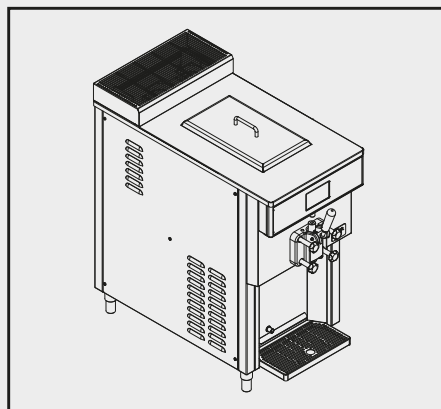


SECOND MODE
SECONDA MODALITÀ

SOFT ICE CREAM MACHINES SOFT 1020 SLM/SLPM



COUNTER TOP - DA BANCO



Counter top machine for small specific needs for ice cream masters.

Mantecatore da banco per produzioni di gelato medio-piccole.

SOFT ICE CREAM MACHINES SOFT 1020 SLM / 1020 SLPM
MACCHINA GELATO SOFT 1020 SLM / 1020 SLPM

MODEL - MODELLO	SOFT 1020 SLM	SOFT 1020 SLPM
DIMENSIONS (mm) DIMENSIONI (mm)	450X850X910H	450X850X910H
WEIGHT NET/GROSS KG PESO NETTO / LORDO KG	100/120	105/125
POWER SUPPLY (V/Ph/Hz) ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz)	198-240/1/50	198-240/1/50
POWER (W) POTENZA (W)	2100	2300
FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T) LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T)	T	T
CYLINDER CAPACITY (L) CAPACITA' CILINDRO (LT)	1.8X1	1.8X1
INPUT (MIN/MAX) (L) INPUT (MIN/MAX) (LT)	4X1/7.5X1	4X1/6X1
PORTIONS PRODUCTION (80gr/portion) PRODUZIONE ORARIA (80gr/porzione)	>180 pcs/hour >180 pz/h	>240 pcs/hour >240 pz/h
DIRECT CONNECTION CONNESSIONE DIRETTA	✓	✓
MIXER IN TANK MIXER IN VASCA	✓	✓
AIR COOLING RAFFREDDAMENTO AD ARIA	✓	✓
WATER COOLING RAFFREDDAMENTO AD ACQUA	OPTIONAL	OPTIONAL
PUMP POMPA	NO	✓

*Ingredients temperature 4°C/Temperatura degli ingredienti 4°C

*Environment temperature 25°C/Temperatura ambiente 25°C

*With air cooling system/Con sistema di raffreddamento ad aria

6 different moulds are available to let users customize the cream shape.

Sono disponibili 6 diversi tipi di forme per la personalizzazione del gelato da parte dell'utente



1020 SLM - Gravity system / Sistema a gravità



This machine is projected and studied to work as a batch freezer, using the air incorporation through gravity giving you always an immediate and excellent final product.

Questa macchina è stata progettata e studiata per poter funzionare come un vero e proprio mantecatore, sfruttando l'inclusione dell'aria tramite forza di gravità per un risultato immediato ed eccellente.

1020 SLPM - Pump System / Sistema a Pompa



The peculiarity of this machine is a higher level of air inside the ice cream mixture incorporated through the pump. It is the ideal machine for those who desire a light, stable and soft ice cream.

La caratteristica di questo mantecatore per gelato soft è la presenza di una maggiore quantità di aria all'interno della miscela. Tale apporto è dovuto al lavoro della pompa che garantisce un gelato molto morbido, stabile e leggero.

Agitator / Agitatore

Thanks to the adaptive POM blades, the stainless steel agitator is regulated automatically. The automatic adjustment and combination of cylinder's wall and scraper ensure efficient refrigeration during the production process.

Grazie alle lame flessibili in POM, l'agitatore in acciaio si regola automaticamente. La regolazione automatica e la combinazione tra le pareti del cilindro e la raschiatura assicurano una refrigerazione efficiente durante il processo di produzione.



Display



Intelligent control display for refrigeration and adjustable hardness of ice cream.

Controllo del display digitale per il settaggio pratico ed ergonomico delle varie funzionalità.



ICE CREAM MACHINES SOFT 1020 SLM / 1020 SLPM
MACCHINA GELATO SOFT 1020 SLM / 1020 SLPM



Refrigeration
REFRIGERAZIONE

User - friendly design with single ice cream flavour. Equipped with a cooling tank. A sensor is located inside the tank to alert when product is finished, in order to refill it. The freezing cylinders have an advanced cooling system with low consumption.

Design ergonomic per l'erogazione di un gusto gelato, equipaggiato con una vasca refrigerata e sensore per controllo del livello minimo di miscela. Sistema di refrigerazione a basso consumo energetico.



Night Mode
MODALITÀ' NOTTURNA

SOFT 1020 SLM/SLPM soft ice cream machine features a night mode program. During the night, the ice cream mixture can be kept hygienically safe inside the machine with a low power consumption.

La macchina SOFT 1020 SLM/SLPM prevede l'utilizzo della modalità notturna. Durante la notte, la miscela può essere conservata all'interno del mantecatore in completa sicurezza igienica, con un basso consumo energetico.



Temperature/Humidity
TEMPERATURA/UMIDITÀ

SOFT 1020 SLM/SLPM soft ice cream machines are available with air or water cooling with R404A gas refrigeration and climatic class C/RH%, TEMPERATURE 25°C, HUMIDITY 60%.

La macchina SOFT 1020 SLM/SLPM è disponibile con sistema di raffreddamento ad aria o ad acqua con gas refrigerante R404A in classe climatica temperatura a 25°C e 60% di umidità.



Defrosting
SBRINAMENTO

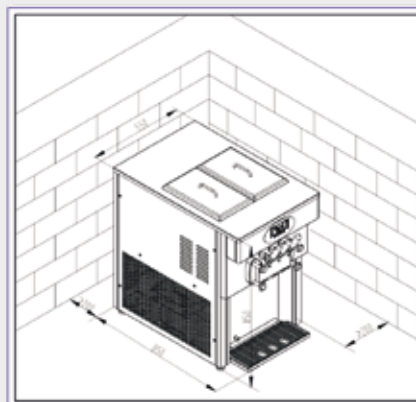
When the hardness value exceeds the set value or the machine does not output product for a long time, the defrosting function starts automatically. Manual defrosting while cleaning considerably shortens cleaning time.

Quando il valore della durezza eccede quello impostato o non viene erogato prodotto per lungo tempo, la funzione sbrinamento si attiva automaticamente. Lo sbrinamento manuale durante la pulizia agevola la stessa.

SOFT ICE CREAM MACHINES SOFT 3025 BM



COUNTER TOP - DA BANCO



Counter top machine for medium specific needs for ice cream masters.

Mantecatore da banco per produzioni di gelato medio-piccole.

6 different moulds are available to let users customize the cream shape.

Sono disponibili 6 diversi tipi di forme per la personalizzazione del gelato da parte dell'utente



SOFT ICE CREAM MACHINES SOFT 3025 BM MACCHINA GELATO SOFT 3025 BM

MODEL - MODELLO	SOFT 3025 BM
DIMENSIONS (mm) DIMENSIONI (mm)	550X850X850H
WEIGHT NET/GROSS KG PESO NETTO / LORDO KG	150/179
POWER SUPPLY (V/Ph/Hz) ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz)	198-240/1/50
POWER (W) POTENZA (W)	2200
FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T) LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T)	T
CYLINDER CAPACITY (L) CAPACITA' CILINDRO (LT)	1.8X2
INPUT (MIN/MAX) (L) INPUT (MIN/MAX) (LT)	4X2/7.5X2
PORTIONS PRODUCTION (80gr/portion) PRODUZIONE ORARIA (80gr/porzione)	>240 pcs/hour >240 pz/h
MIXER IN TANK MIXER IN VASCA	✓
BELT CINGHIA	✓
AIR COOLING RAFFREDDAMENTO AD ARIA	✓
WATER COOLING RAFFREDDAMENTO AD ACQUA	OPTIONAL

*Ingredients temperature 4°C/Temperatura degli ingredienti 4°C

*Environment temperature 25°C/Temperatura ambiente 25°C

*With air cooling system/Con sistema di raffreddamento ad aria

Gravity system / Sistema a gravità



This machine is projected and studied to work as a batch freezer, using the air incorporation through gravity giving you always an immediate and excellent final product.

Questa macchina è stata progettata e studiata per poter funzionare come un vero e proprio mantecatore, sfruttando l'inclusione dell'aria tramite forza di gravità per un risultato immediato ed eccellente.

Agitator / Agitatore

The use of the adaptive POM scraper allows the total cleaning of the cylinder and ensures efficient refrigeration.

L'utilizzo di un agitatore in POM permette la pulizia totale del cilindro, a garanzia di un sistema di refrigerazione efficiente e completo.



Display



Intelligent control display, refrigeration and adjustable hardness of ice cream.

Controllo del display digitale per il settaggio pratico ed ergonomico delle varie funzionalità.



SOFT ICE CREAM MACHINES SOFT 3025 BM
MACCHINA GELATO SOFT 3025 BM



Refrigeration
REFRIGERAZIONE



Night Mode
MODALITA' NOTTURNA



Temperature/Humidity
TEMPERATURA/UMIDITA'



Shape
FORME



Defrosting
SBRINAMENTO

User-friendly design with three ice cream flavours. Equipped with two cooling tanks. A sensor is located inside the tank to alert when product is finished, in order to refill it. The freezing cylinders have an advanced cooling system with low consumption.

Design ergonomic per l'erogazione di tre gusti gelato, equipaggiato con due vasche refrigerate e sensore per controllo dei livelli minimi di miscela. Sistema di refrigerazione a basso consumo energetico.

SOFT 3025 BM soft ice cream machine features a night mode program. During the night, the ice cream mixture can be kept hygienically safe inside the machine with a low power consumption.

La macchina SOFT 3025 BM prevede l'utilizzo della modalità notturna. Durante la notte, la miscela può essere conservata all'interno del mantecatore in completa sicurezza igienica, con un basso consumo energetico.

SOFT 3025 BM is available with air cooling with R404A gas refrigeration and climatic class C/RH%, TEMPERATURE 25°C, HUMIDITY 60%.

La macchina SOFT 3025 BM è disponibile con sistema di raffreddamento ad aria con gas refrigerante R404A in classe climatica temperatura a 25°C e 60% di umidità.

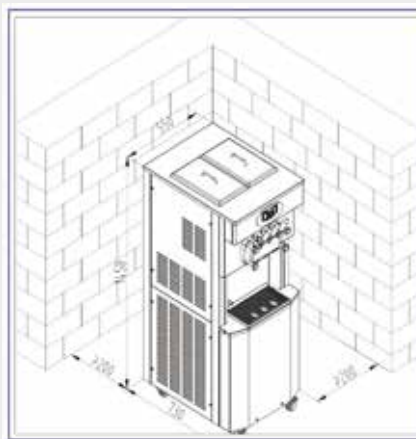
Manual defrosting while cleaning considerably shortens cleaning time.

Lo sbrinamento manuale durante la pulizia agevola la stessa.

SOFT ICE CREAM MACHINES SOFT 3040 BM



FREE-STANDING - LIBERA INSTALLAZIONE



Free-standing machine for large specific needs for ice cream masters.

Mantecatore su ruote per produzioni di gelato medio-elevate.

6 different moulds are available to let users customize the cream shape.

Sono disponibili 6 diversi tipi di forme per la personalizzazione del gelato da parte dell'utente



SOFT ICE CREAM MACHINES SOFT 3040 BM MACCHINA GELATO SOFT 3040 BM

MODEL - MODELLO	SOFT 3040 BM
DIMENSIONS (mm) DIMENSIONI (mm)	550X730X1458H
WEIGHT NET/GROSS KG PESO NETTO / LORDO KG	175/195
POWER SUPPLY (V/Ph/Hz) ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz)	198-240/1/50
POWER (W) POTENZA (W)	2200
FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T) LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T)	F
CYLINDER CAPACITY (L) CAPACITA' CILINDRO (LT)	1.8X2
INPUT (MIN/MAX) (L) INPUT (MIN/MAX) (LT)	4X2/7.5X2
PORTIONS PRODUCTION (80gr/portion) PRODUZIONE ORARIA (80gr/porzione)	>240 pcs/hour >240 pz/h
MIXER IN TANK MIXER IN VASCA	✓
BELT CINGHIA	✓
AIR COOLING RAFFREDDAMENTO AD ARIA	✓
WATER COOLING RAFFREDDAMENTO AD ACQUA	OPTIONAL

*Ingredients temperature 4°C/Temperatura degli ingredienti 4°C

*Environment temperature 25°C/Temperatura ambiente 25°C

*With air cooling system/Con sistema di raffreddamento ad aria

Gravity system / Sistema a gravità



This machine is projected and studied to work as a batch freezer, using the air incorporation through gravity giving you always an immediate and excellent final product.

Questa macchina è stata progettata e studiata per poter funzionare come un vero e proprio mantecatore, sfruttando l'inclusione dell'aria tramite forza di gravità per un risultato immediato ed eccellente.

Agitator / Agitatore

The use of the adaptive POM agitator allows the total cleaning of the cylinder and ensures efficient refrigeration.

L'utilizzo di un agitatore in POM permette la pulizia totale del cilindro, a garanzia di un sistema di refrigerazione efficiente e completo.



Display



Intelligent control display for refrigeration and adjustable hardness of ice cream.

Controllo del display digitale per il settaggio pratico ed ergonomico delle varie funzionalità.



SOFT ICE CREAM MACHINES SOFT 3040 BM
MACCHINA GELATO SOFT 3040 BM



Refrigeration
REFRIGERAZIONE



Night Mode
MODALITA' NOTTURNA



Temperature/Humidity
TEMPERATURA/UMIDITA'



Shape
FORME



Defrosting
SBRINAMENTO

User-friendly design with three ice cream flavours. Equipped with two cooling tanks. A sensor is located inside the tank to alert when product is finished, in order to refill it. The freezing cylinders have an advanced cooling system with low consumption.

Design ergonomic per l'erogazione di tre gusti gelato, equipaggiato con due vasche refrigerate e sensore per controllo dei livelli minimi di miscela. Sistema di refrigerazione a basso consumo energetico.

SOFT 3040 BM soft ice cream machine features a night mode program. During the night, the ice cream mixture can be kept hygienically safe inside the machine with a low power consumption.

La macchina SOFT 3040 BM prevede l'utilizzo della modalità notturna. Durante la notte, la miscela può essere conservata all'interno del mantecatore in completa sicurezza igienica, con un basso consumo energetico.

SOFT 3040 BM machines are available with air cooling with R404A gas refrigeration and climatic class C/RH%, TEMPERATURE 25°C, HUMIDITY 60%.

La macchina SOFT 3040 BM è disponibile con sistema di raffreddamento ad aria con gas refrigerante R404A in classe climatica temperatura a 25°C e 60% di umidità.

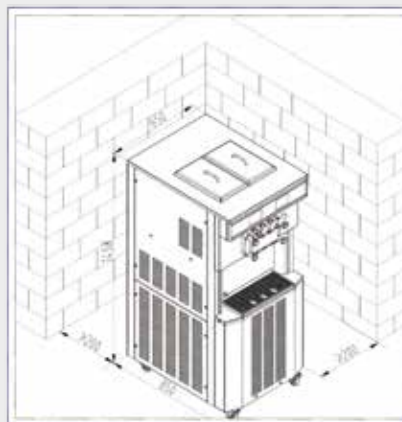
Manual defrosting while cleaning considerably shortens cleaning time.

Lo sbrinamento manuale durante la pulizia agevola la stessa.

SOFT ICE CREAM MACHINES SOFT 3060 DPM



FREE STANDING - LIBERA INSTALLAZIONE



Free-standing machine for large specific needs for ice cream masters.

Mantecatore su ruote per produzioni di gelato medio-elevate.

SOFT ICE CREAM MACHINES SOFT 3060 DPM MACCHINA GELATO SOFT 3060 DPM

MODEL - MODELLO	SOFT 3060 DPM
DIMENSIONS (mm) DIMENSIONI (mm)	650X850X1458H
WEIGHT NET/GROSS KG PESO NETTO / LORDO KG	283/348
POWER SUPPLY (V/Ph/Hz) ALIMENTAZIONE (V/Ph/Hz)	380-400/3/50
POWER (W) POTENZA (W)	5400
FREE-STANDING (F)/COUNTER TOP (T) LIBERA INSTALL.(F)/DA BANCO (T)	F
CYLINDER CAPACITY (L) CAPACITA' CILINDRO (LT)	1.8X2
INPUT (MIN/MAX) (L) INPUT (MIN/MAX) (LT)	4X2/6X2
PORTIONS PRODUCTION (80gr/portion) PRODUZIONE ORARIA (80gr/porzione)	>360 pcs/hour >360 pz/h
PUMP POMPA	✓
MIXER IN TANK MIXER IN VASCA	✓
DIRECT CONNECTION CONNESSIONE DIRETTA	✓
AIR COOLING RAFFREDDAMENTO AD ARIA	✓
WATER COOLING RAFFREDDAMENTO AD ACQUA	OPTIONAL

*Ingredients temperature 4°C/Temperatura degli ingredienti 4°C

*Environment temperature 25°C/Temperatura ambiente 25°C

*With air cooling system/Con sistema di raffreddamento ad aria

6 different moulds are available to let users customize the cream shape.

Sono disponibili 6 diversi tipi di forme per la personalizzazione del gelato da parte dell'utente



Pump System / Sistema a Pompa



The peculiarity of this machine is a higher level of air inside the ice cream mixture incorporated through the pump. It is the ideal machine for those who desire a light, stable and soft ice cream.

La caratteristica di questo mantecatore per gelato soft è la presenza di una maggiore quantità di aria all'interno della miscela. Tale apporto è dovuto al lavoro della pompa che garantisce un gelato molto morbido, stabile e leggero.

Agitator / Agitatore

Thanks to the adaptive POM blades, the stainless steel agitator is regulated automatically. The automatic adjustment and combination of cylinder wall and cylinder scraper ensure efficient refrigeration during the production process.

Grazie alle lame flessibili in POM, l'agitatore in acciaio si regola automaticamente. La regolazione automatica e la combinazione tra le pareti del cilindro e la raschiatura assicurano una refrigerazione efficiente durante il processo di produzione.



Display



Touch-screen control display to set and adjust refrigeration and ice cream hardness. Automatic count of serving, real-time temperature of bowls.

Il display touch-screen garantisce il controllo preciso per il settaggio di temperatura e durezza del gelato. Conteggio automatico delle porzioni erogate e rilevamento della temperatura nelle vaschette in tempo reale.



SOFT ICE CREAM MACHINES SOFT 3060 DPM
 MACCHINA GELATO SOFT 3060 DPM



Refrigeration
 REFRIGERAZIONE



Night Mode
 MODALITA' NOTTURNA



Temperature/Humidity
 TEMPERATURA/UMIDITA'



Shape
 FORME



Defrosting
 SBRINAMENTO

User - friendly design with three ice cream flavours. Equipped with two cooling tanks. A sensor is located inside the tank to alert when product is finished, in order to refill it. The freezing cylinders have an advanced cooling system with low consumption.

Design ergonomic per l'erogazione di tre gusti gelato, equipaggiato con due vasche refrigerate e sensore per controllo dei livelli minimi di miscela. Sistema di refrigerazione a basso consumo energetico.

SOFT 3060 DPM soft ice cream machine features a night mode program. During the night, the ice cream mixture can be kept hygienically safe inside the machine with a low power consumption.

La macchina SOFT 3060 DPM prevede l'utilizzo della modalità notturna. Durante la notte, la miscela può essere conservata all'interno del mantecatore in completa sicurezza igienica, con un basso consumo energetico.

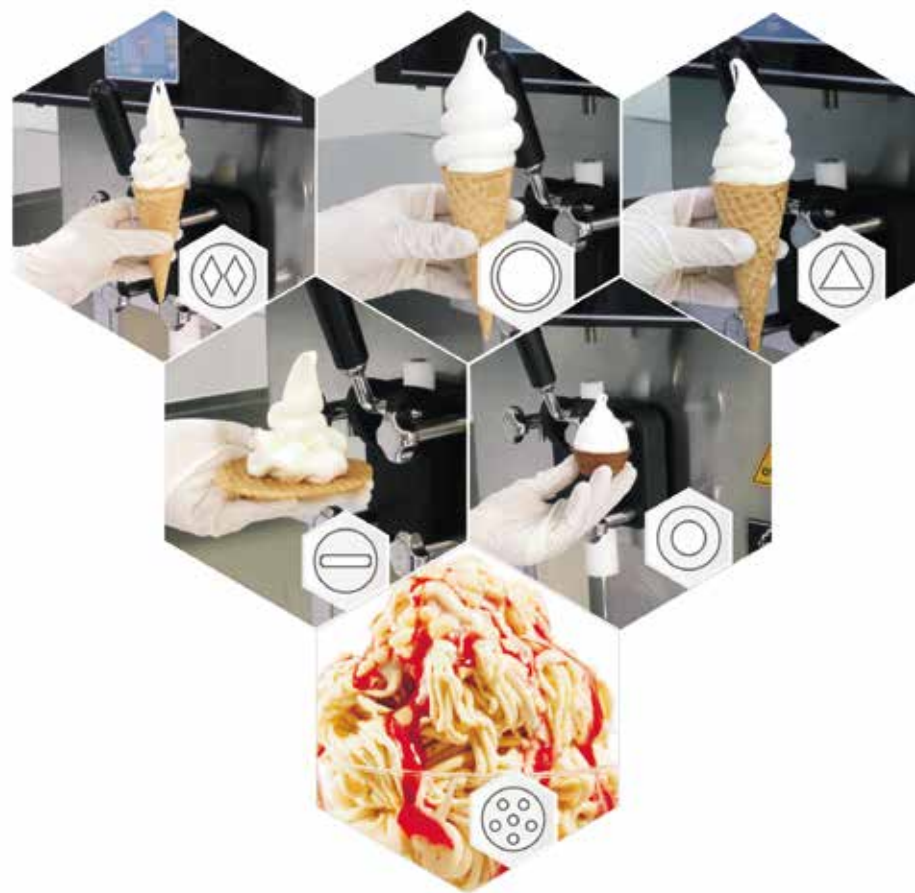
The soft ice cream machines SOFT 3060 DPM are available with air cooling with R404A gas refrigeration and climatic class C/RH%, TEMPERATURE 25°C, HUMIDITY 60%.

La macchina SOFT 3060 DPM è disponibile con sistema di raffreddamento ad aria con gas refrigerante R404A in classe climatica temperatura a 25°C e 60% di umidità.

Manual defrosting while cleaning considerably shortens cleaning time.

Lo sbrinamento manuale durante la pulizia agevola la stessa.

EXAMPLE OF SOFT ICE CREAM MACHINE PLACEMENT / ESEMPIO COLLOCAZIONE MACCHINA GELATO SOFT



BORLONI®

ITALIAN DESIGN



Via Stazzone 19 - 90124 Palermo - Italy

Tel. 0039 091 491008

www.borloni.it

NOTE

NOTE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.