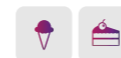


MIXPASTO

Aplicaciones



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- La nueva serie de pasteurizadores Mixpasto 60 y 120 representa una combinación perfecta entre prestaciones elevadas, materiales resistentes, facilidad de uso y limpieza, junto con un diseño innovador que expresa el mejor “Made in Italy” en el sector de las máquinas para helado.
- Emulsor incorporado con motor agitador accionado por inverter.
- Nueva electrónica de gestión con programas de alta y baja pasteurización, con velocidad variable.
- Mezclado automático durante la fermentación.
- Programas de pasteurización totalmente personalizables por el usuario.
- Puerto USB para memorizar los ciclos de pasteurización, gestionar las alarmas y para cargar las actualizaciones del software.
- Impresora (opcional) para imprimir sobre papel el ciclo.
- Nuevas cubas con fondo inclinado.
- Calentamiento y enfriamiento al “baño maría”.
- Programa para operar con pequeñas cantidades de mezcla.
- Sistema de diagnóstico para el control de los órganos de funcionamiento.
- Consulta con tu comercial el suplemento de condensación por aire.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mixpasto 60	Mixpasto 120
Código		2FTG0000	2FTG0001
Capacidad neta	L	20 - 60	40 - 120
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	7000	13000
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 1000 / 1050	640 / 1000 / 1050
Peso bruto / neto	kg	245 / 200	305 / 260
PVP		23.255 €	28.885 €



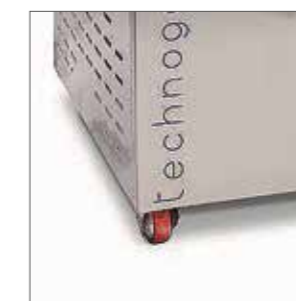
Mixpasto 120 / Mixpasto 60



Gestión electrónica de los parámetros de trabajo.



Grifo ducha con posibilidad de conectar al agua caliente.



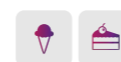
Ruedas para facilitar su desplazamiento.



Construida en acero inoxidable.

AGE TWIN

Aplicaciones



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construidas integralmente en acero inoxidable.
- Disponen de circuitos estampados en las vascas para la circulación del gas refrigerante.
- La mezcla para helado se mantiene a +4°C y se agita lentamente para mantener la homogeneidad y hacer que el helado terminado sea más resistente y cremoso.
- Las máquinas están provistas tanto con termómetros para la lectura a distancia como con interruptores para el funcionamiento independiente de las dos cubas de maduración.
- El frío de la mezcla es muy rápido gracias a compresores semi-herméticos de notable potencia.
- Consulta con tu comercial el suplemento por condensación por aire.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Age Twin 55	Age Twin 120
Código		2FTG0002	2FTG0003
Capacidad neta	L	20 - 60	40 - 120
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	2240	2260
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	625 / 805 / 1340	880 / 930 / 1380
Peso bruto / neto	kg	255 / 180	385 / 255
PVP		19.150 €	25.425 €



Age Twin 55



Termómetros para la lectura a distancia independiente de las dos cubas de maduración.



Construida en acero inoxidable.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

EUROLABO

Aplicaciones



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mantecadora horizontal que ha sido especialmente diseñada para pequeños volúmenes de helados y sorbetes.
- Su sencillo manejo, escaso mantenimiento y reducidas dimensiones hace de ella una mantecadora ideal para completar la carta de postres de un restaurante con un helado profesional.
- Ofrece un proceso de elaboración controlado, lo que permite obtener un helado de gran calidad sin necesidad de disponer de grandes conocimientos.
- Soporte cubetas en dotación.
- Nueva app "Teorema de Carpigiani" la productividad está garantizada, gracias a la asistencia simplificada mediante controles y diagnósticos a través de Internet, que puede consultarse desde ordenadores, tabletas y Smartphones.
- El modelo BOIL 5 es un pasteurizador de mezcla para las mantecadoras EUROLABO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BOIL 5	FREEZE&GO	EUROLABO 6/9	EUROLABO 8/12 E	EUROLABO 14/20 MW	EUROLABO 14/ 20 MA
Código		2LCA0495	2LCA0016	2LCA0017	2LCA0018	2LCA0956	2LCA0960
Capacidad neta	Kg	3 - 6	0,15 - 0,5	1 - 1,5	1,5 - 2,5	2 - 4,5	2 - 4,5
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	2200	0,5	1350	2200	2000	2000
Refrigerante	Tipo	-	R-452a	R-452a	R-452a	R-404A	R-404A
Producción horaria	Kg/h	20	5	6 - 9	8 - 12	14 - 20	14 - 20
Ancho / fondo / alto	mm	435 / 710 / 265	310 / 540 / 550	360 / 550 / 740	360 / 550 / 740	440 / 730 / 1280	440 / 730 / 1280
Peso bruto / neto	kg	35 / 27	41 / 36	95 / 90	95 / 90	192 / 181	192 / 181
PVP		6.100 €	6.515 €	9.550 €	10.762 €	16.710 €	17.475 €

ACCESORIOS

	Accesorio para BOIL 5
Código	2LCA9495
PVP	980 €



EUROLABO 8/12 E



FREEZE&GO



EUROLABO 14/20



BOIL 5

MANTE

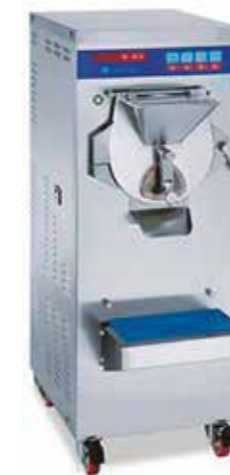
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- La nueva serie de mantecadoras electrónicas de la gama Mante utilizan la electrónica para asegurar al helado excelentes parámetros de calidad (estructura, consistencia, overrun).
- Las mantecadoras Mante están provistas de un nuevo agitador en acero inoxidable con tres palas (modelo patentado).
- Puerta en acero inoxidable con dispositivos de seguridad internacionales.
- Microprocesador electrónico para regular la dureza del helado.
- Mandos en baja tensión (24V) e impermeables.
- Sistema de lavado por medio de manguera flexible en acero inoxidable, integrada y oculta.
- Porta-cubetas regulable con alfombrilla de goma.
- La nueva gama Mante 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.
- Consulta con tu comercial el suplemento para condensación por aire.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mante gel 20	Mante 15 45	Mante 20 60	Mante 30 100
Código		Ⓜ2FTG0004	Ⓜ2FTG0005	Ⓜ2FTG0006	Ⓜ2FTG0007
Cantidad de mezcla por ciclo	kg	1 - 4	2 - 7	3 - 10	5 - 17
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3300	3600	5000	8500
Condensación	Tipo	Agua	Agua	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Producción horaria	L/h	10-30	15-45	20-60	30-100
Ancho / fondo / alto	mm	490 / 820 / 1310	520 / 1100 / 1500	520 / 1100 / 1500	520 / 1300 / 1520
Peso bruto / neto	kg	268 / 208	360 / 300	385 / 320	565 / 465
PVP		20.355 €	22.850 €	27.840 €	31.860 €

Aplicaciones



Mante gel 20



Mante 15 45



Mante 20 60



Mante 30 100



Agitador en acero inoxidable con tres palas (modelo patentado).



Tapa extraíble para fácil limpieza.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.



Porta-cubetas regulable con alfombrilla de goma.

MIXGEL

Aplicaciones



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

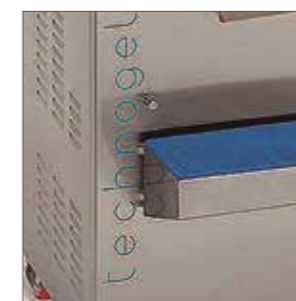
- Mixgel en sus dos versiones 30E y 50E es un laboratorio completo para pasteurizar y fabricar la mezcla para helado en una única máquina. Mixgel es la máquina ideal para aquel que no quiera renunciar a la calidad y al toque personal en la preparación del helado, por más que tenga un espacio reducido de trabajo y pequeña producción.
- Cuchillas rascadoras de teflón en el tanque de pasteurización.
- Agitador patentado de acero en el tanque de amasado.
- Realizada con materiales que responden a las más severas normas higiénico/sanitarias.
- Dos cámaras independientes que pueden trabajar por separado.
- Puede utilizarse como amasador o como pasterizador.
- Consulta con tu comercial el suplemento para condensación por aire.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mixgel 30 E	Mixgel 50 E
Código		2FTG0008	2FTG0009
Capacidad neta	L	3 - 6	3 - 8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	7300	8800
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Producción horaria	L/h	22-30	38-50
Ancho / fondo / alto	mm	490 / 1000 / 1350	490 / 1140 / 1435
Peso bruto / neto	kg	350 / 290	410 / 340
PVP		32.830 €	38.940 €



Mixgel 30 E / Mixgel 50 E



Construida en acero inoxidable.



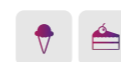
Display digital con termómetro para lectura a distancia.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

PROFESSIONAL

Aplicaciones



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Professional 30/50 es un laboratorio completo para el preparado de: cremas dulces y saladas (babarese, crema a la manteca, crema pastelera, bechamel, ganache, etc.), cremas (merengue y mousse), mermeladas de fruta, chocolate fundido, pasteurización y fabricación de helado, granita, todo en una máquina compacta.
- A primera vista, impacta el grande y luminoso display y TFT-LCD de 7" puesto en el panel de control de la máquina. Este Display visualiza instante por instante cada fase del proceso de la receta seleccionada.
- Consulta con tu comercial el suplemento para condensación por aire.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

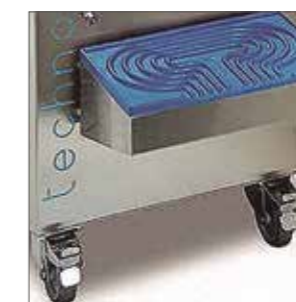
MODELO		Professional 30	Professional 50
Código		Ⓜ2FTG0010	Ⓜ2FTG0011
Capacidad neta	L	2-9	2-13
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	10000	14000
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Producción horaria	L/h	22-30	38-50
Ancho / fondo / alto	mm	490 / 840 / 1460	490 / 980 / 1460
Peso bruto / neto	kg	350 / 295	410 / 345
PVP		38.865 €	49.400 €



Professional 30 / Professional 50



Amplio y luminoso display y TFT-LCD de 7".



Ruedas para facilitar su desplazamiento.



Construida en acero inoxidable.

EURO / BLACK MAGIC

Aplicaciones



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Gestión electrónica de los parámetros de trabajo.
- 4 funciones de operación: carga mezcla, distribución, conservación y lavado.
- Programa para carga en automático de la mezcla en los cilindros en los modelos con bomba.
- Valor de la viscosidad del helado dentro de los cilindros.
- Temperatura en los cilindros de distribución y en las cubas de mantenimiento.
- Indicador de la cantidad de conos producidos.
- Modelo EURO disponible en en dos versiones: con o sin bomba (EURO 3P / EURO 3) y capacidad de producción de 27 kg/h.
- Ajuste de overrun para el modelo BLACK MAGIC.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Euro 3	Euro 3P	Black Magic
Código		Ⓢ2FTG0014	Ⓢ2FTG0015	Ⓢ2FTG0016
Capacidad neta	L	11+11	7+7	15+15
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	3300	3300	3500
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A	R-404A
Alimentación del cilindro	Tipo	Gravedad	Bomba	Bomba
Producción horaria	L/h	37	45	69
Producción horaria conos 75 gr	nº	360	360	550
Ancho / fondo / alto	mm	500 / 650 / 1500	500 / 650 / 1500	500 / 650 / 1560
Peso bruto / neto	kg	270 / 200	300 / 240	330 / 230
PVP		15.770 €	19.155 €	26.390 €



Euro 3P



Black Magic



Tres grifos: dos sabores y mezcla de ambos.



Gestión electrónica de los parámetros de trabajo.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

MIXCREMA

Aplicaciones



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Los Mixcrema 30 y 55 son máquinas completamente automáticas para la producción de las cremas pasteleras, chocolates templados, bases de helados, mermeladas como también bases para turrone. Construidas totalmente en acero inoxidable, con todos sus componentes desmontables para una mejor limpieza.
- Amplia selección de programas en automáticos o personalizados.
- Sector comandos eléctricos, fabricados con sistema de baja tensión e impermeabilizados. Cuba en acero, con una paleta raspadora instalada en su interior para evitar desgastes y residuos de partículas en los productos.
- Salida de la mezcla por medio de grifo predispuestos para cremas densas y líquidas.
- Sistema de lavado por medio de manguera flexible en acero inoxidable.
- Simple acceso a los componentes de la máquina para mantenimientos rápidos.
- Consulta con tu comercial el suplemento para condensación por aire.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mixcrema 30	Mixcrema 55
Código		2FTG0012	2FTG0013
Capacidad neta	L	15-30	30-55
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	4000	6700
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	550 / 750 / 1330	650 / 850 / 1330
Peso bruto / neto	kg	200 / 190	280 / 250
PVP		27.195 €	32.830 €



Mixcrema 30 / Mixcrema 55



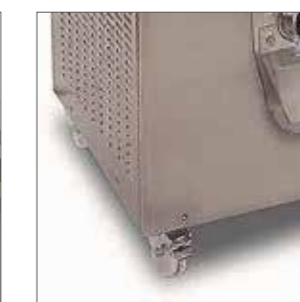
Grifo predispuesto para cremas densas y líquidas.



Amplia selección de programas en automáticos o personalizados



Manguera flexible en acero inoxidable, integrada y oculta.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.