



LA NUOVAGEL

EWOLUCJA LODÓW



**MASZYNY I URZĄDZENIA DO
LODÓW**

0.1 EMULSYFI- KATOR ALLMIX

MAŁY ROZMIAR DUŻA
WYDAJNOŚĆ

Bądź zaskoczony smakiem i konsystencją mieszanek, które można uzyskać za pomocą Allmix. Różne kombinacje końcówek gwarantują wszechstronność, wysoką jakość emulsji oraz redukcję czasu i pracy. Z 10 prędkościami i obrotami, od 1 do 10 min.

12

Panel dotykowy do sterowania automatycznego/ ręcznego.

System wirników Combo.



PLUS

- REDUKCJA LEPKOŚCI, BARDZIEJ PŁYNNNA KONSYSTENCJA.
- NAJLEPSZA STRUKTURA
- SKRÓCENIE CZASU DOJRZEWANIA.
- STABILNOŚĆ
- ODPORNOŚĆ NA ZMIANY TEMPERATUR.

IDEALNY DO LODZIARNI

OWOCE



Do owoców, mrożonych owoców i kremów. Rozbija cząsteczki tłuszczu w mieszance na mikrony, zapewniając maksymalną stabilność lodów.

PASTA TŁUSZCZOWA



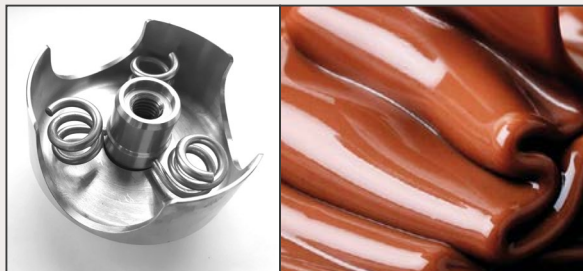
Bez wysiłku przywraca do świeżości pasty do lodów, które straciły miękkość w opakowaniu podczas przechowywania.

PŁYTA DO GOTOWANIA

Wypróbuj! Używaj płyty indukcyjnej razem z Allmix do pasteryzacji i gotowania kremów, ganache, emulsji i osiągnij wspaniałe rezultaty w krótszym czasie.

DO CUKIERNI

CZEKOLADA



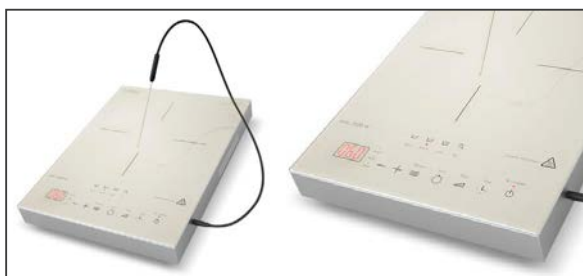
Zapewnia bardziej kremową konsystencję i wzmacnia smak. Zapobiega przedostawaniu się powietrza do ganache, zapewniając tym samym większą stabilność. Idealny w połączeniu z płytą indukcyjną.

KREMY



Skraca czas przygotowania i zmniejsza zużycie energii. Dzięki efektowi emulsyfikacji zapewnia zwiększoną objętość i dłuższą żywotność produktu.

13



WYMIARY (CM)
45 x 47 x 72/110 H.

KG
58

DANE ELEKTRYCZNE
230V 50/60Hz

P. MAX (KW)
1

0.2 EMULSYFIKATOR ROBOMIX

**DOSKONAŁE EMULSJE W
MAŁYCH, ŚREDNICH I
DUŻYCH ILOŚCIACH.**

Zaprojektowany specjalnie do produkcji przemysłowej, Robomix oferuje moc i kombinację rozwiązań dedykowanych do mieszania lodów i ciast. Z różnymi kombinacjami końcówek, mobilnym wózkiem do dużych ilości i 9 programami konfigurowalnymi za pomocą ekranu dotykowego.

14

PLUS

→ ZMNIJSZONA LEPKOŚĆ
BARDZIEJ PŁYNNA
MIESZANKA.

→ LEPSZA STRUKTURA
I JEDNORODNOŚĆ.

→ REDUKCJA CZASU
DOJRZEWANIA.

→ STABILNOŚĆ I WIĘKSZA
ODPORNOŚĆ NA
ZMIANY TEMPERATUR.



WYMIARY (CM)
55 x 74 x 140/182 H.

KG
140

DANE ELEKTRYCZNE
400V 50Hz 3Ph+N

P. MAX (KW)
1,75