CARACTERÍSTICAS ELECTROMECÁNICAS *CARACTÉRISTIQUES ÉLECTROMÉCANIQUES*	MN 8	MN 16	MN 75
- Capacidad de montado por ciclo (mín./max) - *Capacité montage par cycle*	2 lit./6lit	4 lit/14 lit	20 lit/75 lit
- Capacidad de cuba - *Capacité de cuve*	30 lit.	52 lit	185 lit.
- Dimensiones (Largo x ancho x alto) - *Dimensions*	750x500x890	1100x500x890	1600x840x1600mm
- Tensión - *Tension*	220 v/I/50Hz	220 v/II/50Hz	380 v/III/50 Hz
- Potencia - *Puissance*	280 w	650 w	3880 w
- Peso - *Poids*	100 Kgs	140 Kgs	500 Kgs +40Kg carro
- Velocidad de agitación regulable - *Vitesse agit. réglable*	SI OUI	SI OUI	SI OUI
- Regula temper. aire de montado - *Reg. temp. air temp.*	SI OUI	SI OUI	SI OUI
- Regula caudal de aire - *Reg. débit air monté*	SI OUI	SI OUI	SI OUI
- Medición caudal aire montado - *Mesure débit air monté*	NO NON	SI OUI	SI OUI
- Tiempo de agitación (manual y autom.) - *Temps agitation (manuel et autom.)*	Opcional Optionnel	SI OUI	SI OUI
- Contador horas trabajo - *Compteur d'heures travail*	NO NON	SI OUI	SI OUI
- Equipo frigorífico - *Équipement frigorifique*	SI OUI	SI OUI	SI OUI
- Equipo frigorífico extraíble - *Équip. frigorif. extractible*	NO NON	NO NON	SI OUI
- Cuba refrigerada - *Cuve avec du froid*	SI OUI	SI OUI	NO OUI
- Cuba volcable - *Cuve pivotable*	NO NON	NO NON	SI OUI
- Filtro aire condensador - *Filtre d'air dans condensateur*	SI OUI	SI OUI	SI OUI
- Pantalla táctil para programación - *Écran tactile pour programmation*	NO NON	NO NON	SI OUI
- Señalización de alarmas - *Signalisation d'alarmes*	SI OUI	SI OUI	SI OUI
- Protección alta presión/temperatura equipo de frío - *Protection haute pression -temp. equip de froid*	Termost	Presostat.	Sonda electrónica Sonde électronique
- Protectores magnetotérmicos - *Protecteurs magnétothermiques.*	SI OUI	SI OUI	SI OUI
- Equipo de teleasistencia - *Équip. de téléassistance*			
- Circuito de limpieza agua caliente - *Nettoyage automatique*	SI OUI	SI OUI	SI OUI
- Desinfección por ozono - *Désinfection par ozone*	Opcional Optionel	Opcional Optionel	Opcional Optionel

Mainco Miranda, S.L. se reserva el derecho a realizar cualquier modificación sin aviso previo.
Mainco Miranda, S.L. se réserve le droit de réaliser toute modification sans avis préalable.

La montadora de Gran producción para NATA DE CALIDAD ARTESANA.

La fouetteuse de crème réfrigérée de grande production pour une ***CRÈME DE QUALITÉ ARTISANALE.***

Mezcladora perfecta para Mousses suaves y esponjosos Ideal para producciones de **REQUESÓN**, trufa, bizcocho, merengue...
Mélangeur idéal pour la préparation de mousses légères et spongieuses. Idéal pour la réalisation de ***fromage blanc,*** *de truffe, de pâte à biscuit et de meringue.*

Pantalla táctil para programación de recetas (velocidades agitación, temperatura, etc..)
Programmation des recettes personnalisables.

CARRO PARA MN-75
CHARIOT POR MN-75

Cuba basculate para rápido vaciado del producto a carro.
Cuve pivotable pour une extraction rapide du produit.

FRINATA
Premio a la innovación
París -2002

FRICREMA
Premio a la innovación
París -2008

Trophées Europain

Premio Trophées a la innovación
Performance Energétique et Environnement.

Mainco Miranda, S.L.

Frinata

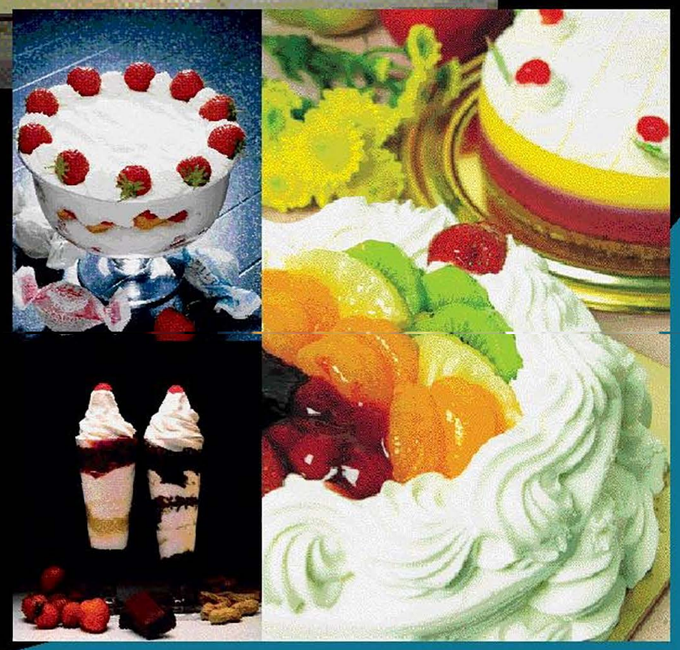
MONTADORAS DE NATA REFRIGERADAS
FOUTTEUSES DE CRÈME REFRIGÉREES

GARANTIZA MAYOR VOLUMEN Y ESTABILIDAD EN SU NATA
GARANTIT UN PLUS GRAND VOLUME ET UNE MEILLEURE STABILITÉ DE LA CRÈME

MN-8 **Producción de 2 a 6 litros**
Productions de 2 à 6 litres

MN-16 **Producción de 4 a 14 litros**
Productions de 4 à 14 litres

Producción de 20 a 75 l



Ideal para preparación de Mousses.

Frinata la diferencia entre la nata que desuera y la que no!

FRINATA! La différence entre la crème qui délaite et celle qui ne délaite pas.

Démontré

de 2 a 4°C

1 Incremento de la vida útil de la nata.

La aportación de aire frío durante el montado a 2 /4ºC incrementa el rendimiento y la vida útil de la nata montada, al no romper la cadena del frío.

Accroissement de la durée de vie de la crème.

L'apport d'air froid de 2 à 4°C lors de montage augmente le rendement et la durée de vie de la crème fouettée en respectant la chaîne du froid.

Frinata MN-8

Frinata MN-16

2 Ideal para la preparación de Mousses,

ya que realiza la unión de la nata semimontada con la base y el saborizante, por la acción del agitador horizontal dentro de la cuba automatizando el sistema para ahorrar tiempo, ganar en homogeneidad e higiene.

Idéal pour la préparation de mousses

puisque se réalise l'union entre la crème semi fouettée avec la base et la saveur, grâce à l'action du mélangeur horizontal à lintérieur de la cuve, automatisant ainsi le système de gain de temps, de gain d'homogénéité et d'hygiène.

De 2 a 75 litros

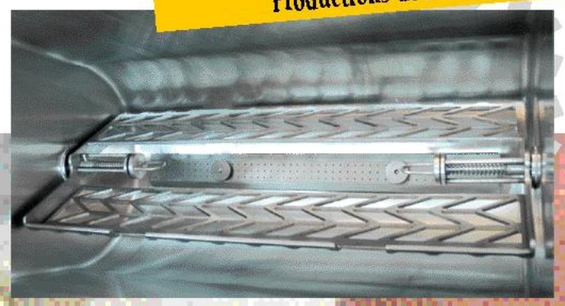
Productions de 2 à 75 litres

3 Cámara de conservación

y una vez montada la nata, la parte no empleada se conserva toda la jornada a 2/4ºC sin perder ninguna propiedad, es decir, deja de ser una preocupación llevar el recipiente a la cámara.

Chambre de conservation

De plus, une fois la crème fouettée, la quantité non utilisée se conserve toute la journée entre 2 et 4°C sans perdre aucune propriété. En effet, il n'y a plus la préoccupation de conserver le récipient de crème fouettée dans une chambre froide.



4 Agitación horizontal

Frinata destaca por ser la única máquina del sector con sistema de agitación horizontal, que garantiza una homogeneidad de producto en toda la cuba..

Agitation horizontale

Frinata se détache en étant l'unique machine du secteur pâtissier possédant un système d'agitation horizontale, lequel garantit une homogénéité du produit dans toute la cuve.

DEMOSTRADO

7 Desinfección por ozono

(equipo opcional).

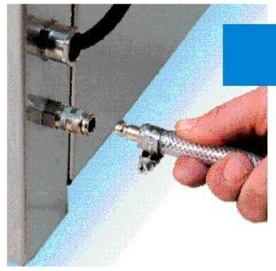
Al seleccionar su interruptor el ozono generado esteriliza tanto los circuitos de aire como la cuba de montado, garantizando tras la limpieza la ausencia de bacterias en la máquina.

O_3

Désinfection par Ozone

(équipement en option)

L'activation de l'interrupteur génère de l'ozone qui stérilise aussi bien les circuits d'air que la cuve de montage, garantissant ainsi l'absence de bactéries dans la machine après le nettoyage.



6 Sistema de autolimpieza

Introduciendo agua caliente en los conductos de aire, arrastrando con la presión del agua de la red cualquier resto y se deshace la nata de la cuba con la ayuda del agitador, convirtiendo el trabajo de limpieza en una operación rápida y fácil.

Système d'auto-nettoyage

L'introduction d'eau chaude dans les conduits d'air associée à l'élimination des restes de crème grâce à la pression de l'eau et à l'action de l'agitateur qui permet de détacher la crème de la cuve, transforme la tâche de nettoyage en une opération simple et rapide.

Frinata MN-16

5 Personalización del producto

Ya que cada artesano regula sus parámetros de... temperatura de frío - velocidad de agitación - cantidad de aire aportado, obteniendo LA NATA MONTADA A SU GUSTO.

Personnalisation du produit

Chaque artisan règle ses paramètres de température de foid, de vitesse d'agitation, de quantité d'air apporté, de sorte à obtenir la crème à son goût.

Mainco MIRANDA, S.L.