MOVISWITCH

HOJA TECNICA

	MOVI SWITCH 30	MOVI SWITCH 30 A+	MOVI SWITCH 60	MOVI SWITCH 60 A+
Alimentacion	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia	7 kw	7 kw	10 kw	10 kw
Condensacion	Agua	Agua	Agua	Agua
Produccion Horaria	20-35 kg	20-35 kg	35-60 kg	25-60 kg
Ciclo De Carga	2 - 6 lt	1,5 - 6 lt	4 - 10 lt	2.5 - 10 lt
Tecnología	2 inverter	3 inverter	2 inverter	3 inverter
Pasaje con grifo externo	si	si	si	si
Ancho	61 cm	61 cm	61 cm	61 cm
Profundidad	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm
Altura	154 (+10) cm	154 (+10) cm	154 (+10) cm	154 (+10) cm
Peso	270 kg	270 kg	310 kg	310 kg

MOVIMIX

HOJA TECNICA

	MOVI MIX 30	MOVI MIX 30 A+	MOVI MIX 60	MOVI MIX 60 A+
Alimentacion	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia	7 kw	7 kw	10 kw	10 kw
Condensacion	Agua	Agua	Agua	Agua
Produccion Horaria	20-35 kg	20-35 kg	35-60 kg	25-60 kg
Ciclo De Carga	2 - 6 lt	1,5 - 6 lt	4 - 10 lt	2.5 - 10 lt
Tecnología	2 inverter	3 inverter	2 inverter	3 inverter
Ancho	61 cm	61 cm	61 cm	61 cm
Profundidad	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm
Altura	144 (+10) cm	144 (+10) cm	144 (+10) cm	144 (+10) cm
Peso	270 kg	270 kg	310 kg	310 kg

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO

movimix

MULTIFUNCIONES

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO

Ciclo de elaboración rápido 1

EL ciclo de pasteurización y mantecación es de 11 minutos cada uno para una perfecta y continua producción.

Programación rápida 2

Un teclado simple e intuitivo permite una rápida programación de los ciclos de pasteurización y mantecación, utilizando parámetros personalizados.

Higiene total 3

La mezcla pasteurizada pasa del cilindro superior al inferior, por medio de un sistema automático de pasaje interno patentado por INNOVA y gestionado electrónicamente, sin intervenciones manuales y posibilidades de contaminación.

Limpieza fácil 4

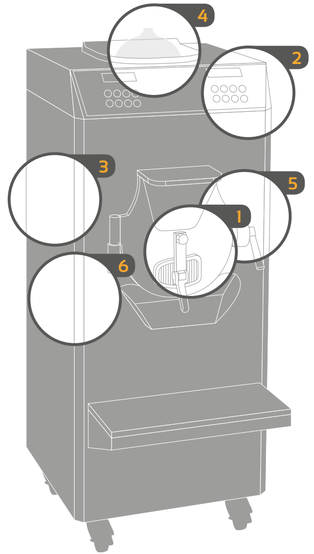
El practico grifo de limpieza situado en la parte interna del cilindro de calentamiento y el simple desenganche de la pala de mantecación garantizan una rápida y completa limpieza de MoviMix.

Robusteza 5

Estructura robusta, totalmente de acero Inox aisi 304 de grande espesor con chasis auto portante pero de dimensiones compactas.

Control electrónico 6

El proceso de pasteurización y de mantecación después de la programación funciona con autonomía gracias al control electrónico de cada fase; eso permite optimizar los tiempos.



SOLO CON NOSOTROS!

5 UN PLUS A LA EXCELENCIA
AÑOS DE GARANTIA

MAXIMA PERSONALIZACION, INFINITAS COMBINACIONES DE SABORES

MoviMix es un pequeño, completo y multifuncional obrador de producción que desarrolla dos operaciones indispensables en la producción del helado: la pasteurización y la mantecación. MoviMix permite al heladero de personalizar cada sabor de helado en base a la propia experiencia y de gestionar la cantidad de producción: la elevada producción horaria, la versatilidad de pasteurización, la optima capacidad frigorífica, el ahorro energético hacen de MoviMix el sistema ideal para exigencias profesionales.

Producción 100% Made in Italy. MoviMix es producido por Innova a Bergamo (Italia), utilizando solo materiales de altísima calidad. La robusta estructura ha sido realizada totalmente en acero Inox aisi 304, especifico para la utilización alimentaria, con chasis auto portante de gran espesor pero de dimensiones compactas.

Ahorro energético. La utilización combinada de 2 inverters de serie para el control del consumo de energía eléctrica y de un moto reductor de alta eficiencia energética de clase IE3 para una transmisión directa del movimiento que garantiza un notable ahorro de energía.

Ahorro de tiempo. Ciclo de mantecación rapidísimo, solo siete minutos para una mantecación perfecta. El lavado y la sanitación resultan ser rápidos gracias al desenganche simple de la pala al enganche hembra que deja el cilindro herméticamente cerrado para una limpieza perfecta.

Seguridad. El sistema de control remoto (RCS) conecta directamente la maquina a la red de asistencia Innova, que esta capacitada para visualizar a tiempo real la configuración de las funciones y de proporcionar una respuesta precisa y resolutiva a la señalización.

Tranquilidad. Innova es fiabilidad sin comparaciones, la primera y única que ofrece 5 años de garantía en todas las maquinas para el helado artesanal. Plus Program y el exclusivo plan de servicio que protege tu maquina de helado Innova de cualquier necesidad de manutención eventual.

A+

La tecnología que te da más!

Los mantecadores A+, los multifunciones A+ y los pasteurizadores A+ son maquinas para helado de ultima generación que utilizan el sistema A+ realizado por INNOVA mediante la utilización de inverter en la gestión del frio.

LAS VENTAJAS DEL SISTEMA A+ SON:

- LOS INGREDIENTES SE CRISTALIZAN RÁPIDAMENTE POR UNA CANTIDAD CALIBRADA DE FRIO Y CONSIGUEN UNA PERFECTA MANTECACIÓN.
- EL HELADO NO SE CONGELA NUNCA GRACIAS A LA MODULACIÓN AUTOMÁTICA DE LA POTENCIA TÉRMICA DEL COMPRESOR EN CADA FASE DE LA ELABORACIÓN.
- UN AHORRO ENERGÉTICO NOTABLE.
- FLEXIBILIDAD EN LA GESTIÓN DE LAS DISTINTAS CANTIDADES DE HELADO.
- PERFECTA EXTRACCIÓN GRACIAS A LA REFRIGERACIÓN CONTROLADA QUE MANTIENE LA ALTA CALIDAD DEL PRODUCTO.

moviswitch

MoviSwitch es el nuevo Multifunciòn de INNOVA con grifo externo para el pasaje de la mezcla que permite personalizar cada sabor de helado siguiendo tu experiencia.

- **Pasaje con grifo externo**
- **Limpieza fàcil: solamente dos piezas de desensamblar**
- **Personaliza tu receta**