

MIXGEL 30E 50E



MIXGEL 30E

MIXGEL 50E

Mixgel, nelle due versioni **30E** e **50E**, è un laboratorio completo per pastorizzare e mantecare la miscela per gelato in un'unica macchina.

Mixgel è la macchina ideale per chi non vuole rinunciare alla qualità ed al tradizionale gusto del gelato artigianale pur avendo una produzione ed uno spazio disponibile ridotti (gelaterie con produzioni giornaliere medio/piccole, ristoranti, bar...).

Principali caratteristiche:

- › Pale raschianti nella vasca di pastorizzazione
- › Agitatore brevettato in acciaio nella vasca di mantecazione
- › Realizzata con materiali che rispondono alle più severe norme igienico/sanitarie
- › Due camere indipendenti che possono lavorare separatamente
- › Può essere utilizzato come mantecatore o come pastorizzatore.

Mixgel, in the two versions **30E** and **50E**, is designed to pasteurize and batch-freeze the ice-cream mix with just one piece of equipment. Mixgel is the ideal machine where the number one priority is quality and traditional flavour of cottage industry ice-cream but the space available is somewhat limited (ice-cream bars with small or medium scale daily production, restaurants, bars, etc.).

The main characteristics:

- › Micro-computer controls the texture of the ice-cream
- › Scraper blades positioned inside the pasteurisation tank made in pure teflon
- › Patented beater shaft with changeable scraping elements inside the batch freezing tank
- › Construction materials respect the strictest health and hygiene standards
- › Two separate chambers which can operate independently
- › Mixgel can be used just partially as either a pasteurizer or batch freezer.

Mixgel, dans les deux versions **30E** et **50E**, est un laboratoire complet pour pasteuriser et travailler le mélange pour la glace dans une seule machine. Mixgel est la machine idéale pour qui n'entend pas renoncer à la qualité et au goût traditionnel de la glace artisanale tout en ayant une production et un espace disponible réduits (glaciers dont la production journalière est moyenne/petite, restaurants, bars...).

Principales caractéristiques:

- › Palettes à racler dans la cuve de pasteurisation
- › Agitateur breveté en acier dans la cuve de mélange
- › Réalisée avec du matériel qui répond aux normes hygiéniques et sanitaires les plus sévères
- › Deux chambres indépendantes qui peuvent travailler séparément
- › Il peut être utilisé comme mélangeur ou comme pasteurisateur.

Mixgel ist in den beiden Ausführungen **30E** und **50E** ein komplettes Labor in einer einzigen Maschine zum Pasteurisieren und Ausfrieren der Eismischung. Mixgel ist die ideale Maschine für den Hersteller, der trotz geringer zur Verfügung stehenden Platzes (Eissalons mit mittlerer/kleiner Tagesproduktion, Restaurants, Cafeterias usw.) nicht auf die Qualität und den traditionellen Geschmack des handwerklichen Speiseeises verzichten will.

Haupteigenschaften:

- › Reibschaufeln in der Pasteurisierungswanne
- › Patentierter Rührer aus Stahl in der Glattrührwanne
- › Mit Materialien hergestellt, welche den strengsten Hygiene- und Sanitätsnormen entsprechen
- › Zwei unabhängige Kammern, die getrennt arbeiten können
- › Kann zum Glattrühren oder zum Pasteurisieren verwendet werden.

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.

Características principales:

- › Cuchillas rascadoras de teflon 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.



	Mixgel 30E	Mixgel 50E
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge	Lt 2 - 9	2 - 9
Capacidad mix-max		
Produzione Oraria/Hourly Production/	Kg 22 - 30	38 - 50
Production Horaire/Stunden Produktion/Producción		
Potenza Elettrica/Installed Power/	Kw 7,3	8,8
Puissance/Leistung/Potencia Electrica		
Potenza Compressore/Compressor Power	Kw 1,5	2,2
Compresseur/Kompressor/		
Potencia Compressore		
Condensazione/Cooling/Condensation/	Acqua o Aria/Water or Air/	
Kondensation/	Eau ou Air/Wasser oder Luft/	
Condensación	Agua o Aire	
Gas frigorifero/Refrigerating gas	Freon R 404/A	
Gaz de refrigeration/Kühlgas/		
Gas refrigerante		
Tensione/Electric Power/Tension/	400 Volt/50 Hz/3	
Strom/Voltage	fase*/phase*/phasen*trifasica*	
Dimensioni/Dimensions/Dimensions	490x1000x1350	490x1140x1435
Masse/Medidas		
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/	Kg 290	340
Netto Gewicht/Peso Neto		
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lour/	Kg 350	410
Brutto gewicht/Peso Bruto		

› Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.
 › Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.
 › Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.
 › Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.
 › Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados como demasiada rigidez.
 * Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Different tensions sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltage diferente a pedido.

