

MIXCREMA 30/55



MIXCREMA 30

MIXCREMA 55

I Mixcrema 30/55 della gamma Technogel sono macchine costruite interamente in acciaio inox, completamente automatiche ed adatte alle produzioni di crema pasticcera, tempera cioccolato, basi gelato, farce di ogni genere, torrone, marmellate, ecc. Tutti i componenti della macchina sono facilmente smontabili garantendo così una manutenzione rapida ed una pulizia accurata di ogni singola componente.

Principali caratteristiche:

- › Ampia scelta di programmi sia automatici che personalizzati;
- › Comandi a bassa tensione ed impermeabili;
- › Lame raschianti posizionate all'interno della macchina;
- › Rubinetto uscita prodotto (per creme dense o liquide);
- › Lavaggio con doccetta flessibile a scomparsa;
- › Pedana d'appoggio estraibile;
- › Semplice accesso ai componenti della macchina per manutenzioni rapide.



The Mixcrema 30/55 machines in the Technogel range are made entirely of stainless steel. They are fully automatic and recommended for use in the production of custard, chocolate coating, ice-cream based cakes, fillings of all types, nougat and jam. All machine components are easily dismantled for rapid maintenance and thorough cleaning of each individual part.

The machine is fitted with:

- › Wide selection of programs both automatic and custom;
- › Low voltage waterproof controls;
- › Scraper blades positioned inside the machine;
- › Product outlet tap (for dense or liquid cream);
- › Washing with retractable flexible spray head;
- › Extractable support platform;
- › Easy access to the machine components for rapid maintenance.

Les Mixcrema 30/55 de la gamme Technogel sont des machines entièrement construites en acier inoxydable, complètement automatisées et idéales pour la production de crème pâtissière, chocolat durci, bases pour crèmes glacées, farces de tous genres, nougat et marmelades. Toutes les composantes de la machine sont facilement démontables, ce qui permet un entretien rapide et un nettoyage soigné de chacune de ces composantes.

Caractéristiques principales:

- › Vaste choix de programmes automatiques et personnalisés;
- › Commandes à basse tension et imperméables;
- › Lames racleuses placées à l'intérieur de la machine;
- › Robinet sortie du produit (pour crèmes denses ou liquides);
- › Lavage avec douchette flexible escamotable;
- › Plan d'appui extractible;
- › Accès facile aux composants de la machine pour effectuer des interventions d'entretien rapides.

Die Mixcrema 30/55 des Technogel-Angebots sind ganz aus Inox bestehende, vollautomatische Maschinen, die für die Herstellung von Konditorcreme, Schokoladelockerer, Eisbasis, Füllen aller Arten, Nougat und Marmeladen geeignet sind. Alle Bestandteile der Maschine sind leicht auszubauen, womit sie rasche Wartung und sorgfältige Reinigung jedes einzelnen Bestandteils gewährleisten.

Haupteigenschaften:

- › Grosse Auswahl von automatischen und personalisierten Programmen;
- › Flüssigkeitsundurchlässige Steuerungen mit Niedrigspannung;
- › Schabeklingen;
- › Produktabfahne (für dicke bzw. flüssige Cremes);
- › Spülung mit versenkbarem Duscheschlauch;
- › Ausziehbare Ablage;
- › Einfache Zugänglichkeit zu den Maschinenbestandteilen zur schnellen Instandhaltung.



Los Mixcrema 30 y 55 de la línea Technogel son máquinas completamente automáticas para la producción de las cremas pasteleras, chocolates templados, bases de helados, mermeladas como también bases para torrones. Construidas totalmente en acero inoxidable, con todos sus componentes desmontables para una mejor limpieza, están compuestas de las siguientes partes:

Características principales:

- › Amplia selección de programas en automáticos o personalizados;
- › Sector comandos eléctricos, fabricados con sistema de baja tensión e impermeabilizados;
- › Vasca 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.

		30	55
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge	Lt	15-30	30-55
Capacidad mix-max			
Potenza Elettrica/Installed Power/Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw	4	6,7
Condensazione/Cooling/Condensation/Kondensazione/Condensación	Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air/Wasser oder Luft/Agua o Aire		
Gas frigorifero/Refrigerating gas/Gaz de refrigeration/Kühlgas/Gas refrigerante		Freon R 134 A	
Tensione/Electric Power/Tension/Strom/Voltage		400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*/trifasica*	
Dimensioni/Dimensions/Dimensions/Masse/Medidas		550x750x1330	650x850x1330
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	190	250
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	200	280

› 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 con demasiada rigidez.
› Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Different tensions sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltage diferente a pedido.