



UN PLUS ALL'ECCELLENZA
5 ANNI DI GARANZIA

100% MADE IN ITALY

MACCHINE PER IL GELATO
FLU 120 PRO

FLU

PASTORIZZATORE
ELETTRONICO

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO

LINEA ARTIGIANALE



Ciclo di lavorazione rapido 1

Con Flù il ciclo di pastorizzazione diventa rapidissimo grazie all'utilizzo di resistenze elettriche ad alta tenuta ed alle quattro velocità di rotazione dell'agitatore.



Programmazione veloce 2

Una tastiera semplice ed intuitiva permette una rapida programmazione, impostando la temperatura fino a 90° e due programmazioni distinte per il pieno carico (fino a 70 lt) e il mezzo carico.



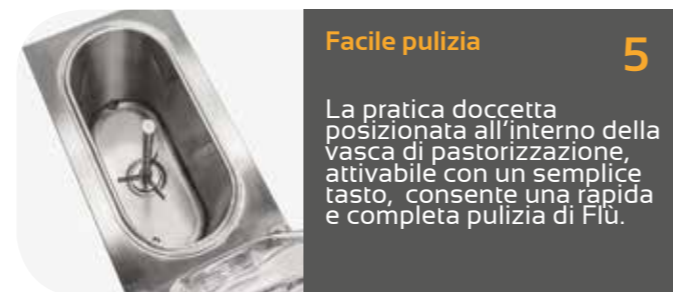
Controllo elettronico 3

La meccanica di Flù è gestita da un sistema elettronico di controllo che monitora costantemente il funzionamento: ciò comporta minore manutenzione e maggiore longevità della macchina.



Igiene totale 4

Il coperchio di chiusura della vasca di pastorizzazione può essere rapidamente sganciato senza l'uso di utensili per consentire un lavaggio rapido e semplice e garantire un'igiene totale.



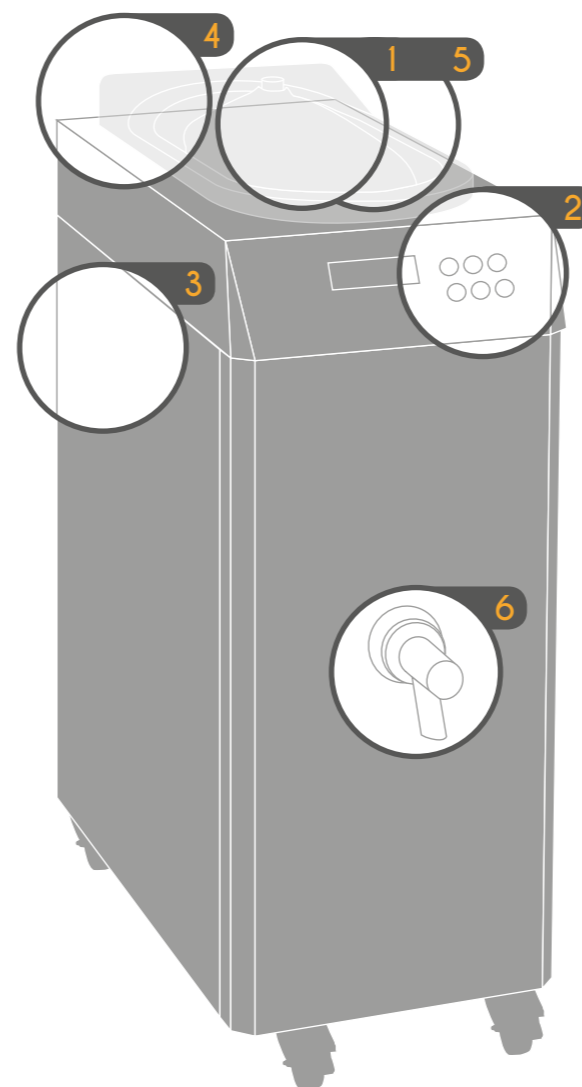
Facile pulizia 5

La pratica doccetta posizionata all'interno della vasca di pastorizzazione, attivabile con un semplice tasto, consente una rapida e completa pulizia di Flù.



Lavaggio automatico 6

Il particolare lavaggio automatico del rubinetto di erogazione, una soluzione esclusiva di Innova, permette la perfetta igienizzazione anche con presenza di miscela nel pastorizzatore.



Solo con noi!

UN PLUS ALL'ECCELLENZA
5 ANNI DI GARANZIA

PRESTAZIONI SUPERIORI PER UNA QUALITÀ SEMPRE AL TOP

Flù è il pastorizzatore professionale per la produzione di gelato artigianale: combina praticità d'uso, alte prestazioni e tecnologia all'avanguardia. Le quattro velocità di rotazione dell'agitatore, la possibilità di impostare secondo le proprie esigenze la temperatura, la perfetta gestione del mezzo carico, il controllo elettronico fanno di Flù un prodotto estremamente flessibile. L'agitatore facilmente rimovibile e la semplicità del rubinetto rendono la pulizia semplice e veloce, garantendo un'igiene totale.

- Produzione 100% Made in Italy.** Flù è prodotto da Innova a Bergamo, Italia utilizzando solo materiali di altissima qualità. La struttura è realizzata totalmente in acciaio inox aisi 304, specifico per l'utilizzo alimentare, con telaio autoportante dal grande spessore ma dalle dimensioni compatte.
- Risparmio energetico.** L'utilizzo combinato di 2 inverter di serie per il controllo del consumo di energia elettrica e di un motoriduttore ad alta efficienza energetica di classe IE3 per una trasmissione diretta del movimento garantisce notevole risparmio energetico.
- Risparmio di tempo.** Rapida programmazione, ciclo di pastorizzazione veloce grazie all'utilizzo di resistenze elettriche nella fase di riscaldamento. Perfetta pulizia in brevissimo tempo grazie a doccetta interna alla vasca, al lavaggio rubinetto automatico e allo sgancio del coperchio rapido.
- Sicurezza.** Il Sistema di Controllo Remoto (RCS) collega direttamente la macchina alla rete di assistenza Innova, che è in grado di visionare in tempo reale il settaggio delle funzioni e di fornire una risposta mirata e risolutiva alla segnalazione.
- Tranquillità.** Innova è affidabilità senza paragoni, la prima e unica che ti offre 5 anni di garanzia su tutte le macchine per il gelato artigianale. Plus Program è l'esclusivo piano di tagliandi che protegge la tua macchina del gelato Innova da ogni eventuale necessità di manutenzione.



La tecnologia che ti dà di più!

I mantecatori A+, i multifunzione A+ e i pastorizzatori A+ sono macchine per gelato di ultima generazione che utilizzano il Sistema A+ realizzato da INNOVA tramite l'utilizzo di inverter nella gestione del freddo.

PER I PASTORIZZATORI FLÙ

I VANTAGGI DEL SISTEMA A+ SONO:

- LA MISCELA VIENE RAPIDAMENTE RAFFREDDATA
- NOTEVOLE RISPARMIO ENERGETICO.
- FLESSIBILITÀ DI GESTIONE DELLE DIVERSE QUANTITÀ DI MISCELA
- IN FASE DI CONSERVAZIONE GRAZIE ALLA REFRIGERAZIONE CONTROLLATA VIENE MANTENUTA L'ALTA QUALITÀ DEL PRODOTTO

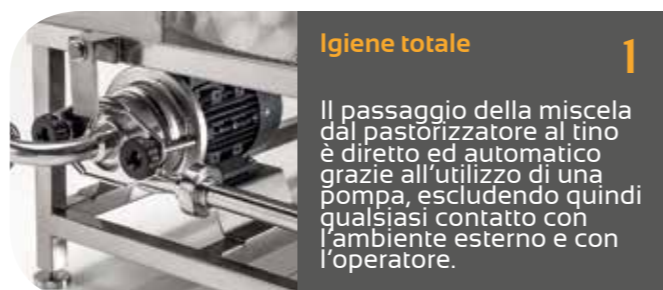
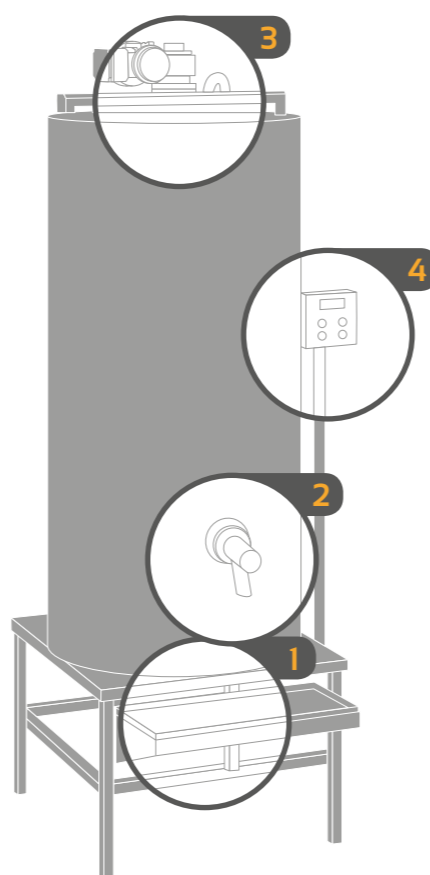
FLÙ & SYSTEM-T

LINEA ARTIGIANALE

SCHEDE TECNICHE

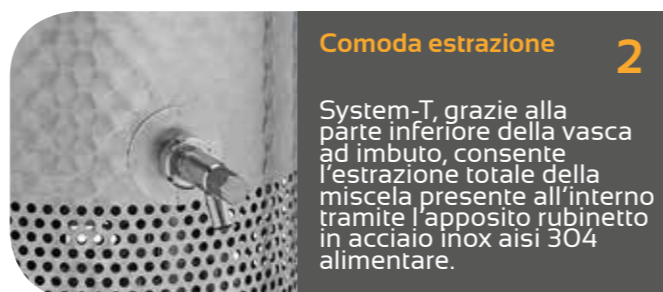


	FLU 70	FLU 70 A+	FLU 120	FLU 120 A+	SYSTEM-T 210
Alimentazione	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potenza	6 kw	6 kw	13 kw	13 kw	1.5 kw
Condensazione	Acqua	Acqua	Acqua	Acqua	Acqua
Capacità	70 lt	70 lt	120 lt	120 lt	210 lt
Tecnologia	1 inverter	2 inverter	1 inverter	2 inverter	
Carico ciclo	30 - 60 lt	30 - 60 lt	50 - 120 lt	50 - 120 lt	0 - 210 lt
Larghezza	42 cm	42 cm	75 cm	75 cm	77 cm
Profondità	83 (+10) cm	83 (+10) cm	95 (+10) cm	95 (+10) cm	77 (+30) cm
Altezza	106 (+8) cm	106 (+8) cm	106 (+8) cm	106 (+8) cm	175 (+20) cm
Peso	185 kg	185 kg	250 kg	250 kg	120 kg



Igiene totale 1

Il passaggio della miscela dal pastoreggiatore al tino è diretto ed automatico grazie all'utilizzo di una pompa, escludendo quindi qualsiasi contatto con l'ambiente esterno e con l'operatore.



Comoda estrazione 2

System-T, grazie alla parte inferiore della vasca ad imbuto, consente l'estrazione totale della miscela presente all'interno tramite l'apposito rubinetto in acciaio inox aisi 304 alimentare.



Due diverse capacità 3

Sytem-T è collegabile a qualsiasi pastoreggiatore ed è disponibile nelle due diverse capacità da 140 lt e 210 lt. Lo sviluppo in verticale consente un'ottimizzazione degli spazi.

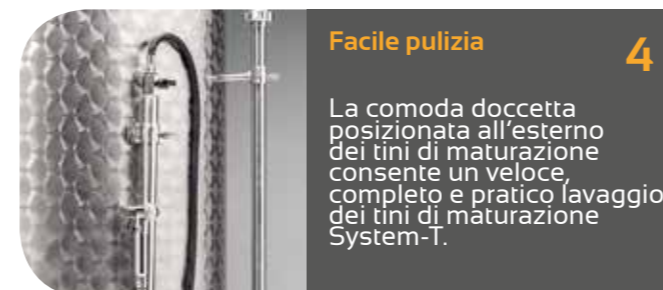
TECNOLOGIA ESCLUSIVA AL SERVIZIO DI GENUINITÀ E FRESCHEZZA

System-T è il sistema efficace ed economico che prevede l'utilizzo del tino di maturazione per ottimizzare la capacità produttiva del pastoreggiatore, semplificando l'erogazione del prodotto raccolto direttamente dal pastoreggiatore e conservato in tutte le sue qualità (senza limiti minimi di quantità). System-T agita la miscela pastoreggiata, la conserva a 4° e permette l'estrazione della quantità desiderata.

Produzione 100% Made in Italy. SYSTEM-T è prodotto da INNOVA a Bergamo, Italia utilizzando solo materiali di qualità. La struttura, comprese le connessioni, è realizzata in acciaio inox aisi 304 e saldata a mano.

Risparmio energetico. I consumi di System-T sono ridotti al minimo grazie all'utilizzo di un sistema di raffreddamento ad aria controllato elettronicamente.

Sicurezza. Grazie al Sistema di Controllo Remoto (RCS) la rete di assistenza Innova è in grado di visionare in tempo reale il settaggio delle funzioni.



Facile pulizia 4

La comoda doccia posizionata all'esterno dei tini di maturazione consente un veloce, completo e pratico lavaggio dei tini di maturazione System-T.

UN PLUS ALL'ECCELLENZA
5 ANNI DI GARANZIA
100% MADE IN ITALY

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO

via Lentino, Loc. Cedrini - 24020 CERETE (BG) - Italy
ph. +39 0346 63497 - fax +39 0346 640838



Innova le macchine per il gelato



www.innovaitalia.com

SYSTEM-T

TINI DI MATURAZIONE

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO