

HOOP

SCHEDA TECNICA



	1/2 HOOP 3.0 P	1/2 HOOP 3.0 PA	HOOP 3.0 P	HOOP 3.0 PA	SUPER HOOP 5.0 P	SUPER HOOP 5.0 PA
Alimentazione	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potenza	3.2 kw	3.2 kw	2.9 kw	2.9 kw	3.3 kw	3.3 kw
Condensazione	Aria/Acqua	Aria/Acqua	Aria/Acqua	Aria/Acqua	Aria/Acqua	Aria/Acqua
Prod. Oraria	240 coni (75 gr.)	240 coni (75 gr.)	330 coni (75 gr.)	330 coni (75 gr.)	530 coni (75 gr.)	530 coni (75 gr.)
Vasca	6.5 lt x 2	6.5 lt x 2	6.5 lt x 2	6.5 lt x 2	6.5 lt x 2	6.5 lt x 2
Pompa	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Agitatore	No	Si	No	Si	No	Si
Gusti	2 + mix	2 + mix	2 + mix	2 + mix	2 + mix	2 + mix
Dimensioni	62x67(+9) x100 cm	62x67(+9) x100 cm	62x67(+9) x154 cm	62x67(+9) x154 cm	62x67(+9) x154 cm	62x67(+9) x154 cm
Peso	170 kg	170 kg	205 kg	205 kg	215 kg	215 kg



2 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

HOOP

**MACCHINE PER GELATO
SOFT**

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO



1 Programmazione veloce

Una tastiera semplice, intuitiva, facile da impostare permette una rapida programmazione con ampia personalizzazione della consistenza del gelato ed eccellenti valori di over-run.



2 Impianto frigorifero separato

Hoop è progettata con due impianti frigoriferi ad elevato rendimento i quali gestiscono in modo indipendente la produzione e la conservazione, abbattendo notevolmente i costi energetici.



3 Ciclo di lavorazione rapido

La straordinaria pala Innova, in accoppiata con il sistema frigorifero ad alto rendimento, rende più veloce il processo di produzione oraria di gelato.



4 Optional e accessori

Sono disponibili diversi optional, tra cui gli agitatori nelle vasche o le leve con ritorno automatico. Gli accessori (portaconi e carrellino di design) sono elegantemente integrati.



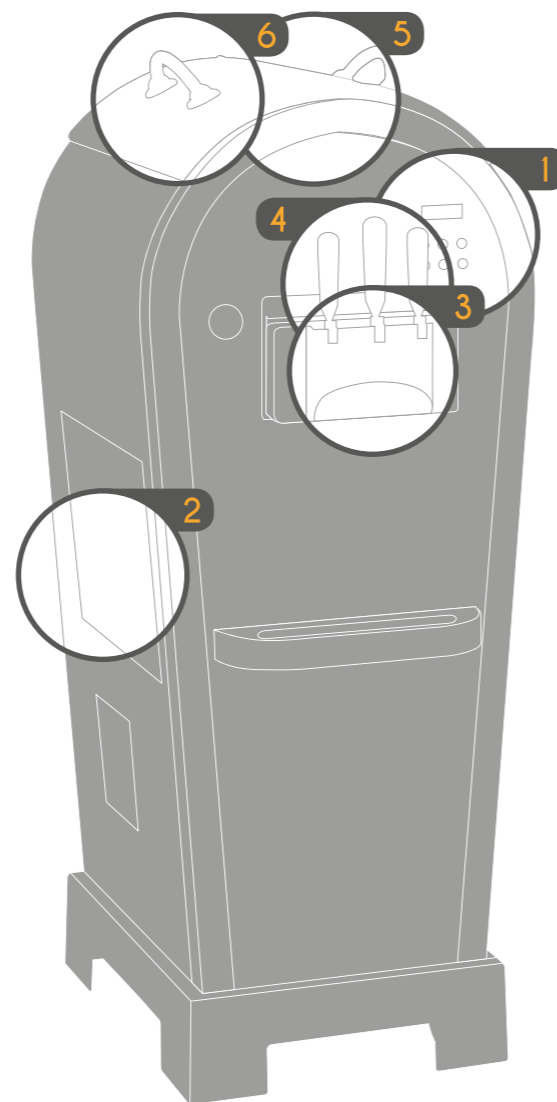
5 Pompe esterne alle vasche

Le pompe sono posizionate all'esterno delle vasche consentendone così l'utilizzo alla massima capacità ed escludendo la presenza di corpi esterni a contatto con la miscela per una maggiore igiene.



6 Facile pulizia

La facilità di rimozione delle pompe e degli agitatori velocizzano e semplificano le operazioni di sanizzazione della macchina.



2 ANNI DI GARANZIA

ALTA EFFICIENZA PRODUTTIVA IN PICCOLI GIOIELLI DI DESIGN

Hoop è la macchina da pavimento per la produzione di gelato soft dal design accattivante: gli accessori elegantemente integrati donano un tocco di italianità ad ogni ambiente. Hoop è dotata di due prestanti impianti frigoriferi che gestiscono in maniera indipendente la produzione e la conservazione del gelato. La versatilità di programmazione, gli speciali agitatori controrotanti e l'alto rendimento del sistema frigorifero permettono di sostenere elevate produzioni orarie di gelato soft e frozen yogurt.

Produzione 100% Made in Italy. Hoop è prodotta da Innova a Bergamo, Italia utilizzando solo materiali di prima scelta. La massima attenzione ai dettagli si esprime in un prodotto solido e resistente e dal design esclusivo.

Risparmio energetico. Hoop utilizza motori ad alta efficienza energetica e due impianti frigoriferi ad elevato rendimento i quali gestiscono in maniera indipendente la produzione del gelato e la conservazione abbattendo notevolmente i costi energetici.

Risparmio di tempo. Programmazione semplice e veloce, rapido ciclo di lavorazione grazie alla straordinaria pala brevettata e al sistema frigorifero ad alto rendimento.

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.

Ampia personalizzazione. Grazie alla perfetta combinazione fra gli agitatori, la regolazione personalizzabile delle pompe, Hoop è in grado di preparare la massima quantità di gelato con eccellenti valori di over-run.