

MISS

HOJA TÉCNICA



	MISS 3 G	MISS 3 GA	MISS 3 P	MISS 3 PA	SUPER MISS 3 G	SUPER MISS 3 GA	SUPER MISS 3 P	SUPER MISS 3 PA
Alimentacion	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia	2.7 kw	2.7 kw	2.7 kw	2.7 kw	2.7 kw	2.7 kw	2.9 kw	2.9 kw
Condensacion	Aire Agua	Aire Agua	Aire Agua	Aire Agua	Aire Agua	Aire Agua	Aire Agua	Aire Agua
Produccion Horaria	210 conos (100 gr.)	210 conos (100 gr.)	330 conos (75 gr.)	330 conos (75 gr.)	350 conos (100 gr.)	350 conos (100 gr.)	530 conos (75 gr.)	530 conos (75 gr.)
Cuba	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	6,5 lt x 2	6,5 lt x 2
Bomba	no	no	si	si	no	no	si	si
Agitador	no	si	no	si	no	si	no	si
Gustos	2 + mix	2 + mix	2 + mix	2 + mix	2 + mix	2 + mix	2 + mix	2 + mix
Profundidad	59x64 (+9) cm	59x64 (+9) cm	59x64 (+9) cm	59x64 (+9) cm	59x64 (+9) cm	59x64 (+9) cm	59x64 (+9) cm	59x64 (+9) cm
Altura	142 cm	142 cm	142 cm	142 cm	142 cm	142 cm	142 cm	142 cm
Peso	205 kg	205 kg	205 kg	205 kg	205 kg	205 kg	205 kg	205 kg



2 AÑOS DE GARANTIA

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

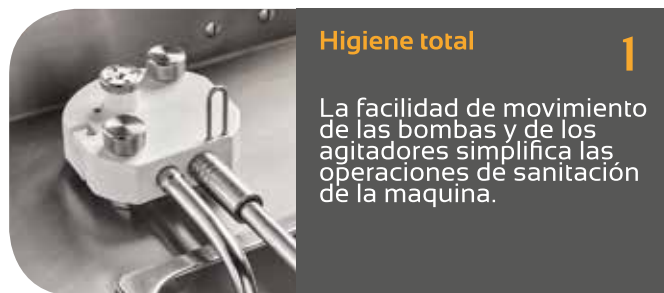


www.innovaitalia.com

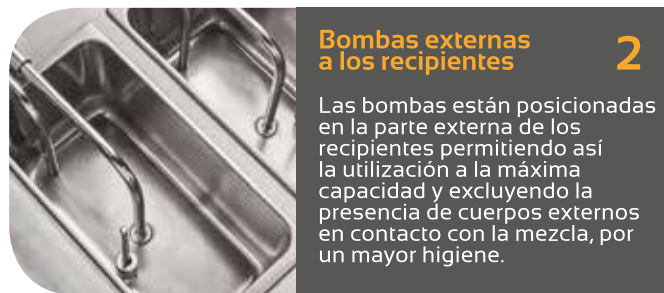
MISS

MAQUINA PARA HELADO
SOFT

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO



Higiene total 1
La facilidad de movimiento de las bombas y de los agitadores simplifica las operaciones de sanitación de la maquina.



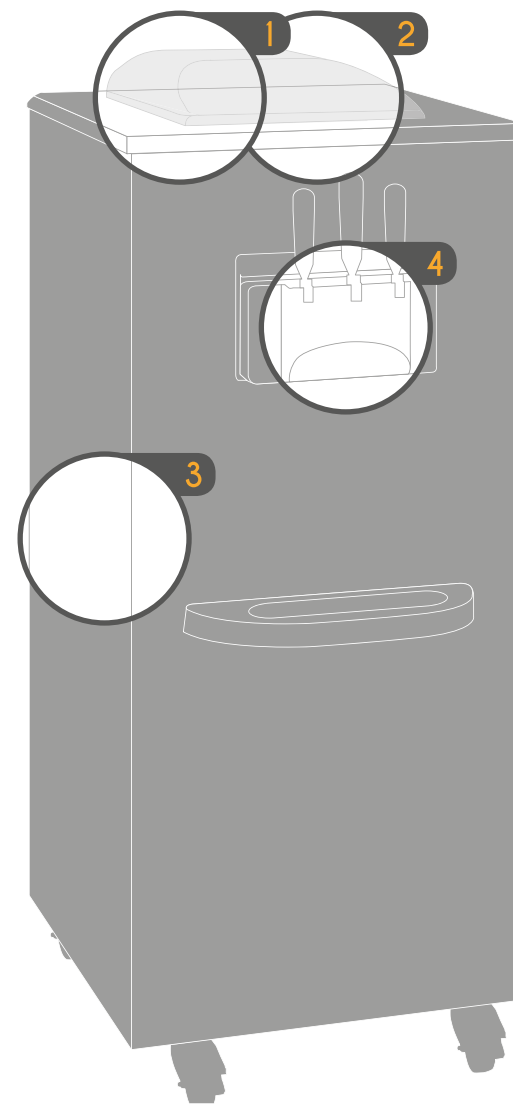
Bombas externas a los recipientes 2
Las bombas están posicionadas en la parte externa de los recipientes permitiendo así la utilización a la máxima capacidad y excluyendo la presencia de cuerpos externos en contacto con la mezcla, por un mayor higiene.



Instalación frigorífica separada 3
Miss está protegida con dos instalaciones frigoríficas de elevado rendimiento las cuales gestionan de modo independiente la producción y la conservación, disminuyendo notablemente los costes energéticos.



Ciclo de trabajo rapido 4
La extraordinaria pala Innova, conjuntamente con el sistema frigorífico de alto rendimiento, hace mas rápido el proceso de producción horaria del helado.



2 AÑOS DE GARANTIA

VERSATILES Y ALTAMENTE PERSONALIZABLES PARA ADAPTARSE A CUALQUIER AMBIENTE

Miss es la maquina electrónica para helado soft y frozen yogurt de pie. Ha sido pensada con dos instalaciones frigoríficas de elevado rendimiento que gestionan en modo independiente la producción del helado y la conservación en el interior de la cuba, optimizando las prestaciones y disminuyendo notablemente el coste energético. La perfecta combinación de agitadores especiales contra rotativos registrados y del sistema de bombas externo a los recipientes de conservación garantiza la mas alta continuidad de distribución del helado.

- Produccion 100% Made In Italy.** Miss es producida por INNOVA a Bergamo (Italia), utilizando solo materiales de primera selección. La máxima atención a los detalles se exprime en un producto solido y resistente.
- Ahorro energético.** Miss utiliza motores de alta eficacia energética y dos instalaciones frigoríficas de elevado rendimiento los cuales se gestionan de manera independiente la producción del helado y la conservación disminuyendo notablemente los costes energéticos.
- Ahorro de tiempo.** Programación simple y veloz, ciclo rápido de trabajo gracias a la extraordinaria pala registrada y al sistema frigorífico de alto rendimiento.
- Seguridad.** El sistema de control remoto (RCS) conecta directamente la maquina a la red de asistencia Innova, que esta capacitada para visualizar en tiempo real la configuración de las funciones y de dar una respuesta precisa y resolutive a las señales.
- Amplia personalizacion.** Los modelos disponibles sean en versión a bomba o a gravedad son pensadas para ser fácilmente colocadas encima de un banco. Los opcionales de Miss, agitadores en los recipiente y palancas con retorno automático, garantizan una increíble versatilidad.