movì

MANTECATORE ELETTRONICO

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO

Robustezza 1

Struttura robusta, totalmente in acciaio inox aisi 304 in grandi spessori con telaio autoportante ma compatto nelle dimensioni.

Ciclo di lavorazione rapido 2

In soli 6 minuti Movì consente di mantecare perfettamente la miscela introdotta e grazie alla pala brevettata e ai raschianti auto espansori permette un completo svuotamento del cilindro e l'assenza totale di sprechi in fase di estrazione.

Motoriduttore 3

L'utilizzo del motoriduttore combinato ad inverter garantisce la possibilità di gestire varie velocità durante le fasi di lavorazione e inoltre riduce di molto i costi di manutenzione rispetto al vecchio sistema a cinghie.

Programmazione veloce 4

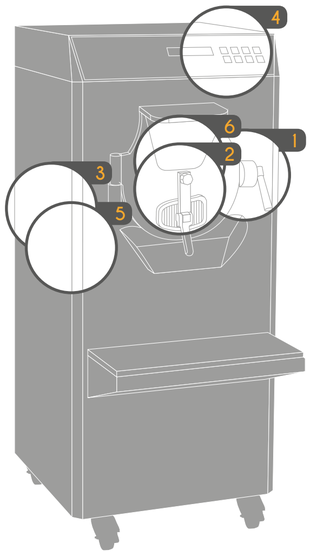
La tastiera ed il display di Movì, intuitivi ed essenziali, permettono di impostare e programmare rapidamente i parametri di consistenza desiderati del gelato.

Controllo elettronico 5

Il processo di mantecazione, una volta impostato, procede in autonomia grazie al controllo elettronico di ogni fase, che consente di ottimizzare i tempi.

Facile pulizia 6

Una pulizia rapida e completa è un obiettivo fondamentale: il semplice sganciamento della pala ad innesto femmina lascia il cilindro di mantecazione chiuso per una pulizia efficace.



Solo con noi!

5 UN PLUS ALL'ECCELLENZA
ANNI DI GARANZIA

MANTECAZIONE PERFETTA PER UN RISULTATO SORPRENDENTEMENTE CREMOSO

Movì di Innova è il mantecatore orizzontale elettronico professionale e di ultima generazione: uno strumento di lavoro funzionale, pratico, robusto ed affidabile. La pala brevettata da Innova garantisce l'assoluta igiene all'interno del cilindro, una perfetta mantecazione della miscela e la totale estrazione del gelato al termine di ogni ciclo di lavoro. Provvisto di motori ad alta efficienza, Movì permette il minor consumo energetico possibile nel rispetto dell'ambiente.

Produzione 100% Made in Italy. Movì è prodotto da Innova a Bergamo, Italia utilizzando solo materiali di altissima qualità. La robusta 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. Ciclo di mantecazione rapidissimo, solo 6 minuti per una perfetta mantecata. Il lavaggio e la sanitizzazione risultano veloci grazie allo sganciamento semplice della pala ad innesto femmina che lascia il cilindro ermeticamente chiuso per una pulizia perfetta.

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.

A+ SYSTEM

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.

I VANTAGGI DEL SISTEMA A+ SONO:

- GLI INGREDIENTI VENGONO RAPIDAMENTE CRISTALLIZZATI DA UNA QUANTITÀ CALIBRATA DI FREDDO E RAGGIUNGONO UNA PERFETTA MANTECAZIONE.
- IL GELATO NON GHIACCIA MAI GRAZIE ALLA MODULAZIONE AUTOMATICA DELLA POTENZA TERMICA DEL COMPRESSORE IN OGNI FASE DELLA LAVORAZIONE.
- NOTEVOLE RISPARMIO ENERGETICO.
- FLESSIBILITÀ DI GESTIONE DELLE DIVERSE QUANTITÀ DI GELATO
- PERFETTA ESTRAZIONE GRAZIE ALLA REFRIGERAZIONE CONTROLLATA CHE MANTIENE L'ALTA QUALITÀ DEL PRODOTTO.

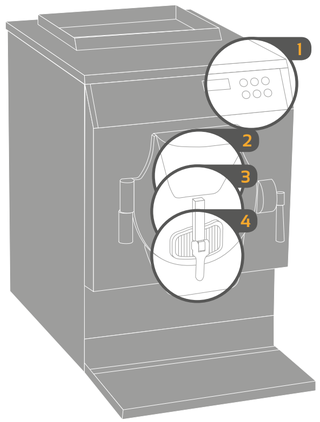
SCHEDA TECNICA

	MOVI 30 SMART	MOVI 30	MOVI 30 A+	MOVI 60	MOVI 60 A+	MOVI 100	MOVI 100 A+
Alimentazione	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potenza	5 kw	5 kw	4.5 kw	7 kw	6.5 kw	7.5 kw	7 kw
Condensazione	Aria	Acqua	Acqua	Acqua	Acqua	Acqua	Acqua
Prod. Oraria	20-35 kg	20-40 kg	20-40 kg	35-60 kg	20-60 kg	45-100 kg	35-100 kg
Carico ciclo	2 - 6 lt	2 - 6 lt	1,5 - 6 lt	4 - 10 lt	2.5 - 10 lt	6 - 13 lt	4 - 13 lt
Tecnologia	1 inverter	1 inverter	2 inverter	1 inverter	2 inverter	1 inverter	2 inverter
Larghezza	58 cm	61 cm	61 cm	61 cm	61 cm	61 cm	61 cm
Profondità	72 (+20) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	80 (+25) cm	80 (+25) cm
Altezza	83 cm	143 cm	143 cm	143 cm	143 cm	143 cm	143 cm
Peso	205 kg	225 kg	225 kg	265 kg	265 kg	290 kg	290 kg

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



Controllo elettronico 1

Il processo di mantecazione, una volta impostato, procede in autonomia grazie al controllo elettronico di ogni fase, che consente di ottimizzare i tempi.

Ciclo di lavorazione rapido 2

In soli sette minuti Smart consente di mantecare perfettamente la miscela introdotta, con svuotamento completo del cilindro e assenza totale di sprechi in fase di estrazione.

Robustezza 3

Struttura robusta, totalmente in acciaio inox aisi 304 in grandi spessori con telaio autoportante ma compatto nelle dimensioni.

MASSIME PRESTAZIONI, MINIMO INGOMBRO

Smart è il mantecatore elettronico da banco di ultima generazione: un modello che concentra in sé caratteristiche strutturali e potenzialità funzionali di altissimo livello. Grazie alle ridotte dimensioni, alla assoluta mobilità ed al sistema di raffreddamento elettrico ad aria può essere collocato facilmente in qualunque spazio assicurando un risparmio energetico del 20%. Smart è in grado di produrre in continuità fino a 35 kg di gelato all'ora con over-run minimo garantito del 35%.

Produzione 100% Made in Italy. Movì è prodotto da Innova a Bergamo, Italia utilizzando solo materiali di altissima qualità. La robusta 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 un 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.

Assistenza tecnica con controllo remoto. 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

Il semplice sganciamento della pala a innesto femmina lascia il cilindro di mantecazione chiuso per una pulizia rapida, efficace e completa utilizzando il tasto lavaggio.

5 UN PLUS ALL'ECCELLENZA
ANNI DI GARANZIA

100% MADE IN ITALY

Smart

MANTECATORE ELETTRONICO DA BANCO

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO