

MOVISWITCH

SCHEDA TECNICA



	MOVI SWITCH 30	MOVI SWITCH 30 A+	MOVI SWITCH 60	MOVI SWITCH 60 A+
Alimentazione	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potenza	7 kw	7 kw	10 kw	10 kw
Condensazione	Acqua	Acqua	Acqua	Acqua
Prod. Oraria	20-35 kg	20-35 kg	35-60 kg	25-60 kg
Carico ciclo	2 - 6 lt	1,5 - 6 lt	4 - 10 lt	2,5 - 10 lt
Tecnologia	2 inverter	3 inverter	2 inverter	3 inverter
Passaggio esterno	si	si	si	si
Larghezza	61 cm	61 cm	61 cm	61 cm
Profondità	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm
Altezza	154 (+10) cm	154 (+10) cm	154 (+10) cm	154 (+10) cm
Peso	270 kg	270 kg	310 kg	310 kg

MOVIMIX

SCHEDA TECNICA



	MOVI MIX 30	MOVI MIX 30 A+	MOVI MIX 60	MOVI MIX 60 A+
Alimentazione	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potenza	7 kw	7 kw	10 kw	10 kw
Condensazione	Acqua	Acqua	Acqua	Acqua
Prod. Oraria	20-35 kg	20-35 kg	35-60 kg	25-60 kg
Carico ciclo	2 - 6 lt	1,5 - 6 lt	4 - 10 lt	2,5 - 10 lt
Tecnologia	2 inverter	3 inverter	2 inverter	3 inverter
Larghezza	61 cm	61 cm	61 cm	61 cm
Profondità	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm
Altezza	144 (+10) cm	144 (+10) cm	144 (+10) cm	144 (+10) cm
Peso	270 kg	270 kg	310 kg	310 kg



movimix

MULTIFUNZIONE

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

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO

MASSIMA PERSONALIZZAZIONE, INFINITE COMBINAZIONI DI GUSTO

MoviMix è un piccolo, completo e multifunzionale laboratorio produttivo che svolge due operazioni indispensabili alla produzione del gelato: la pastorizzazione e la mantecazione. MoviMix permette al gelatiere di personalizzare ogni singolo gusto di gelato in base alla propria esperienza e di gestire la quantità da produrre: l'elevata produzione oraria, la versatilità di pastorizzazione, l'ottima capacità frigorifera, il risparmio energetico fanno di MoviMix il sistema ideale per esigenze professionali.

- Produzione 100% Made in Italy.** MoviMix 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 tre 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.** Cicli di pastorizzazione e mantecazione rapidi, poco tempo necessario per lavaggio e sanitizzazione grazie alla doccetta interna al cilindro di riscaldamento e allo sgancio rapido della pala ad innesto femmina nel cilindro di mantecazione.
- 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+

**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 RAGGIUNGO 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.

moviSwitch

MoviSwitch è il multifunzione di Innova con passaggio esterno della miscela che ti consente di personalizzare ogni singolo gusto di gelato in base alla tua esperienza.

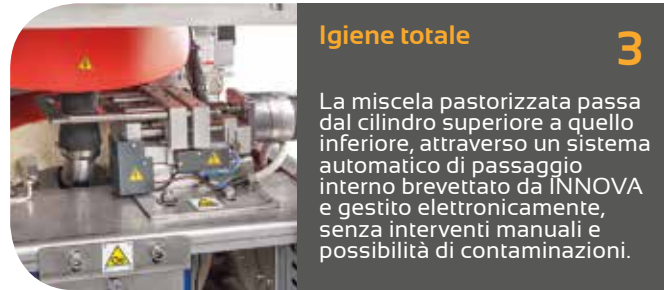
- Passaggio esterno della miscela**
- Facile da pulire: solo due pezzi da montare**
- Personalizza la tua ricetta**



Cicli di lavorazione rapidi 1
I tempi di lavorazione della pastorizzazione e della mantecazione sono di 9 minuti ciascuno per un perfetta e continua produzione.



Programmazione veloce 2
Due tastiere semplici e intuitive permettono una separata programmazione dei cicli di pastorizzazione e mantecazione, utilizzando parametri personalizzati.



Igiene totale 3
La miscela pastorizzata passa dal cilindro superiore a quello inferiore, attraverso un sistema automatico di passaggio interno brevettato da INNOVA e gestito elettronicamente, senza interventi manuali e possibilità di contaminazioni.



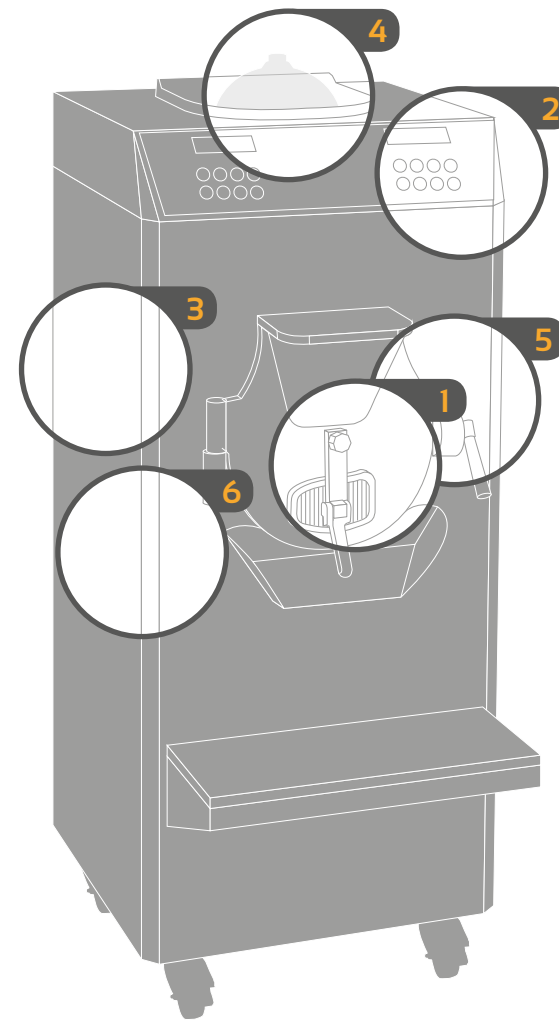
Facile pulizia 4
La pratica doccetta posizionata all'interno del cilindro di riscaldamento ed il semplice sganciamento della pala di mantecazione garantiscono una rapida e completa pulizia di MoviMix.



Robustezza 5
Struttura robusta, totalmente in acciaio inox aisi 304 in grandi spessori con telaio autoportante ma compatto nelle dimensioni.



Controllo elettronico 6
Il processo di pastorizzazione e di mantecazione dopo l'impostazione procede in autonomia grazie al controllo elettronico di ogni fase; ciò consente di ottimizzare i tempi.



Solo con noi!

5 UN PLUS ALL'ECCELLENZA
**ANNI DI
GARANZIA**