

MOVISWITCH

TECHNISCHESBLATT



	MOVI SWITCH 30	MOVI SWITCH 30 A+	MOVI SWITCH 60	MOVI SWITCH 60 A+
Versorgung	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Leistung	7 kw	7 kw	10 kw	10 kw
Kondensation	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser
Stundenproduktion	20-35 kg	20-35 kg	35-60 kg	25-60 kg
Zyklusladung	2 - 6 lt	1,5 - 6 lt	4 - 10 lt	2,5 - 10 lt
Technologie	2 inverter	3 inverter	2 inverter	3 inverter
Außenhahn	ja	ja	ja	ja
Breite	61 cm	61 cm	61 cm	61 cm
Tiefe	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm
Höhe	154 (+10) cm	154 (+10) cm	154 (+10) cm	154 (+10) cm
Gewicht	270 kg	270 kg	310 kg	310 kg

MOVIMIX

TECHNISCHESBLATT



	MOVI MIX 30	MOVI MIX 30 A+	MOVI MIX 60	MOVI MIX 60 A+
Versorgung	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Leistung	7 kw	7 kw	10 kw	10 kw
Kondensation	Wasser	Wasser	Wasser	Wasser
Stundenproduktion	20-35 kg	20-35 kg	35-60 kg	25-60 kg
Zyklusladung	2 - 6 lt	1,5 - 6 lt	4 - 10 lt	2,5 - 10 lt
Technologie	2 inverter	3 inverter	2 inverter	3 inverter
Breite	61 cm	61 cm	61 cm	61 cm
Tiefe	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm
Höhe	144 (+10) cm	144 (+10) cm	144 (+10) cm	144 (+10) cm
Gewicht	270 kg	270 kg	310 kg	310 kg



A+
SYSTEM

EIN PLUS DER VORZÜGLICHKEIT
5 JAHRE
GEWÄHRLEISTUNG
100% MADE IN ITALY

movimix

MULTIFUNKTION

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

MAXIMALE PERSONALISIERUNG, UNENDLICHE GESCHMACKKOMBINATIONEN

MoviMix ist ein kleines, komplettes und multifunktionales Produktionslabor, das zwei für die Herstellung der Eis absolut erforderliche Aufgaben erfüllt: Die Pasteurisierung und die Verrührung. MoviMix gibt dem Eishersteller die Möglichkeit jeden einzelnen Geschmack, auf Grund seiner Erfahrung, persönlich zu gestalten und die herzustellende Menge zu verwalten: Die erhebliche Stundenproduktion, die Vielseitigkeit der Pasteurisierung, die optimale Kühlkapazität, die Energieersparnis machen aus MoviMix ein ideales System, für die Erfüllung der professionellen Erfordernissen.

Herstellung 100% Made in Italy. Movi Mix ist ein von Innova in Bergamo hergestelltes Produkt, unter Einsatz von ausschließlich höchst qualitativen Materialien. Die robuste Struktur wird vollständig aus Edelstahl Aisi 304, spezifisch für Lebensmittel hergestellt, mit einen robusten selbsttragenden Rahmen von kompaktem Ausmaß.

Energieersparnis. Der Einsatz von 2 Serien-Invertern für die Kontrolle des Stromverbrauchs und ein Getriebemotor von hoher Energieleistung der Klasse IE3 für die direkte Bewegungsübertragung garantieren eine erhebliche Energieersparnis.

Zeitsparung. Ein sehr schneller Verrührungszyklus in nur 7 Minuten für eine perfekte Verrührung. Auch die Reinigung und Hygienisierung erfolgen sehr schnell, dank der einfachen Ausklinkung der aufsteckbaren Rührschaufel, indem der Zylinder für eine perfekte Reinigung hermetisch geschlossen bleibt.

Sicherheit. Das Remote Control System verbindet die Maschine an das Kundenbetriebsnetz von Innova, das in Realzeit die Funktionseinstellung ermittelt und eine gezielte und lösende Antwort auf die Meldungen geben kann.

Ohne Sorge. Innova ist Zuverlässigkeit ohne Vergleich, die erste und einzige, die eine Gewährleistung von 5 Jahren auf die vollständige Maschine für das handwerklich zubereitete Speiseeis bietet. Das Plus-Programm ist ein exklusiver Überprüfungsabschnittsplan, der die Eismaschine Innova vor jeder Wartungserfordernis schützt.

A+ Die Technologie, die dir mehr gibt!

Die Verrührungsgeräte A+, Die Multifunktionen A+ und die Pasteurierungsgeräte A+ sind Speiseeismaschinen der jüngsten Generation, die das A+ System einsetzen, das von INNOVA durch Benutzung von Invertern für den Kühlbetrieb realisiert wurde.

DIE VORTEILE DES A+ SYSTEMS SIND FOLGENDE:

- DIE ZUTATEN WERDEN SCHNELL DURCH EINE KALIBRIERTE KÄLTEMENGE KRISTALLISIERT, WODURCH EINE PERFEKTE VERRÜHRUNG ERREICHT WIRD.
- DAS SPEISEEIS VEREIST NIE, DANK DER AUTOMATISCHEN MODULATION DER THERMISCHEN LEISTUNG DES KOMPRESSORS IM LAUFE JEDER VERARBEITUNGSPHASE.
- ERHEBLICHE ENERGIEERSPARNIS.
- FLEXIBLE VERWALTUNG DER VERSCHIEDENEN EISCREMEMENGEN.
- PERFEKTE ENTNAHME, DANK DER KONTROLLIERTEN KÜHLUNG, WODURCH DIE HOHE QUALITÄT DES PRODUKTES BEWAHRT WIRD.



Kurze Verarbeitungszyklen 1

Die Verarbeitungszyklen der Pasteurisierung und der Verrührung sind von je 6 Minuten für eine perfekte und kontinuierliche Produktion.



Schnelle Programmierung 2

Zwei einfache und intuitive Tastaturen ermöglichen eine getrennte Programmierung für die Pasteurisierungs- und Verrührungszyklen, indem persönlich gestaltete Parameter verwendet werden.



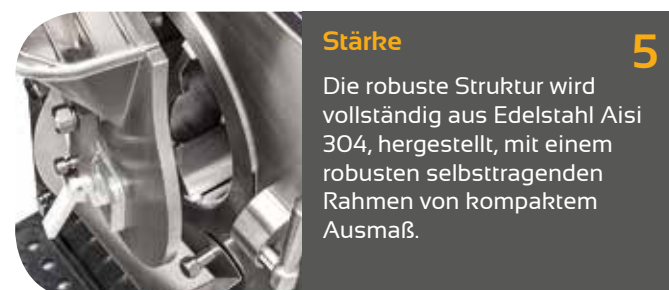
Vollkommene Hygiene 3

Die pasteurisierte Mischung wird durch ein von INNOVA patentiertes automatisches internes Fördersystem vom oberen Zylinder in den unteren elektronische eingegeben, ohne handliche Eingriffe, damit die Möglichkeit einer Kontamination vermieden wird.



Leichte Reinigung 4

Die praktische Dusche innerhalb des Wärmungszyllinders und die einfache Ausklinkung der Rührschaufel gewährleisten eine rasche und vollständige Reinigung der MoviMix.



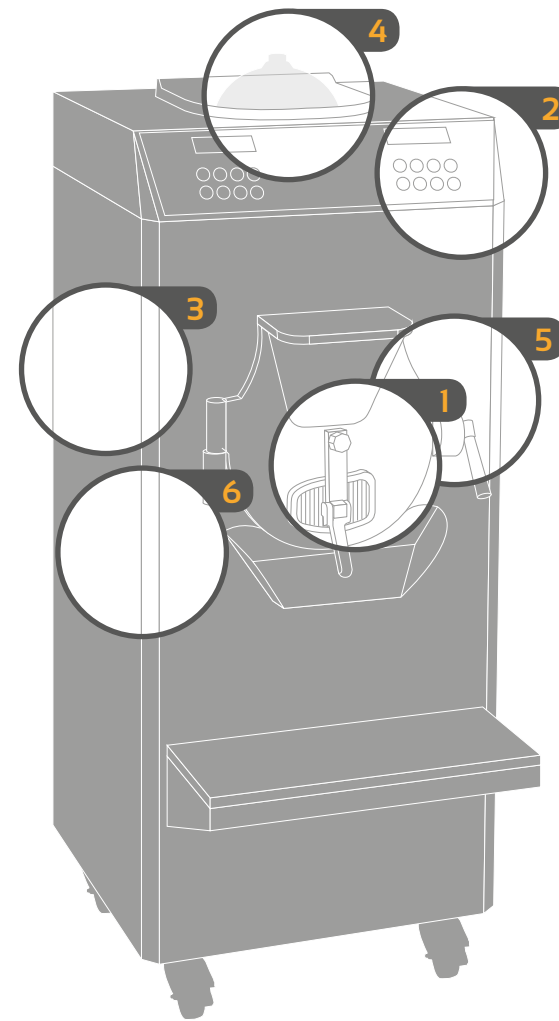
Stärke 5

Die robuste Struktur wird vollständig aus Edelstahl Aisi 304, hergestellt, mit einem robusten selbsttragenden Rahmen von kompaktem Ausmaß.



Elektronische Steuerung 6

Der Pasteurisierungs- und Verrührungsvorgang erfolgt, nach vorheriger Einstellung, selbstständig, dank der elektronischen Steuerung bei jeder Phase, was eine Zeitoptimierung ermöglicht. Ausmaß.



NUR BEI UNS!

5 EIN PLUS DER VORZÜGLICHKEIT
JAHRE
GEWÄHRLEISTUNG

moviSwitch

MoviSwitch ist die neue INNOVA Multifunktionsmaschine mit Außenhahn, durch dem man jedes Eisrezept nach deiner Eis-Erfahrung anpassen kann.

- Außenhahn
- Einfach zu reinigen: nur 2 Teile
- Personalisiere dein Rezept!

