

MIXCREMA 30/60



MIXCREMA 30

MIXCREMA 60

I **Mixcrema 30/60** della gamma Technogel sono macchine costruite interamente in acciaio inox, completamente automatiche ed adatte alla produzione di crema pasticcera, tempera cioccolata, basi gelato, farce di ogni genere, torrone, marmellate, ecc. Tutti i componenti della macchina sono facilmente smontabili garantendo così una manutenzione rapida ed una pulizia accurata di ogni singola componente.

Principali caratteristiche:

- Dotata di un microprocessore che consente programmi elaborabili per diverse categorie di ricette.
- Comandi a bassa tensione ed impermeabili;
- Lame raschianti posizionate all'interno della macchina costruite in teflon puro;
- Due rubinetti uscita prodotto (per creme dense o liquide)

- Lavaggio con doccetta flessibile a scomparsa
- Pedana d'appoggio estraibile
- Semplice accesso ai componenti della macchina per manutenzioni rapide

The Mixcrema 30/60 machines in the Technogel range are made entirely of stainless steel. They are fully automatic and recommended for use in the production of custard, chocolate coating, ice-cream based cakes, fillings of all types, nougat and jam. All machine components are easily dismantled for rapid maintenance and thorough cleaning of each individual part.

The machine is fitted with:

- Micro-computer allows many programs for different category of recipe
- Low voltage waterproof controls
- Scraper blades positioned inside the machine and made of pure teflon
- 2 product outlet taps (for dense or liquid cream)
- Washing with retractable flexible spray head
- Extractable support platform
- Easy access to the machine components for rapid maintenance.

Les Mixcrema 30/60 de la gamme Technogel sont des machines entièrement construites en acier inoxydable, complètement automatisées et idéales pour la production de crème pâtissière, chocolat durci, bases pour crèmes glacées, farces de tous genres, nougat et marmelades. Toutes les composantes de la machine sont facilement démontables, ce qui permet un entretien rapide et un nettoyage soigné de chacune de ces composantes.

Caractéristiques principales:

- Elle est équipée d'un microprocesseur qui permet des programmes élaborés pour diverses catégories de recettes
- Commandes à basse tension et imperméables
- Lames racleuses placées à l'intérieur de la machine construites en Teflon pur
- 2 robinets sortie du produit (pour crèmes denses ou liquides)
- Lavage avec douche flexible escamotable
- Plan d'appui extractible
- Accès facile aux composants de la machine pour effectuer des interventions d'entretien rapides.

Die Mixcrema 30/60 des Technogel-Angebots sind ganz aus Inox bestehende, vollautomatische Maschinen, die für die Herstellung von Konditorcreme, Schokoladeflockener, Eisbasis, Füllen aller Arten, Nougat und Marmeladen geeignet sind.

Alle Bestandteile der Maschine sind leicht auszubauen, worin sie rasche Wartung und sorgfältige Reinigung jedes einzelnen Bestandteils gewährleisten.

Haupteigenschaften:

- Mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der die Anwendung von Programmen für verschiedene Rezeptkategorien ermöglicht
- Flüssigkeitsundurchlässige Steuerungen mit Niederspannung
- Schabeklingen aus reinem Teflon im Maschineninneren
- 2 Produktablässe (für dicke bzw. flüssige Cremes)
- Spülung mit versenkbarem Duscheschlauch
- Ausziehbares Ablage
- Einfache Zugänglichkeit zu den Maschinenbestandteilen zur schnellen Instandhaltung.



Los Mixcrema 30 y 60 de la línea Technogel son máquinas completamente automáticas para la producción de las cremas pasteleras, chocolates templados, bases de helados, mermeladas como también bases para tumones. Construidas totalmente en acero inoxidable, con todos sus componentes desmontables para una mejor limpieza, están compuestas de las siguientes partes:

Características principales:

- Está dotada de un microprocesador que permite programas elaborados para diferentes categorías de recetas
- Sector comandos electrónicos, fabricados con sistema de baja tensión e impermeabilizados
- Vasca en acero, con una paleta raspadora instalada en su interior de teflon puro para evitar desgastes y residuos de partículas en los productos
- Salida de la mezcla por medio de 2 grifos predispuestos para cremas densas y líquidas
- Sistema de lavado por medio de manguera flexible en acero inoxidable
- Simple acceso a los componentes de la máquina para mantenimientos rápidos.

	Mixcrema 30	Mixcrema 60
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge Capacidad mix-mex	Lt 15-30	30-55
Potenza Elettrica/Installed Power/ Puissance/Leistung/Potencia Eléctrica	Kw 4	6,7
Potenza Compressore/Compressor Power Compresseur/Kompressor/ Potencia Compressore	Kw 3	5,3
Condensazione/Cooling/Condensation/ Kondensation/Condensation/ Gas Refrigerant/Refrigerating gas Gaz de refrigeration/Kühlgas/ Gas refrigerante	Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air Wasser oder Luft/Aqua o Aira Freon R 507	
Tensione/Electric Power/tension/ Strom/Voltage	fase 400 Volt/50 Hz/3 fase 1phase/1phase*/trifaseca*	
Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/Meidas	550x750x1330	650x850x1330
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto	Kg 190	250
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg 200	280

*Per il corretto esercizio della produzione, misure ed altri dati tecnici non si devono trascurare.
* Before production process, an charge of precise weight, measure and other technical data should not be considered slighting.
* Für korrekten Betrieb der Produktion, präzise Messungen in allen technischen Aspekten sind zu berücksichtigen.
* Respecto de cualquier información técnica del productor, las medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con negligencia alguna.
* Todos los datos de la producción, peso, medida en todos los aspectos técnicos son importantes. Diferentes técnicas son necesarias. Antes de comenzar el trabajo - Mide siempre a punto.