

Heladería

Maquinarias y Equipos



Tecnologia para el arte dulce

www.artegel-italia.com

Para Artegel Italia Ltda es una responsabilidad con nuestros clientes estar a la vanguardia en la tecnología para la producción de los mejores helados. Por ello a continuación referimos las empresas de mayor reconocimiento a nivel mundial en ingeniería y diseño aplicado a la producción de maquinarias y equipos para la elaboración de sus productos.

Artegel Italia representante exclusivo para Colombia de:



www.artegel-italia.com



Grupo Máquinas crema Chantilly

MANTECADORAS DE NATA

ECOWIP/G



Tecnología para el arte dulce

LA TECNOLOGÍA

Las partículas de grasa que forman la nata tienen externamente una película proteica. Cuando las partículas se acercan, tienden a agregarse. Si se agita o se bate velozmente la nata, favorecemos la incorporación de aire provocando un elevado aumento de volumen.

CARPIGIANI ha creado la idea de “mezclar” la nata con el aire por medio de una bomba y de impulsarla a lo largo de un recorrido sinuoso y estrecho, por el texturizador, a fin de incrementar la colisión de las partículas de grasa y de obtener, con la incorporación del aire, el consecuente aumentado de volumen.

ECOWIP /G

Es la montadora de nata más pequeña con una cuba de dos litros de capacidad, ideal para el bar, la cafetería, el restaurante, etc. Es una sencilla de uso y limpieza fácil.

La bomba de palas asegura un elevado aumento de volumen de la nata montada. Está fabricada con material termoplástico, conforme a las más severas normas higiénico-alimentarias; es fácilmente desmontable lo cual facilita la perfecta limpieza y desinfección. La cuba del contenedor de la nata pueden contener una bandeja extraíble de un litro de capacidad (opcional). Con el pulsador de comando se pueden erogar dosis libres de nata montada. La carrocería es en elegante ABS blanco.

CARACTERÍSTICAS

A las elevadas presentaciones de todas las **MONTADORAS DE NATA CARPIGIANI** se unen también las siguientes características:

- Cuba de “refrigeración directa” para la correcta conservación de la nata líquida a la temperatura de +4°C constantemente controlada por el termómetro.
- Bomba de gran rendimiento, fácilmente desmontable sin el uso de herramientas, para una rápida limpieza.
- Regulación variable de la mezcla aire-nata, para montar todos los tipos de nata natural y vegetal.



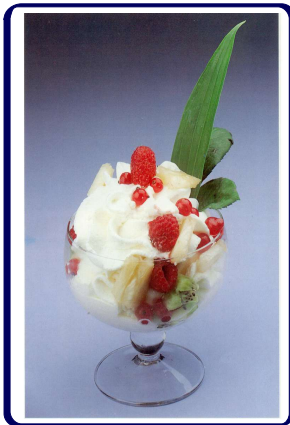
Tecnología para el arte dulce



- Texturizador en una sola pieza (patentado) simplemente alojado en el tubo transparente porta-texturizador; facilidad de desmontaje y limpieza.
- Erogador refrigerado hasta el punto de salida de la nata; protección en material sintético especial para impedir la formación de condensación; boquilla desmontable.
- Recoge gotas utilizables como protección higiénica de los erogadores, durante la pausa del trabajo.
- Desagüe de fondo cuba directamente comunicado con el exterior, para facilitar la extracción del producto de las montadoras de nata antes de la limpieza.

OPCIONAL

- Todas las montadoras de nata pueden contener una cubeta extraíble.



MODELO	Producción horaria **		Capacidad cuba Ltr.	Alimentación eléctrica		
	Kg.	Ltr. **		Vt	Ciclo	Fases
Ecowip /G	35	105	2	220	50/60	1

MODELO	Potencia instalada	Peso Neto	Dimensiones mm.				
	Kw.	Kg.	A	B	C	D	E
Ecowip /G	0,4	23	450	370	530	520	220

CONTÁCTENOS

Artegel Italia Ltda

Carrera 45 No. 13-80

Teléfonos: 57 (1) 368 7587 - 368 7564 - 269 2801 - 268 6080

Fax: 57 (1) 269 8016

A.A. 22966

www.artegel-italia.com

comercial@artegel-italia.com

Bogotá D.C - Colombia

