

# Heladería

Maquinarias y Equipos



*Tecnologia para el arte dulce*

[www.artegel-italia.com](http://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:



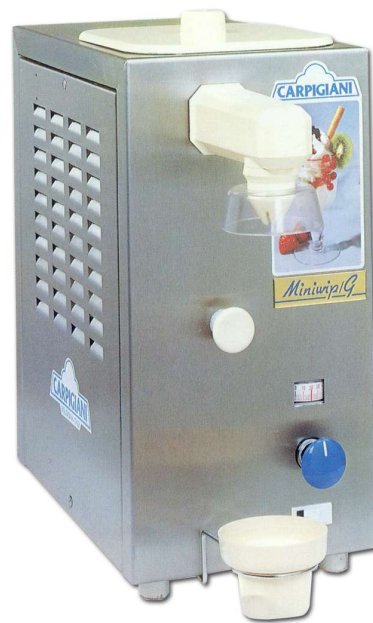
www.artegel-italia.com



## Grupo Maquinas crema Chantilly

MANTECADORAS DE NATA

MNIWIP/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.

## MNIWIP /G

Es la montadora de nata de sobremesa con cuba de 2 litros de capacidad, diseñada para el uso de heladería y pastelería.

Tiene la bomba de palas **CARPIGIANI** (patentada), construida enteramente en acero, famosa por su elevada eficacia y fiabilidad. La cuba de contenido de la nata puede contener una cubeta extraíble de capacidad de un litro (opcional). Eroga la nata montada con una simple presión en el pulsador, puede ser erogada a dosis variable o continua. La carrocería es completamente en acero inoxidable de alta calidad.

## CARACTERÍSTICAS

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

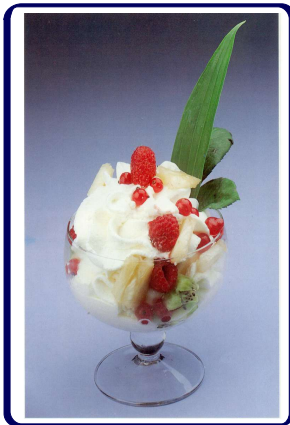
- Cuba de “refrigeración directa” para la correcta conservación de la nata líquida a la temperatura de +4°C constantemente controlada por el termómetro.
- Bomba de gran rendimiento, fácilmente desmontable sin el uso de herramientas, para una rápida limpieza.
- Regulación variable de la mezcla aire-nata,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



- 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
Miniwip / G	30	150	2	220	50/60	1

MODELO	Potencia instalada	Peso Neto	Dimensiones mm.				
	Kw.	Kg.	A	B	C	D	E
Miniwip / G	0,7	28	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](http://www.artegel-italia.com)

[comercial@artegel-italia.com](mailto:comercial@artegel-italia.com)

Bogotá D.C - Colombia

