

MIXCREMA 35 - 60



I Mixcrema 35 - 60 della gamma Technogel sono macchine costruite interamente in acciaio inox, completamente automatiche ed adatte alla produzione di crema pasticcera, tempera cioccolato, 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:

- > Ampia scelta di programmi sia automatici che personalizzati;
- > Sistema di riscaldamento e raffreddamento a "bagnomaria";
- > Schermo "touch screen";
- > Comandi a bassa tensione ed impermeabili;
- > Lame raschianti posizionate all'interno della macchina;
- > Rubinetto uscita prodotto (per creme dense o liquide);
- > Lavaggio con doccetta flessibile a scomparsa;
- > Semplice accesso ai componenti della macchina per manutenzioni rapide.

The Mixcrema 35 - 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:

- > Wide selection of programs both automatic and custom;
- > "Bain-marie" heating and cooling system;
- > Touch screen control panel;
- > Low voltage waterproof controls;
- > Scraper blades positioned inside the machine;
- > Product outlet tap (for dense or liquid cream);
- > Washing with retractable flexible spray head;
- > Easy access to the machine components for rapid maintenance.

Les Mixcrema 35 - 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:

- > Vaste choix de programmes automatiques et personnalisés;
- > Système de chauffage et de refroidissement en "bain-marie";
- > Écran tactile;
- > Commandes à basse tension et imperméables;

- > Lames raclées placées à l'intérieur de la machine;
- > Robinet sortie du produit (pour crèmes denses ou liquides);
- > Lavage avec douchette flexible escamotable;
- > Accès facile aux composants de la machine pour effectuer des interventions d'entretien rapides.

Die **Mixcrema 35 - 60** des Technogel-Angebots sind ganz aus Inox bestehende, vollautomatische Maschinen, die für die Herstellung von Konditorcreme, Schokoladelockerer, Eisbasis, Füllen aller Arten, Nougat und Marmeladen geeignet sind. Alle Bestandteile der Maschine sind leicht auszubauen, womit sie rasche Wartung und sorgfältige Reinigung jedes einzelnen Bestandteils gewährleisten.

Haupteigenschaften:

- > Grosse Auswahl von automatischen und personalisierten Programmen;
- > Heiz- und Kühlsystem in einem "Bain-Marie";
- > Touchscreen;
- > Flüssigkeitsundurchlässige Steuerungen mit Niedrigspannung;
- > Schabeklingen;
- > Produktablaßhähne (für dicke bzw. flüssige Cremes);
- > Spülung mit versenkbarem Duscheschlauch;
- > Einfache Zugänglichkeit zu den Maschinenbestandteilen zur schnellen Instandhaltung.

Los **Mixcrema 35 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 turrone. Construidas totalmente en acero inoxidable, con todos sus componentes desmontables para una mejor limpieza, están compuestas de las siguientes partes:

Características principales:

- > Amplia selección de programas en automáticos o personalizados;
- > Sistema de calentamiento y enfriamiento en un "baño maría";
- > Pantalla táctil;
- > Sector comandos eléctricos, fabricados con sistema de baja tensión e impermeabilizados;
- > Vasca en acero, con una paleta raspadora instalada en su interior para evitar desgastes y residuos de partículas en los productos;
- > Salida de la mezcla por medio de grifo 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.

Машины TechnoGel® 35 - 60 Диапазон Mixcrema построены полностью из нержавеющей стали, полностью автоматизированы для производства заварного крема, мороженое, нуга, джемы и т.д. Все компоненты машины легко снимаются, таким образом, обеспечивая быстрое техобслуживание и чистку.

Основные особенности:

- > Широкий выбор как автоматических так и пользовательских программ;
- > системы отопления и охлаждения в "байн-мари";
- > сенсорный экран;



- > Управление под низким напряжением и водонепроницаемость;
- > Лопасть соскабливания внутри аппарата;
- > Кран продукта на выходе плотные кремы жидкости
- > Легкая выдвижная гибким душем.
- > Легкий доступ к компонентам машины для быстрого обслуживания.

MIXCREMA		35	60
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge Capacidad/ Вместимость/ mix-max	Lt	15-35	30-60
Potenza Elettrica/Installed Power/ Puissance/Leistung/Potencia Electrica/ Электроэнергия	Kw	6,5	7,5
Condensazione/Cooling/Condensation/ Kondensation/Condensación/ Конденсация	Acqua/Water/Eau/ Wasser/Agua/Вода		
Gas frigorifero/Refrigerating gas Gaz de refrigeration/Kühlgas/ Gas refrigerante/ Холодильник газовый	Freon R 452 A		
Tensione/Electric Power/Tension/ Strom/Voltaje/ Электроэнергия	400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*/ trifasica*/фазер*		
Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/Medidas/ Размеры		621x815 x981	683x903 x1180
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto/ peso netto	Kg	181	242
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto/ peso lordo	Kg	237	297