

turbomix

Emulsionatore per la preparazione di
Miscele per Gelato Artigianale

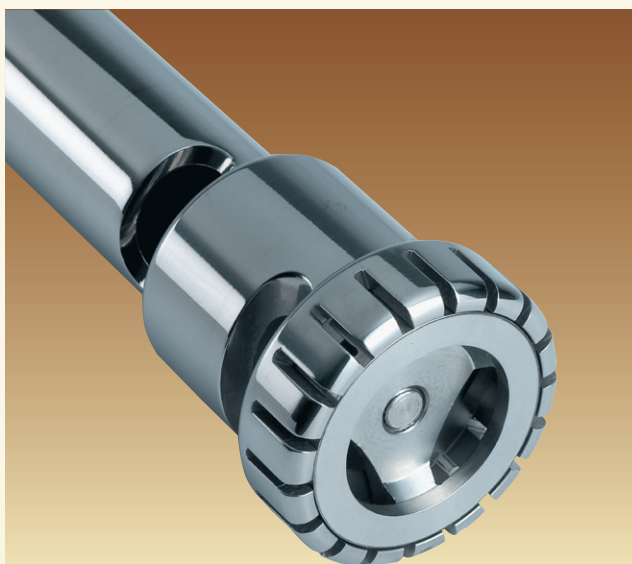
cattabriga



cattabriga

Il Turbomix Cattabriga è uno strumento indispensabile nel moderno laboratorio di gelateria per la preparazione di tutte le miscele. Serve per frullare, emulsionare e disperdere gli ingredienti secchi, fibrosi e grassi all'interno dei liquidi, per ottenere miscele gelato perfettamente omogenee.

Oltre alla preparazione di miscele per gelato artigianale, trova un valido impiego anche in pasticceria per emulsionare prodotti densi.



Emulsore Creme (1)

L'elevata rotazione e forma del motore emulsionano velocemente le paste, esaltandone aroma e cremosità.



Emulsore Frutte (2)

Ideale per sminuzzare e frullare i pezzi di frutta fresca o surgelata.



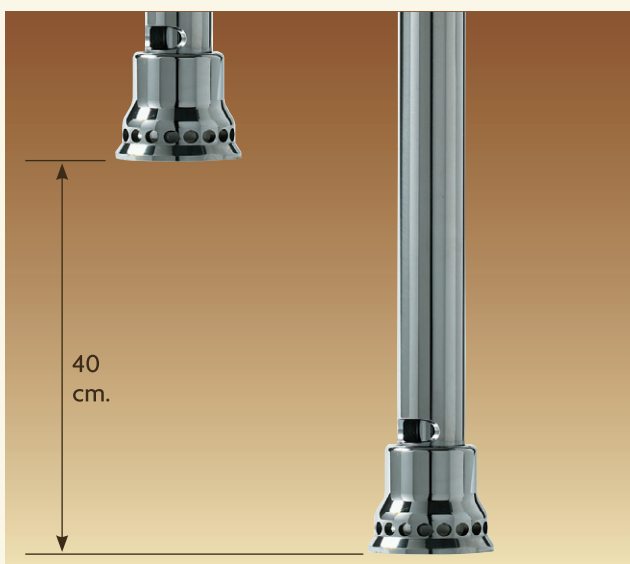
Cutter Optional (3)

E' un frullatore rotante per sminuzzare grossi pezzi di frutta, anche molto consistenti, come pere e mele.

Tempi di Emulsione

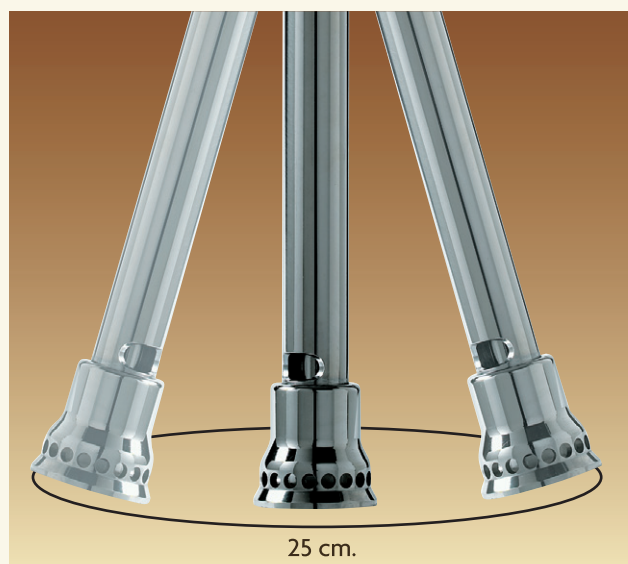
Per emulsionare le paste caratterizzanti nella miscela base, circa 30 secondi per 5 litri.

Per produrre una miscela completa, partendo dai singoli ingredienti, per formare un mix complesso perfettamente emulsionato, circa 2 minuti per 5 litri.



Escursione Verticale

Per emulsionare diverse quantità di miscela, il Turbomix ha un'escursione verticale di quasi 40 cm.



Oscillazione Orizzontale

Affinchè la turbina dell'emulsore possa risucchiare anche gli ingredienti solidi che tendono ad attaccarsi alle pareti del secchio, al Turbomix può essere impresso anche un movimento circolare.



Quadro Comandi

Racchiude tutte le funzioni del Turbomix. Un pulsante elettromeccanico di emergenza consente, se schiacciato, di spegnere immediatamente la macchina.



Sostituzione Emulsori

Svitando la ghiera posta sotto il motore, l'emulsore si sblocca e si sfilà, per essere cambiato.

turbomix

Emulsionatore per la preparazione di
Miscele per Gelato Artigianale

CARATTERISTICHE TECNICHE

Turbomix

Giri Motore al minuto 3.000 - 12.000

Quantità minima per ciclo 3 litri*

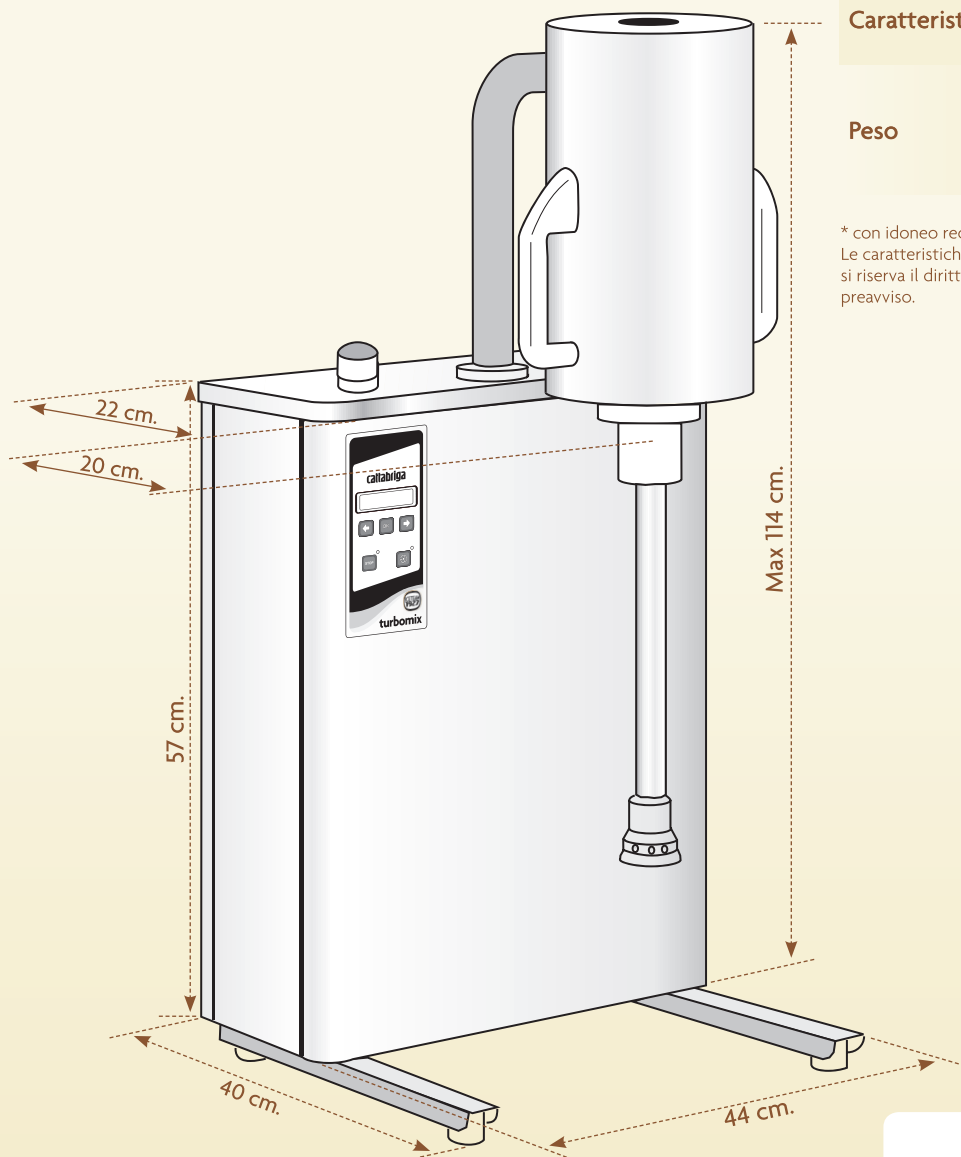
Quantità massima per ciclo 15 litri

Caratteristiche elettriche 200 - 240 volt
50 - 60 Hz
0,75 kW

Peso 65 kg

* con idoneo recipiente anche quantità inferiori.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. La Cattabriga si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



Distributore

cattabriga

GELATO TECHNOLOGY SOLUTIONS. SINCE 1927.