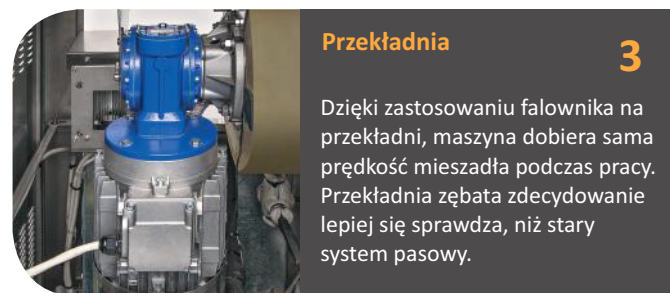
**Pancerne wykonanie 1**

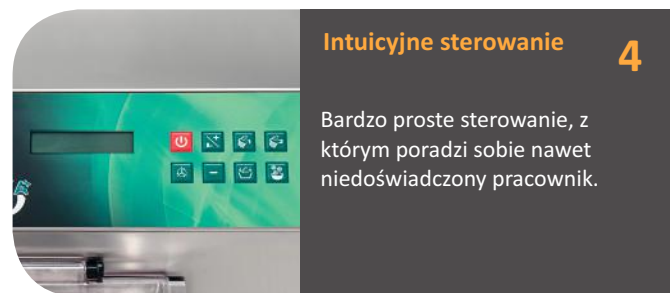
Solidna konstrukcja. Wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304. Maszyna posiada bardzo grube ściany.

**Szybki cykl produkcyjny 2**

W ciągu zaledwie siedmiu minut Movi umożliwia perfekcyjne przygotowanie mieszanki i całkowite opróżnienie cylindra bez odpadów.

**Przekładnia 3**

Dzięki zastosowaniu falownika na przekładni, maszyna dobiera sama prędkość mieszadła podczas pracy. Przekładnia zębata zdecydowanie lepiej się sprawdza, niż stary system pasowy.

**Intuicyjne sterowanie 4**

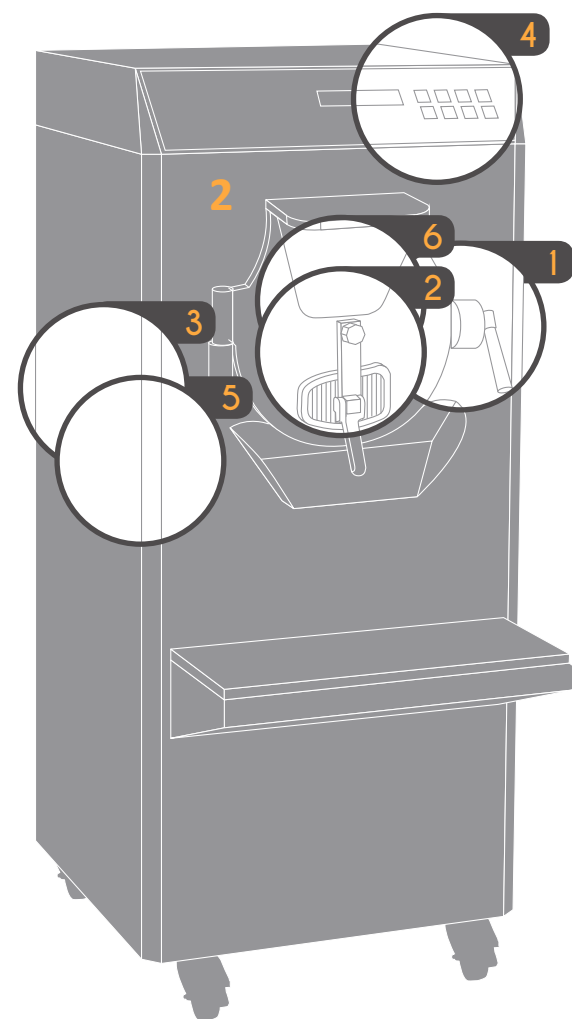
Bardzo proste sterowanie, z którym poradzi sobie nawet niedoświadczony pracownik.

**Elektroniczna kontrola 5**

Raz ustawiony, proces zamrażania przebiega niezależnie dzięki kontroli elektronicznej każdej fazy, co pozwala zoptymalizować czas.

**Łatwe mycie 6**

Łatwo wyjmowane mieszadło ze złączem żeńskim. Dzięki przyciskowi "mycie" po kilku minutach mamy czysty kocioł w maszynie.

**Tylko z nami!**

BONUS DOSKONAŁOŚCI
5 LAT GWARANCJI

WYSOKA WYDAJNOŚĆ DLA NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI PRODUKTÓW.

Innova Movi to elektroniczny, poziomy, profesjonalny frezer najnowszej generacji: funkcjonalne, praktyczne, solidne i niezawodne narzędzie pracy. Opatentowane mieszadło Innova zapewnia absolutną higienę wewnątrz cylindra, idealną kremową mieszankę i całkowitą ekstrakcję lodów pod koniec każdego cyklu roboczego. Movi jest wyposażony w wysoce wydajne silniki zapewniające najniższe zużycie energii przy pełnym poszanowaniu środowiska.

- Produkcja 100% "Made in Italy".** Movi jest produkowany przez Innova w Begamo we Włoszech z najwyższej jakości komponentów. Wytrzymała konstrukcja w całości jest wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 przeznaczonej dla przemysłu spożywczego
- Oszczędność energii.** Połączone zastosowanie 2 falowników do kontroli zużycia energii elektrycznej oraz wysoce energooszczędnego silnika przekładniowego klasy IE2 do bezpośredniej transmisji ruchu zapewnia znaczne oszczędności energii.
- Oszczędność czasu.** Szybki cykl przygotowanie lodów, tylko 7 minut do idealnej struktury. Szybkie czyszczenie i dezynfekcja dzięki prostemu systemowi wyjmowania mieszadła i noży. Mieszadła ze złączem żeńskim, dzięki temu nie ma ryzyka, że mieszanka dostanie się do środka maszyny z cylindra.
- Bezpieczeństwo.** System zdalnej kontroli (RCS) pozwala na bezpośrednie podłączenie urządzenia do system serwisowego Innova, dzięki czemu możliwa jest diagnoza funkcji w czasie rzeczywistym i szybkie rozwiązanie ewentualnego problemu.
- Niezawodność .** Innova jak nikt inny, jako pierwsza na rynku daje 5 lat gwarancji na wszystkie maszyny rzemieślnicze do produkcji lodów. Program Plus to unikalny plan bonów, stworzony w celu ochrony frezera Innova w razie potrzeby naprawy.

A+

**Technologia
która daje Ci
więcej!**

Frezer serii A+ to najnowsza generacja urządzeń do produkcji lodów, które wykorzystują zaprojektowany przez INNOVA system A+ dzięki zastosowaniu falowników do zarządzania chłodzeniem.

ZALETY SYSTEMU A+:

- SKŁADNIKI SZYBKO UZYSKUJĄ ODPOWIEDNIĄ STRUKTURĘ PRZEZ ODPOWIEDNIĄ ILOŚĆ CHŁODU
- ZNAJCZNE OSZCZĘDNOŚCI ENERGII
- LODY NIGDY NIE ZAMARZNĄ – AUTOMATYCZNY DOBÓR MOCY TERMICZNEJ SPRĘŻARKI NA KAŻDYM ETAPIE PRZETWARZANIA.
- MOŻLIWOŚĆ WSADU OD 20%
- DOSKONAŁA EKSTRAKCJA DZIĘKI KONTROLOWANIU CHŁODZENIA, KTÓRA UTRZYMUJE WYSOKĄ JAKOŚĆ PRODUKTU



**ELECTRONIC BATCH
FREEZER**

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO

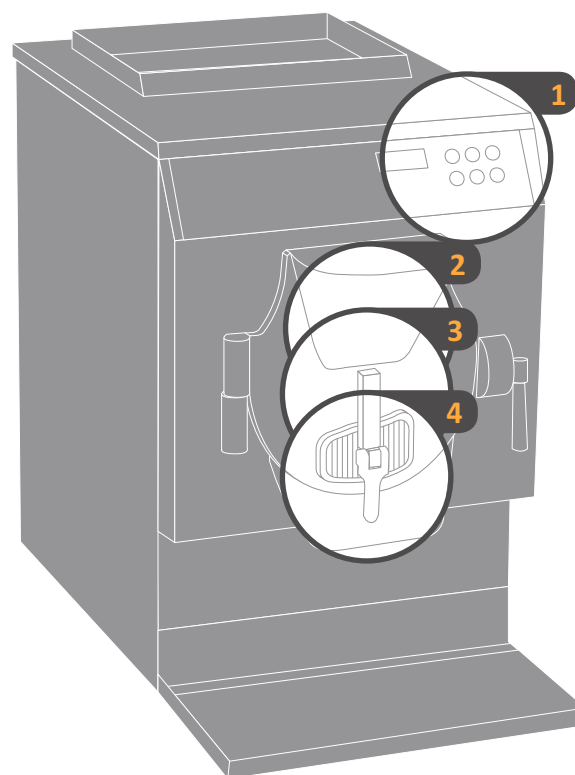
MOVI&SMART

DANE TECHNICZNE



	MOVIE 60 A+	MOVIE 60	MOVIE 30	MOVIE 30 SMART
Przyłącze	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Moc	6.5kW	6.5kW	4.5kW	4.5kW
Kondensat	Woda	Woda	Woda	Powietrze
Wydajność/h	25-60 kg	35-60 kg	20-40 kg	20-35 kg
Możliwość załadunku	2.5 - 10 L	4 - 10 L	2 - 6 L	2 - 6 L
Szerokość	61 cm	61 cm	61 cm	58 cm
Głębokość	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	72 (+20) cm
Wysokość	143 cm	143 cm	143 cm	83 cm
Waga	265 kg	265 kg	225 kg	205 kg

ARTISANAL LINE



Elektroniczna kontrola 1

Raz ustawiony, proces zamrażania przebiega niezależnie dzięki kontroli elektronicznej każdej fazy, co pozwala zoptymalizować czas.



Szybki cykl produkcyjny 2

W ciągu zaledwie siedmiu minut Smart umożliwia perfekcyjne przygotowanie mieszanki i całkowite opróżnienie cylindra bez odpadów.



Pancerne wykonanie 3

Solidna konstrukcja. Wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 304. Maszyna posiada bardzo grube ściany.

MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ, MINIMALNY ROZMIAR

Smart jest elektronicznym frezerem poziomym najnowszej generacji. Dzięki kompaktowym wymiarom jest bardzo mobilny. Maszyna ma specjalny system chłodzenia powietrzem, dzięki temu nie potrzebujemy przyłącza wody. Pomimo małych wymiarów, Smart produkuje 35kg lodów na godzinę.

Produkcja 100% "Made in Italy". Smart jest produkowany przez Innova w Begamo we Włoszech z najwyższej jakości komponentów. Wytrzymała konstrukcja w całości jest wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 przeznaczonej dla przemysłu spożywczego.

Oszczędność energii. Połączone zastosowanie 2 falowników do kontroli zużycia energii elektrycznej oraz wysoce energooszczędnego silnika przekładniowego klasy IE2 do bezpośredniej transmisji ruchu zapewnia znaczne oszczędności energii.

Techniczne wsparcie dzięki systemowi RCS. System pozwala na kontrolę maszyny zdalnie przez Internet.



Proste czyszczenie 4

Łatwo wyjmowane mieszadło ze złączem żeńskim. Dzięki przyciskowi "mycie" po kilku minutach mamy czysty kocioł w maszynie.



BONUS DOSKONAŁOŚCI
5 LAT GWARANCJI
100% MADE IN ITALY

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO

via Lentino, Loc. Cedrini - 24020 CERETE (BG) - Italy
ph. +39 0346 63497 - fax +39 0346 640838



Innova le macchine per il gelato



www.innovaitalia.com

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO