



TURBOMIX

TURBOMIX

Il **Turbomix Carpigiani** è molto utile in gelateria per la preparazione delle miscele. E' composto da una stabile struttura verticale da tavolo, sulla quale è vincolato il braccio porta motore; da un potente motore a velocità variabile, con movimento verticale ed oscillante; da due diversi emulsori e da un cutter.



Emulsore Creme

Agitatore ideale per l'intima dispersione delle paste caratterizzanti alle creme, dense e zuccherine, o oleose e ricche di grassi, nella miscela base. L'elevata rotazione e forma del rotore emulsionano velocemente le paste, esaltandone aroma e cremosità.



Emulsore Frutta

Ideale per sminuzzare e frullare i pezzi di frutta fresca o surgelata e per disperdere finemente le puree di frutta nella base. Utile per sciogliere le polveri, come zuccheri e stabilizzanti a freddo, per la preparazione delle miscele a base acqua.



Cutter

E' un frullatore rotante per sminuzzare grossi pezzi di frutta, anche molto consistenti, come pere e mele. Trova il suo completamento in abbinamento con gli emulsori, per trasformare poi la frutta frullata in fini puree di facile dispersione.



Comando a 2 Mani

Quadro comandi con: Abilitazione - **Timer** per programmare il tempo di emulsione - Barra led giri motore - Stop - Pulsante d'Emergenza. **L'avviamento e il mantenimento della rotazione richiede la presenza simultanea delle 2 mani sulle maniglie; dalle maniglie si varia anche il numero di giri.**

Giri Motore al minuto

3.000 - 12.000

Emulsione di 5 litri di miscela

1-2 minuti

Quantità minima per ciclo

3 litri

Quantità massima per ciclo

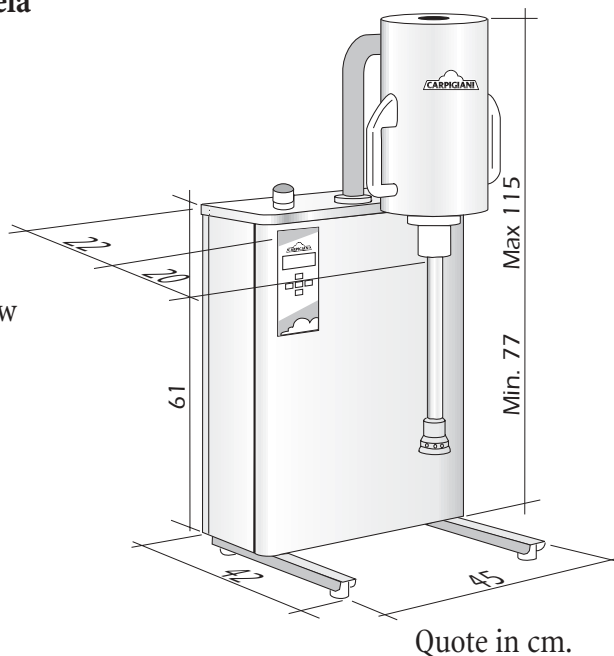
15 litri

Caratteristiche elettriche

200-240 volt 50-60 hz 0,75 kw

Peso

45 kg



Quote in cm.

CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

TEST PER CTP

DATA DI PROVA 05/09/2001