



TURBOMIX

Der **CARPIGIANI-Turbomix** ist in der Eisdielen sehr nützlich für die Zubereitung der Mixe. Er besteht aus einer stabilen vertikalen Struktur für den Tisch, auf welcher der Arm für den Motorenträger befestigt ist; einem leistungsstarken Motor mit variabler Geschwindigkeit, mit vertikaler und schwingender Bewegung, zwei verschiedenen Emulsionierköpfen und einem Cutter (auf Wunsch).



Emulsionierer für Creme

Ideales Rührwerk für die vollständige Verteilung im Grundmix der charakterisierenden Pasten für Cremees, dickflüssig und stark zuckerhaltig, oder ölhaltig und fettreich. Die hohe Umdrehung sowie die Form des Rotors emulgieren rasch die Pasten und heben das Aroma und die Cremigkeit hervor.



Emulsionierer für Früchte

Ideal zum Zerkleinern und Mixen von frischen oder tiefgefrorenen Fruchtstücken und zum feinen Verrühren von Fruchtpüree im Grundmix. Nützlich zum Auflösen von Pulvern, wie Zucker und Stabilisatoren in kaltem Zustand, für die Zubereitung der Mixe auf Wasserbasis.



Cutter

Dies ist ein rotierender Mixer zum Zerkleinern von dicken, auch sehr festen Fruchtstücken, wie Birne und Apfel. Er findet seine Vervollständigung beim Kombinieren mit den serienmäßigen Emulsionierern, um dann die gemixten Früchte in feines, leicht zu verrührendes Püree zu verwandeln.



Funktion

Der Turbomix startet erst wenn beide Hände des Bedieners gleichzeitig an den Griffen platziert werden. Die Geschwindigkeit wird durch das Berühren der oberen Grifffläche mit den Daumen reguliert. Nach ein paar Sekunden wird durch ein optisches und akustisches Signal angezeigt, dass die Maschine bereit ist automatisch weiter zu arbeiten. Ab diesem Zeitpunkt können die Hände von den Griffen genommen werden. Die Maschine führt das gesamte Programm eigenständig weiter und gibt dem Bediener die Möglichkeit sich in der Zwischenzeit anderen Tätigkeiten zu widmen.

Umdrehungen Motor/Minute

3.000 – 12.000

Emulsion von 5 Litern Mix

1-2 Minuten

Mindestmenge pro Zyklus

3 Liter

Maximale Menge pro Zyklus

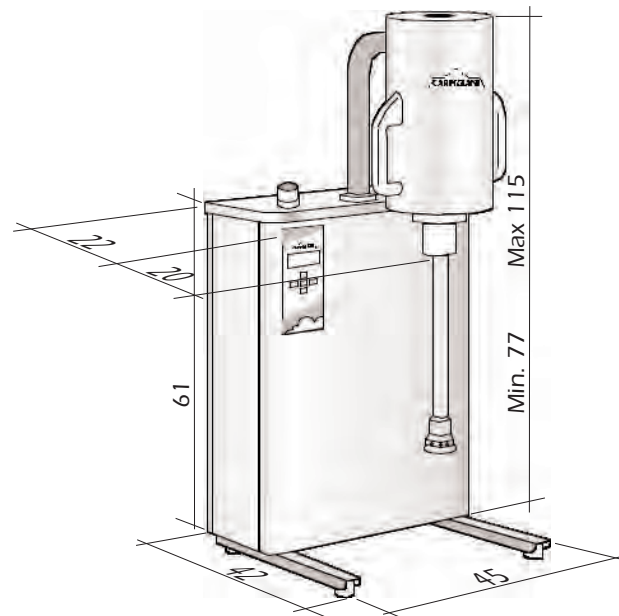
15 Liter

Elektrische Eigenschaften

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

Gewicht

45 kg



Abmessungen in cm

CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce