

MANTECADORA VERTICAL H-MV



MANTECADORA VERTICAL H-MV

Mejisa presenta una de las novedades más esperadas, que supondrá un importante avance tanto para los heladeros artesanos más exigentes como para aquellas personas que pretendan iniciarse en el fascinante mundo del helado.

Y es que una de sus principales ventajas de la **mantecedora vertical** es que permite producir un producto de calidad de la forma más sencilla. Todo son facilidades, empezando por su funcionamiento, que se controla a través de un panel táctil desde el cual se regula la temperatura, el tiempo y la velocidad de las palas. La posibilidad de modificar la velocidad del emulsionador permite elaborar diferentes productos.

Otra de las características principales es la posibilidad de añadir fácilmente a la mezcla pequeños trozos de sólidos (fruta, turrón, cookies, galletas, chocolate...) sin que estos se rompan, tan solo introduciéndolos por la compuerta superior. Esta compuerta es transparente, por lo que en todo momento se puede ver el estado en el que se encuentra la mezcla.

Además de preparar cremas de helado, con la **mantecedora vertical H-MV** también se pueden hacer granizados perfectos. En la parte frontal cuenta con una boca de extracción que permite que el producto caiga directamente sobre la cubeta.

Cuenta con un grifo de limpieza que hace que ésta sea más cómoda y sencilla, ya que, además, las palas no están atornilladas y se pueden extraer y colocar fácilmente.

La **mantecedora vertical H-MV** es una de las máquinas más robustas, fiables y consistentes que hay en el mercado, avalada además por el servicio técnico posventa de **Mejisa**. No lo dude y experimente un salto cualitativo en el proceso de fabricación del helado.



| CARACTERÍSTICAS | | H - MV 10 | H - MV 20 |
|-------------------------------------|---------|------------------------------------|-------------------------------------|
| MEDIDAS (ancho x altura x fondo) | mm | 597 x 1150 x 939 | 630 x 1240 x 960 |
| CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN | litros | Cremas 3 - 10 Granizados 6 - 18 | Cremas 7 - 20 Granizados 10 - 30 |
| POTENCIA COMPRESOR | kW | 4 | 7 |
| POTENCIA EMULSIONADOR | kW | 4 | 5,5 |
| VELOCIDAD VARIABLE DEL EMULSIONADOR | r.p.m. | 30 - 210 | 30 - 210 |
| POTENCIA MÁXIMA | kW | 8 | 12,5 |
| TENSIÓN A 50 Hz. | Voltios | 400 (trifásica) | 400 (trifásica) |
| VOLUMEN DEPÓSITO | litros | 18 | 30 |
| REFRIGERANTE | | R-507A | R-507A |
| TIEMPO PROCESO | minutos | 10 (aprox.) | 10 (aprox.) |
| PESO NETO | kg | 293 | 360 |

MECÁNICA JIJONENCA, S.A.

FABRICACIÓN E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA PARA ALIMENTACIÓN Y APARATOS A PRESIÓN
POLIGONO INDUSTRIAL SEGORB, S/N. - TEL. 96 561 05 85 / 96 561 07 82 - FAX. 96 561 06 52

www.mejisa.com - e-mail: info@mejisa.com
03100 JIJONA (ALICANTE)

