



A+
SYSTEM

UN PLUS A LA EXCELENCIA
5 AÑOS DE GARANTIA

100% MADE IN ITALY

FLÙ

PASTURIZADOR ELECTRONICO

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO

LINEA ARTESANAL



Ciclo de elaboración rápido 1

Con Flù el ciclo de pasteurización es rapidísimo gracias al uso de resistencias eléctricas a una alta capacidad y a las cuatro velocidades de rotación del agitador.



Programación rápida 2

Un teclado simple e intuitivo permite una rápida programación, configurando la temperatura hasta 90° y con dos programaciones distintas para la carga completa (hasta 70 Lt) y para la media carga.



Control electrónico 3

La mecánica de Flù está gestionada por un sistema electrónico de control que monitoriza constantemente el funcionamiento: cosa que comporta una menor mantención y una mayor longevidad de la máquina.



Higiene total 4

La tapa de cierre de la cuba de pasteurización puede desengancharse rápidamente sin uso de utensilios para permitir un lavado rápido y simple y garantizar un higiene total.



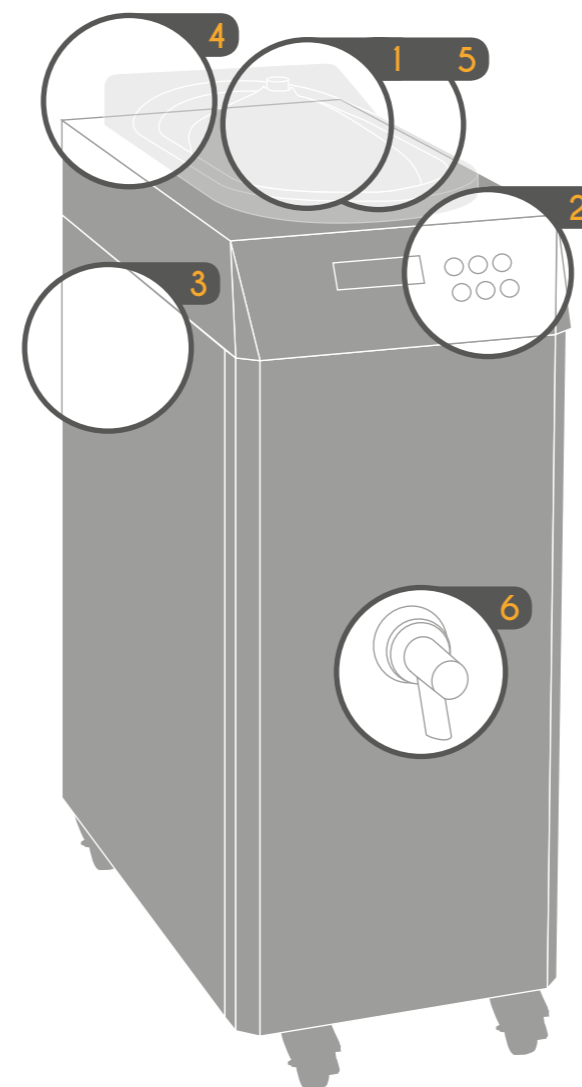
Limpieza fácil 5

El práctico grifo de limpieza situada en la parte interna de la cuba de pasteurización, activable con un simple botón, consiente una rápida y completa limpieza de Flù.



Lavado automático 6

El especial lavado automático del grifo de salida, una solución exclusiva de Innova, hace posible la perfecta higienización también con presencia de mezcla en el pasteurizador.



SOLO CON NOSOTROS!

UN PLUS A LA EXCELENCIA
5 AÑOS DE GARANTIA

PRESTACIONES SUPERIORES PARA UNA CUALIDAD SIEMPRE AL TOP

Flù es el pasteurizador profesional para la producción de helado artesanal: combina la practicidad de su uso, altas prestaciones y tecnología de vanguardia. Las cuatro velocidades de rotación del agitador, la posibilidad de configurar según las propias exigencias a la temperatura deseada, la perfecta gestión de la media carga, el control electrónico hacen de Flù un producto extremadamente flexible. El agitador fácilmente removible y la simplicidad del grifo facilitan una limpieza simple y veloz, garantizando un higiene total.

Producción 100% Made in Italy. Flù es producido por Innova en Bergamo (Italia), utilizando solo productos de altísima calidad. La robusta estructura ha sido realizada totalmente en acero Inox aisi 304, especial para utensilios alimentarios, con chasis auto portante de gran grosor pero de dimensiones compactas.

Ahorro energético. El uso combinado de dos inversers de serie para el control del consumo de energía eléctrica y de un moto reductor de alta eficacia energética de clase IE3 para una transmisión directa del movimiento garantiza un notable ahorro energético.

Ahorro de tiempo. Ciclo de mantecación rapidísimo, solo siete minutos para una perfecta mantecación. El lavado y la sanitación resultan rápidos gracias al desenganche fácil de la pala con encaje hembra que deja el cilindro herméticamente cerrado para una limpieza perfecta.

Seguridad. El sistema de control remoto (RCS) conecta directamente la máquina a la red de asistencia Innova, que es capaz de ver en tiempo real la configuración de las funciones y subministrar una respuesta enfocada y resolutive a las señalización.

Tranquilidad. Innova es fidelidad sin comparaciones, la primera y única que ofrece 5 años de garantía sobre todas las máquinas para el helado artesanal. Plus Program es el exclusivo plan de inspección que protege la máquina de helado Innova de cualquier necesidad de mantención.

A+

La tecnología que te da más!

Los mantecadores A+, los multifunciones A+ y los pasteurizadores A+ son máquinas para helado de última generación que utilizan el sistema A+ realizado por INNOVA mediante la utilización de inverter en la gestión del frío.

LAS VENTAJAS DEL SISTEMA A+ SON:

- LOS INGREDIENTES SE CRISTALIZAN RÁPIDAMENTE POR UNA CANTIDAD CALIBRADA DE FRIO Y CONSIGUEN UNA PERFECTA MANTECACIÓN.
- EL HELADO NO SE CONGELA NUNCA GRACIAS A LA MODULACIÓN AUTOMÁTICA DE LA POTENCIA TÉRMICA DEL COMPRESOR EN CADA FASE DE LA ELABORACIÓN.
- UN AHORRO ENERGÉTICO NOTABLE.
- FLEXIBILIDAD EN LA GESTIÓN DE LAS DISTINTAS CANTIDADES DE HELADO.
- PERFECTA EXTRACCIÓN GRACIAS A LA REFRIGERACIÓN CONTROLADA QUE MANTIENE LA ALTA CALIDAD DEL PRODUCTO.

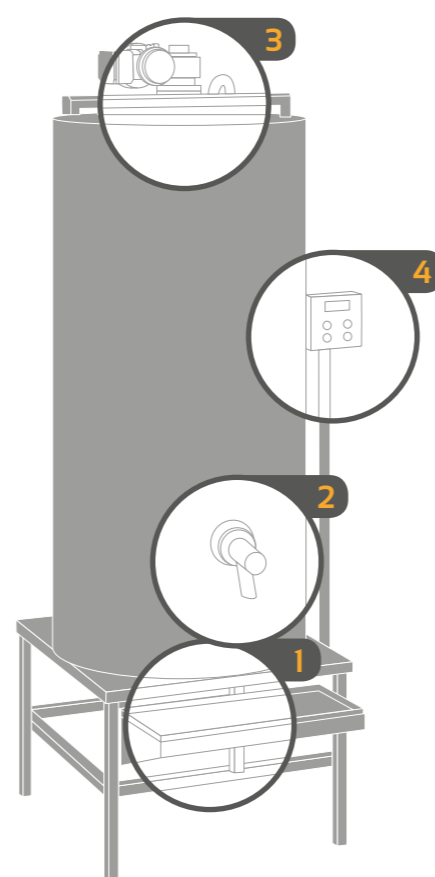
FLÙ & SYSTEM-T

LINEA ARTESANAL

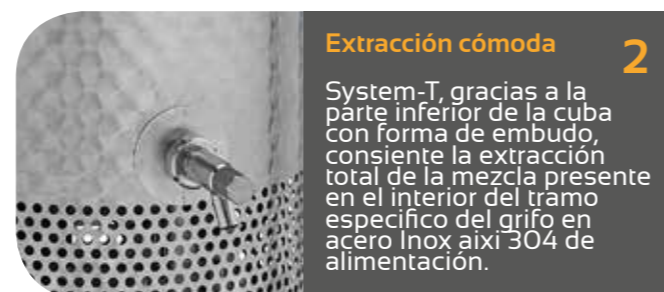
HOJA TÉCNICA



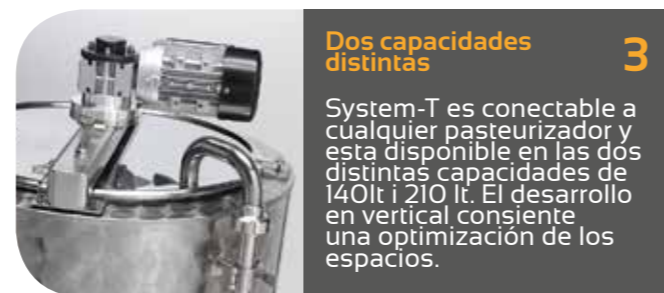
	FLU 70	FLU 70 A+	FLU 120	FLU 120 A+	SYSTEM-T 210
Alimentación	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia	6 kw	6 kw	13 kw	13 kw	1.5 kw
Condensación	Agua	Agua	Agua	Agua	Agua
Producción horaria	70 lt	70 lt	120 lt	120 lt	210 lt
Tecnología	1 inverter	2 inverter	1 inverter	2 inverter	
Ciclo de carga	30 - 60 lt	30 - 60 lt	50 - 120 lt	50 - 120 lt	0 - 210 lt
Ancho	42 cm	42 cm	75 cm	75 cm	77 cm
Profundidad	83 (+10) cm	83 (+10) cm	95 (+10) cm	95 (+10) cm	77 (+30) cm
Altura	106 (+8) cm	106 (+8) cm	106 (+8) cm	106 (+8) cm	175 (+20) cm
Peso	185 kg	185 kg	250 kg	250 kg	120 kg



Higiene total 1
El recorrido de la mezcla del pasteurizador al recipiente es directo y automático gracias al uso de una bomba, excluyendo pues cualquier contacto con el ambiente externo y con el operador.



Extracción cómoda 2
System-T, gracias a la parte inferior de la cuba con forma de embudo, consiente la extracción total de la mezcla presente en el interior del tramo específico del grifo en acero Inox aixi 304 de alimentación.



Dos capacidades distintas 3
System-T es conectable a cualquier pasteurizador y esta disponible en las dos distintas capacidades de 140lt i 210 lt. El desarrollo en vertical consiente una optimización de los espacios.

LINEA ARTESANAL TECNOLOGIA EXCLUSIVA AL SERVICIO DE AUTENTICIDAD Y FRESCURA

System-T es el sistema eficaz y económico que prevé la utilización del recipiente de maduración para optimizar la capacidad productiva del pasteurizador, simplificando la salida del producto recogido directamente del pasteurizador y conservado con todas sus cualidades (sin limite mínimo de cantidad). System-T agita la mezcla pasteurizada, la conserva a 4° y permite la extracción de la cantidad deseada.

Producción 100% Made in Italy. SYSTEM-T es producido por INNOVA a Bergamo (Italia), utilizando solo materiales de calidad. La estructura, incluidas las conexiones, es realizada en acero Inox aisi 304 y soldada a mano.

Ahorro energético. Los consumos de System-T son reducidos al mínimo gracias a la utilización de un sistema de refrigeración de aire controlado electrónicamente.

Seguridad. Gracias al sistema de control remoto (RCS) la red de asistencia Innova esta capacitada para visualizar en tiempo real la configuración de las funciones.



Limpieza fácil 4
El cómodo grifo situado al exterior del recipiente de maduración consiente una rápida, completa y practica limpieza de las tinas de maduración System-T.

UN PLUS A LA EXCELENCIA
5 AÑOS DE GARANTIA
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

SYSTEM-T

RECIPIENTE DE
MADURACIÓN

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO