

Emulsionatore/Omogeneizzatore
per la preparazione di miscele
per Gelato Artigianale
E tanto altro ancora...



Turbomix

Il **Turbomix Carpigiani** è uno strumento indispensabile nel moderno laboratorio di gelateria per la preparazione di tutte le miscele.

Serve per frullare, emulsionare e disperdere gli ingredienti secchi, fibrosi e grassi all'interno dei liquidi, per ottenere miscele gelato perfettamente omogenee.

Oltre alla preparazione di miscele per gelato artigianale, trova un valido impiego anche in pasticceria per emulsionare prodotti densi, e in molte produzioni alimentari, e nei settori chimico, farmaceutico e cosmetico.

È 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, da un cutter ed un secchio in acciaio opzionali.



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 velocità di rotazione e la configurazione del rotore generano una forte pressione specifica per emulsionare rapidamente le paste, esaltandone aroma e cremosità.

Emulsore Frutte

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 Optional

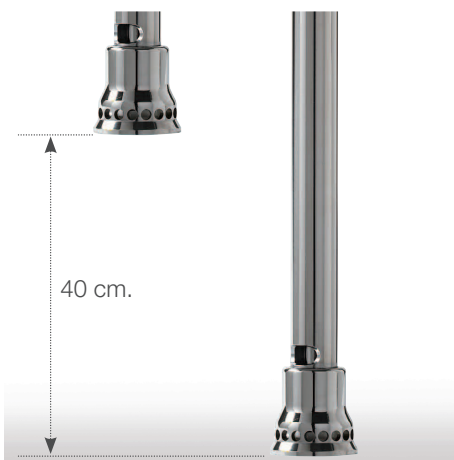
È un frullatore rotante per sminuzzare grossi pezzi di frutta, anche molto consistenti, come pere e mele. Trova il suo completamento in abbinamento con gli emulsori, per trasformare poi la frutta frullata in fini puree di facile dispersione.

Tempi di Trattamento

Per la raffinata emulsione delle paste caratterizzanti nella miscela base, per un gelato dal gusto superiore, circa 30 secondi per 5 litri.

Per sciogliere completamente le basi a freddo in latte o acqua, per un gelato di qualità garantita, circa 60 secondi per 5 litri.

Per produrre una miscela completa, partendo dai singoli ingredienti, per formare un mix complesso perfettamente emulsionato, per un gelato personalizzato, circa 120 secondi per 5 litri.



Escursione Verticale

Per emulsionare diverse quantità di miscela, il Turbomix ha un'escursione verticale di quasi 40 cm. Questo ampio movimento ascensionale è molto ergonomico, perchè il peso del motore è annullato da un sistema a bilanciere che consente di fare salire e scendere il motore con leggerezza e facilità. È possibile immobilizzare il braccio porta motore all'altezza desiderata, con l'apposita leva.

Oscillazione Orizzontale

Affinchè la turbina dell'emulsore possa risucchiare anche gli ingredienti solidi che tendono ad attaccarsi alle pareti del secchio, al Turbomix può essere impresso anche un movimento circolare, guidando opportunamente il motore con le maniglie. Questa oscillazione orizzontale ha un diametro massimo di quasi 25 cm.

Quadro Comandi

Racchiude tutte le funzioni del Turbomix: il pulsante per abilitare all'avvio, il timer per programmare il tempo di emulsione, la barra led per controllare i giri motore, lo stop di spegnimento. Un pulsante elettromeccanico di emergenza consente, se schiacciato, di spegnere immediatamente la macchina.



Comando

Il Turbomix viene abilitato al funzionamento solo con la simultanea presenza delle 2 mani dell'operatore sulle maniglie di comando. La regolazione della velocità si esegue facendo scorrere i pollici sulle maniglie stesse. Dopo 10 secondi di contatto continuo delle mani sulle maniglie, la macchina emette un segnale acustico ed uno luminoso, che indicano la possibilità di funzionamento in automatico della stessa; a questo punto è possibile staccare le mani dalle maniglie. La macchina terminerà il programma impostato in maniera completamente autonoma e l'operatore si potrà dedicare ad altre attività.

Sostituzione Emulsori

Svitando la ghiera posta sotto il motore, l'emulsore si sblocca e si sfilà, per essere cambiato. L'accoppiamento tra motore e rotore è in plastica, facilmente sostituibile, per salvaguardare la macchina in caso di uso improprio. A fine giornata di lavoro, gli emulsori utilizzati devono essere totalmente smontati per la completa pulizia.

Secchio Optional

È un secchio graduato, in acciaio inox, della capacità di 15 litri. Il materiale altamente igienico, la forma conica che facilita il movimento ascendente della massa in lavorazione e le dimensioni opportunamente studiate, fanno di questo secchio un utile accessorio.

Caratteristiche del Turbomix 10

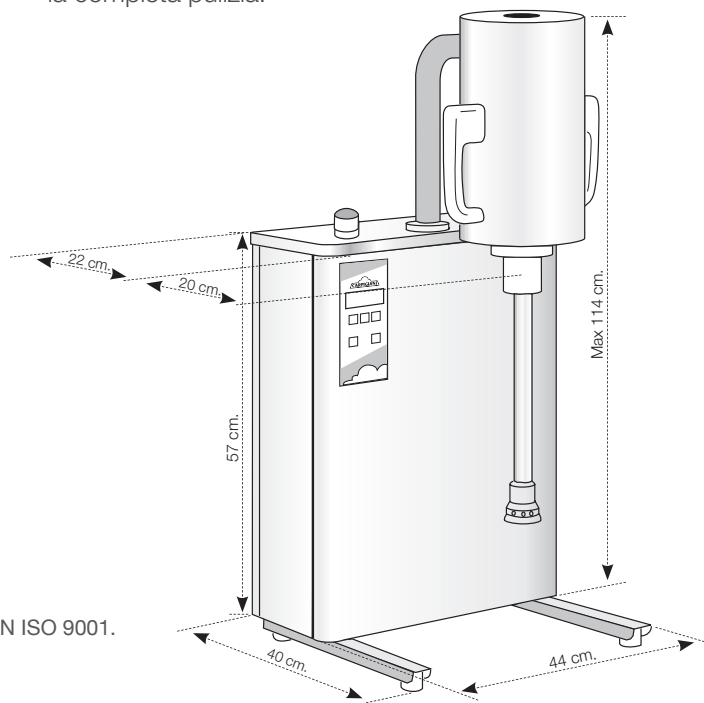
Giri motore al minuto	3.000 - 12.000
Velocità periferica - rotore	ca. 22 m/sec
Quantità minima per ciclo	3 litri*
Quantità massima per ciclo	15 litri
Alimentazione elettrica	Volt 230 / Hz 50-60
Potenza installata	kW 0,75
Dimensioni L x P x H (minima)	cm. 44 x 50 x 76
Dimensioni L x P x H (massima)	cm. 44 x 50 x 114
Peso	kg 65

*con idoneo recipiente anche quantità inferiori.

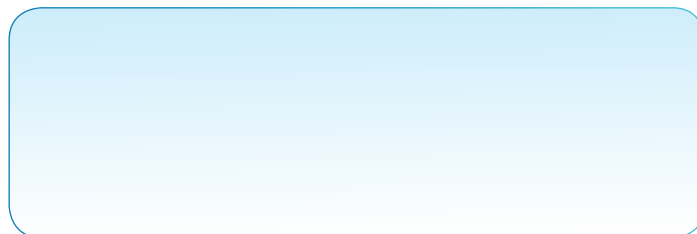
Le caratteristiche sono indicative.

La Carpigiani si riserva di apportare modifiche senza preavviso.

Turbomix è prodotto da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.



Concessionario



Carpigiani
ti aiuta a sorridere!

CARPIGIANI

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia BOLOGNA, Italy Tel. +39 051 6505111 carpigiani.com