



# LA NUOVAGEL

THE EVOLUTION OF ICE CREAM

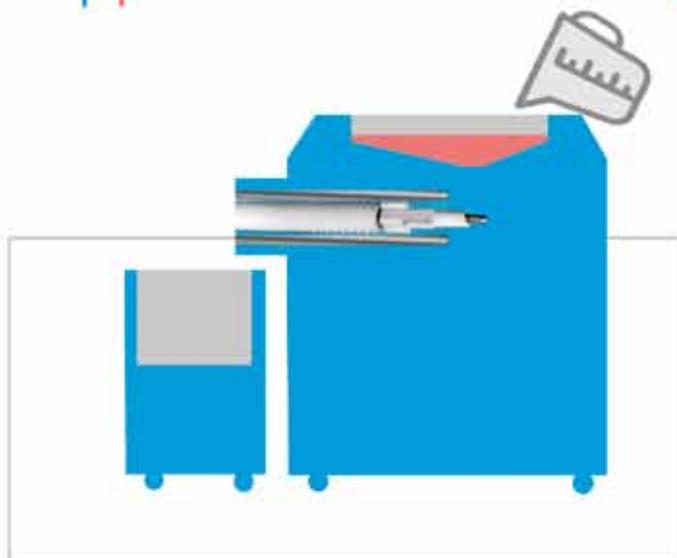


- + Migliore e maggiore struttura del gelato;
- + Aumento del Volume;
- + Grande stabilità;

- + Gusto più intenso;
- + Setosità al palato;
- + Maggiore durata nel tempo;
- + Maggiore conservazione;

LA NUOVAGEL

60"



### VELOCITA' DI MANTECAZIONE



Particolarità principale della macchina è il suo fornire un raffreddamento rapido che permette di mantecare il gelato in meno di un minuto.

MIN 4L.	MAX 60 L./h. (creme)
	MAX 85 L./h. (frutta)



### FORMAZIONE DEI MICROCRISTALLI



Con questa tecnologia si ottiene un gelato asciutto e setoso che si conserva nel tempo.



### SEMPLICITA' DI PULIZIA



Presenza di doccetta per una pulizia semplice e rapida.



### RIDUZIONE DEI CONSUMI ELETTRICI E DELL'ACQUA



Questo Mantecatore a Vite permette di ridurre non solo la quantità di energia elettrica durante ogni utilizzo ma anche di ridurre il consumo di acqua necessaria al raffreddamento, rispetto a qualsiasi mantecatore in commercio.

MANTECATORE A VITE



## LA NUOVAGEL



### FLESSIBILITA'



Il Mantecatore è predisposto per essere collegato direttamente ai pastorizzatori e ai tini di maturazione.



### LA COCLEA (Vite di Archimede)



Agendo sulla velocità della Coclea e della sparola emulsionatrice si può ottenere un maggior volume nel gelato (Overrun).



### QUALITA' COSTRUTTIVA



Le componenti in acciaio inox massiccio, l'elettronica selezionata, la componentistica e l'assemblaggio totalmente realizzato in Italia ne fanno un manufatto di fattura artigianale. Ogni pezzo è unico.



### IL "NASO PRINCIPALE"



Questo particolare pezzo permette la porzionatura del gelato in vaschette e carapine, nonché la variegatura, se richiesta.



### IL "NASO LUNGO"



Con questo particolare pezzo si possono produrre coppette e vaschette personalizzate.



### POZZETTO ALASKA



Grazie a questo pozzetto refrigerato è possibile migliorare la produzione anche grazie ad una ergonomia di dimensioni che garantisce una migliore postura.

MANTECATORE A VITE



### MANTECATORE a Vite MC-L60

Modello	Dimensioni L x P x H cm.	Potenza Elettrica Kw	Alimentazione elettrica VAC/ Hz	Gas Refrigerante	Consumo medio acqua in entrata L./min. °C.	peso N/Kg.
MANTECATORE MC-L60	51 x 104 x 135 H	6	3+N/400/50	R 404 A	4	3628/370

### MANTECATORE a Vite MC-L60 con unità condensatrice esterna

Modello	Dimensioni L x P x H cm.	Potenza Elettrica Kw	Alimentazione elettrica VAC/ Hz	Gas Refrigerante	Consumo medio acqua in entrata L./min. °C.	peso N/Kg.
MANTECATORE MC-L60	51 x 104 x 135 H	4	3+N/400/50	R 404 A	0	2940/300
unità conden- satrice esterna	120 x 50 x 97H	2	3+N/400/50	R 404 A	0	1176/120



Via Padania 9/c - 31020  
San Vendemiano (TV) Italy  
T: +39.0438.489097  
T: +39.0438.488807  
CF E P.IVA 04839590264  
info@lanuovagel.com  
www.lanuovagel.com