



2

ANNI DI
GARANZIA

100%

MADE IN

ITALY

MiSS

MACCHINE PER GELATO
SOFT

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO



Igiene totale

1

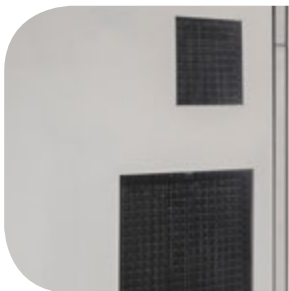
La facilità di rimozione delle pompe e degli agitatori semplifica le operazioni di sanitizzazione della macchina.



Pompe esterne alle vasche

2

Le pompe sono posizionate all'esterno delle vasche consentendone così l'utilizzo alla massima capacità ed escludendo la presenza di corpi esterni a contatto con la miscela, per una maggiore igiene.



Impianto frigorifero separato

3

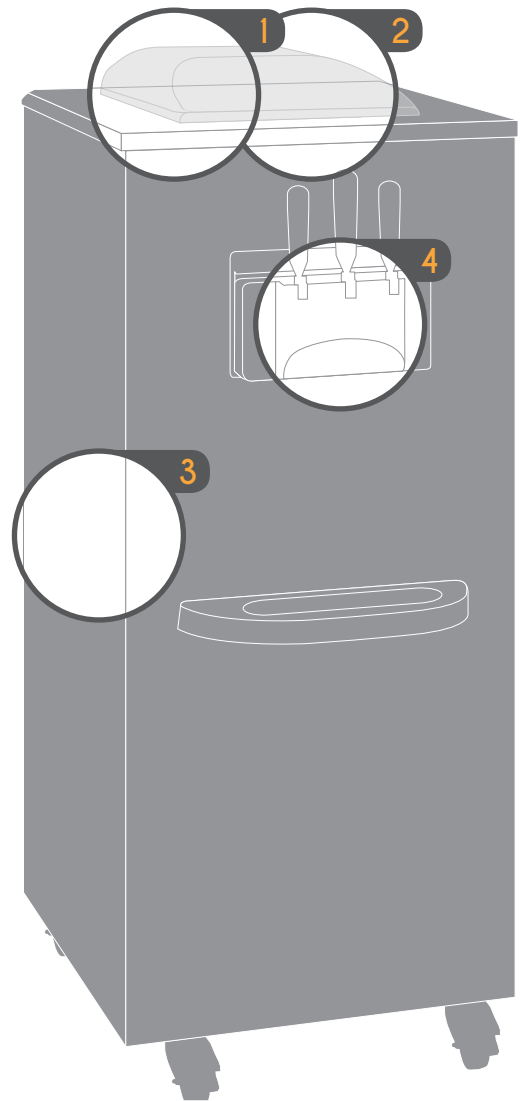
Miss è progettata con due impianti frigoriferi ad elevato rendimento i quali gestiscono in modo indipendente la produzione e la conservazione, abbattendo notevolmente i costi energetici.



Ciclo di lavorazione rapido

4

La straordinaria pala Innova, in accoppiata con il sistema frigorifero ad alto rendimento, rende più veloce il processo di produzione oraria di gelato.



2 ANNI DI
GARANZIA

VERSATILI E ALTAMENTE PERSONALIZZABILI PER ADATTARSI AD OGNI AMBIENTE

Miss è la macchina elettronica per gelato soft e frozen yogurt da pavimento. E' progettata con due impianti frigoriferi ad elevato rendimento che gestiscono in modo indipendente la produzione del gelato e la conservazione all'interno della vasca, ottimizzando le prestazioni ed abbattendo notevolmente i costi energetici. La perfetta combinazione di speciali agitatori controrotanti brevettati e del sistema di pompe esterno alle vasche di conservazione garantisce la più alta continuità di erogazione di gelato.

D Produzione 100% Made in Italy. Miss è prodotta da Innova a Bergamo, Italia utilizzando solo materiali di prima scelta. La massima attenzione ai dettagli si esprime in un prodotto solido e resistente.

D Risparmio energetico. Miss utilizza motori ad alta efficienza energetica e 2 impianti frigoriferi ad elevato rendimento i quali gestiscono in maniera indipendente la produzione del gelato e la conservazione abbattendo notevolmente i costi energetici.

D Risparmio di tempo. Programmazione semplice e veloce, rapido ciclo di lavorazione grazie alla straordinaria pala brevettata e al sistema frigorifero ad alto rendimento.

D Sicurezza. Il Sistema di Controllo Remoto (RCS) collega direttamente la macchina alla rete di assistenza Innova, che è in grado di visionare in tempo reale il settaggio delle funzioni e di fornire una risposta mirata e risolutiva alla segnalazione.

D Ampia personalizzazione. I modelli disponibili sia in versione a pompa che a gravità sono progettati per essere facilmente collocati sia da incasso che posizionati in linea. Gli optional di Miss, agitatori nelle vasche, leve con ritorno automatico e display sul retro garantiscono un'incredibile versatilità.

MISS

SCHEDA TECNICA



MISS 1

MISS 3

S. MISS 3

Alimentazione

400/50/3

400/50/3

400/50/3

Potenza

2.7 kw

2.9 kw

3.3 kw

Condensazione

Aria/Acqua

Aria/Acqua

Aria/Acqua

Prod. Oraria

200 coni (75gr.)

330 coni (75gr.)

530 coni (75gr.)

Vasca

14 lt

6,5 lt x2

6,5 lt x2

Gusti

1

2 + mix

2 + mix

Profondità

59x64 (+9) cm

59x64 (+9) cm

59x64 (+9) cm

Altezza

142 cm

142 cm

142 cm

Peso

170 kg

205 kg

205 kg

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