



Emulsionneur/Homogénéisateur
pour la préparation de mélanges
pour la Glace Artisanale
Et bien plus encore...



Turbomix

Turbomix

Le **Turbomix Carpigiani** est un outil indispensable dans le laboratoire moderne de glacier pour la préparation de tous les mélanges.

Il sert à mixer, émulsionner et mélanger les ingrédients secs, fibreux et gras à l'intérieur des liquides pour obtenir des préparations pour la glace parfaitement homogènes.

En plus des préparations pour la glace artisanale il trouve également son utilité en pâtisserie pour émulsionner les produits denses et même pour la production de nombreux produits alimentaires, chimiques, pharmaceutiques et cosmétiques.

Il est composé d'une structure verticale stable de comptoir sur laquelle est fixée un bras porte-moteur, d'un moteur puissant à vitesse variable, de deux émulsionneurs et d'un cutter optionnel.



Mélangeur Crème

Agitateur idéal pour la dispersion des pâtes caractérisantes aux crèmes denses et sucrées, ou huileuses et riches en graisse, dans le mélange de base. La rotation rapide et la forme du rotor émulsionnent rapidement les pâtes en exhalant arômes et onctuosité.

Mélangeur Fruits

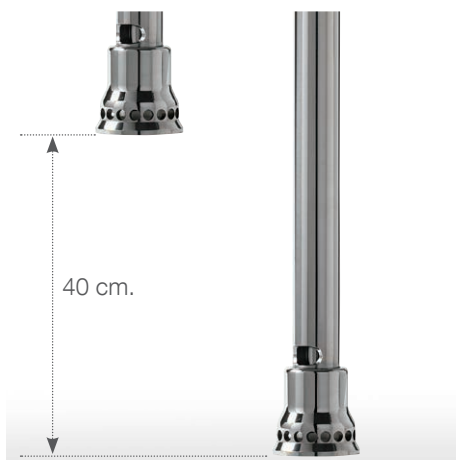
Idéal pour réduire en miettes et mixer les morceaux de fruits frais ou surgelés et pour disperser finement les purées de fruits dans le mélange. Utile pour dissoudre les poudres, comme les sucres et stabilisants à froid, pour la préparation des mélanges à base d'eau.

Cutter Optionnel

Il s'agit d'un mixeur pour réduire en miettes les gros morceaux de fruits, même très consistants, comme poires et pommes. C'est le complément idéal des deux autres mélangeurs pour transformer ensuite les fruits mixés en fines purées faciles à disperser.

Temps de Traitement

Pour émulsionner les pâtes caractéristiques dans le mélange il faut compter environ 30 secondes pour 5 litres de mélange. Pour dissoudre complètement les bases à froid dans le lait ou l'eau il faut compter environ 60 secondes pour 5 litres. Si l'on veut produire un mélange complet à partir d'ingrédients séparés et obtenir un mix parfaitement émulsionné pour une glace personnalisée, il faut compter environ 120 secondes pour 5 litres.



Excursion Verticale

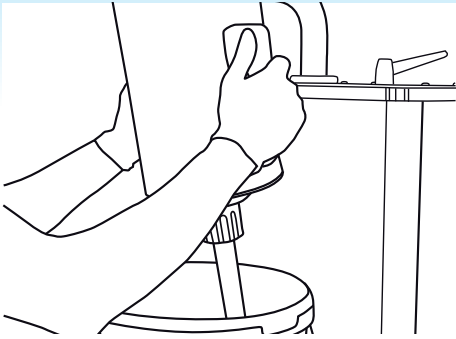
Pour émulsifier différentes quantités de mélanges le Turbomix a une amplitude verticale de quasiment 40 cms. Comme le poids du moteur est annulé par un système de balancier, la montée et la descente du moteur se fait avec une grande facilité et sans aucun effort, avec une grande ergonomie. Un levier permet d'immobiliser le porte-bras moteur à la hauteur désirée.

Oscillation Horizontale

Le Turbomix a été conçu pour éviter que les ingrédients solides collent aux parois du seau ; en effet en guidant le moteur avec un mouvement circulaire horizontal de 25 cms maximum.

Tableau de Commande

Il comporte toutes les fonctions du Turbomix : la touche marche, le timer pour programmer le temps d'émulsion, une barre led pour visualiser les tours moteur, la touche arrêt. Un bouton électromécanique d'arrêt d'urgence existe également.



Commandes

Le Turbomix ne peut fonctionner que si l'opérateur a les deux mains sur les poignées. La vitesse se règle en faisant glisser les pouces sur les poignées. Après 10 secondes de contact continu sur les poignées la machine émet un signal sonore et lumineux pour indiquer la possibilité de travailler en mode automatique ; il est possible à ce moment-là d'enlever les mains des poignées. La machine terminera automatiquement le programme et l'opérateur pourra s'adonner à une autre tâche.

Remplacement des Mélangeurs

On ôte le mélangeur en dévissant l'embout sous le moteur. Le moteur et le rotor sont reliés par une pièce en plastique facilement remplaçable en cas d'utilisation impropre de la machine. En fin de journée les mélangeurs doivent être démontés et nettoyés.

Carpi Care kit



Carpi Care kit : demande-le à ton concessionnaire pour une hygiène parfaite de ta machine.

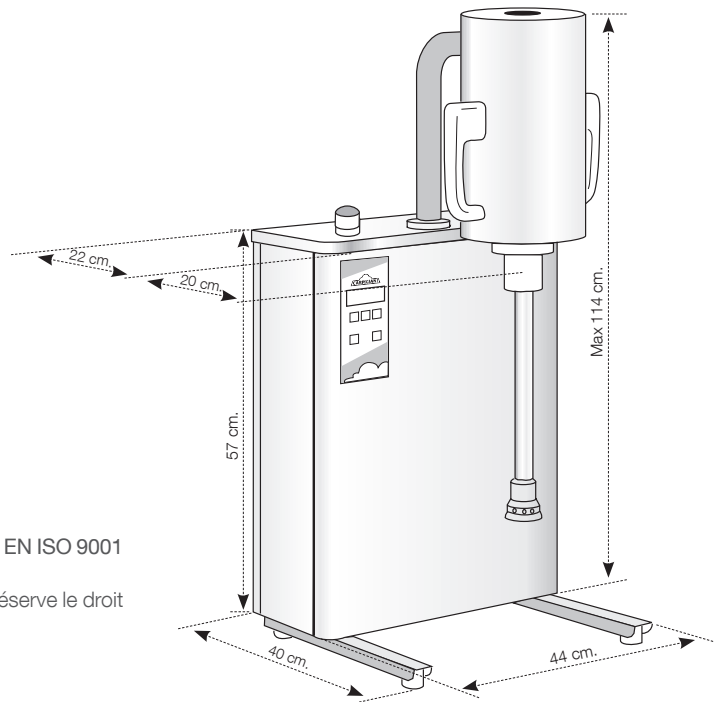
Caracteristiques du Turbomix

Tours Moteurs minute	3.000 - 12.000
Vitesse périphérique - rotor	Env. 22 m/sec
Quantité minimale par cycle	3 litres*
Quantité maximale par cycle	15 litres
Alimentation électrique	Volt 230 / Hz 50-60
Puissance nominale	kW 0,75
Dimensions L x P x H (min)	cm. 44 x 50 x 76
Dimensions L x P x H (max)	cm. 44 x 50 x 114
Poids	kg 65

*avec récipient adapté possibilité de quantités inférieures

Turbomix est produit par Carpigiani avec le Système de Qualité Certifié UNI EN ISO 9001

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative ; Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



the spirit of excellence