



NUOVAIR  
INNOVATORS OF REFRIGERATION

# L'EMULSIONATORE THE EMULSIFIER ALLMIX



<p><b>Perchè Allmix:</b></p> <p>Micronizza i grassi all'interno della miscela fino a 2 Micron. Questo conferisce al gelato una <b>maggiore stabilità in vetrina</b>.</p> <p><b>Perchè Allmix rispetto ad altri sistemi?</b></p> <p>Diametro 60 mm = maggiore rapidità;          6.000 rpm = non altero la miscela;          Motore potenziato = miscelo anche prodotti congelati;          Solo acciaio 304 = Affidabilità.</p>	<p><b>Why Allmix:</b></p> <p>It micronizes the fats in the mixture up to 2 Microns. It gives the ice cream a <b>major stability in display case</b>.</p> <p><b>Why Allmix compared to other systems?</b></p> <p>Diameter 60mm = more speed;          6.000 rpm = doesn't affect the mixture;          Industrial engine = frozen products;          Steel only 304 = Reliability.</p>	<p><b>Porqué Allmix:</b></p> <p>Es microniza los grasos en la mezcla hasta 2 Micrón. Eso confiere al helado una <b>estabilidad mayor en vitrina</b>.</p> <p><b>¿Porqué Allmix respecto a los otros sistemas?</b></p> <p>Diámetro 60mm = mayor velocidad;          6.000 rpm = no afecta la mezcla;          Motor potenciado = productos congelados;          Solo hierro 304 = Fiabilidad.</p>	<p><b>Warum Allmix:</b></p> <p>Mikronisiert Fette in der Mischung bis zu 2 Mikron. Es gibt <b>mehr Stabilität in der Eisvitrine</b>.</p> <p><b>Warum Allmix gegenüber anderen Systemen?</b></p> <p>Durchmesser 60mm = schneller;          6.000 rpm = der Mischung wird nicht verändert;          Aufgerüsteter Motor = gefrorene Erzeugnisse;          Nur Stahl 304 = Zuverlässigkeit.</p>
---	---	---	--



DISPLAY TOUCH 4,3"  
 DISPLAY TOUCH 4,3"  
 PANTALLA TÁCTIL 4,3  
 DISPLAY TOUCH 4,3"



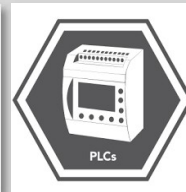
FRUSTA ACCIAIO 6 PEZZI  
 STEEL WHIP 6 PARTS  
 ACERO INOX 6 PIEZAS  
 STAHL RÜHRSTABS 6 TEILEN



GIRANTE 60mm  
 IMPELLER 60mm  
 IMPULSOR 60mm  
 LAUFRAD 60mm



MOTORE POTENZIATO  
 MOTOR UPGRADED  
 MOTOR POTENCIADO  
 AUFGERÜSTETER MOTOR



PLC INTEGRATO  
 PLC INTEGRATED  
 PLC INTEGRADO  
 PLC INTEGRIERT



INVERTER  
 INVERTER  
 INVERTER  
 INVERTER

DISPLAY touch 4,3" capacitivo	DISPLAY touch 4.3" capacitive	PANTALLA táctil 4,3" capacitivo	DISPLAY touch 4,3" kapazitive
VELOCITA' E TEMPO programmabili	SPEED AND TIME programmable	VELOCIDAD Y TIEMPO programable	GESCHWINDIGKEIT UND ZEIT programmierbar
PROTEZIONE IP65	PROTECTION IP65	PROTECCIÓN IP65	SCHUTZ IP65
PLC industriale	Industrial PLC	PLC industrial	PLC industrielle
MOTORE industriale brushless	MOTOR industrial brushless	MOTOR industrial brushless	MOTOR industrielle brushless
INVERTER per controllo velocità e protezione	INVERTER to control speed and protection	INVERTER para controlar velocidad y protección	INVERTER für geschwindigkeitskontrolle und schutz
AVVIAMENTO a 2 mani	STARTER with 2 hands	ARRANQUE con 2 manos	STARTER mit 2 händen
REGOLATORE di velocità	REGULATOR of speed	REGULADOR de velocidad	REGLER der geschwindigkeit
LIMITATORE di coppia per ridurre i consumi	ENGINE CONTROLLER to reduce consumptions	STABILIZADOR MOTOR para reducir los consumos	DREHMOMENTBEGRENZER um den Verbrauch zu reduzieren
DIAMETRO girante 60mm	DIAMETER impeller 60mm	DIÁMETRO impulsor 60mm	DURCHMESSER Laufrad 60mm
VELOCITA' da 1.800 a 6.000 giri/minuto (72km/h)	SPEED from 1.800 to 6.000 laps/minute (72km/h)	VELOCIDAD desde 1.800 hasta 6.000 vueltas/minuto (72km/h)	GESCHWINDIGKEIT von 1.800 bis 6.000 runden/minute (72km/h)
COPRIGIRANTE a 30 denti	IMPELLER with 30 teeth	EMULSOR con 30 dientes	KREISELDECKEL mit 30 Zähnen
FRUSTA in acciaio alimentare	STAINLESS STEEL Whip	BRAZO de acero	Stahl SCHNEEBESEN
EMULSIONE massima 2 micron	EMULSION maximus 2 micron	EMULSIÓN máxima 2 micron	EMULSION maximale bei 2 mikron
MOVIMENTO VERTICALE ed oscillante	VERTICAL MOVEMENT and swinging	MOVIMIENTO VERTICAL y oscilante	VERTIKAL und SCHWINK BEWEGUNG
SMONTABILE in 30 secondi	DETACHABLE in 30 seconds	DESMONTABLE en 30 segundos	ABNEHMBAR in 30 Sekunden
KIT frutta e creme inclusi	KIT fruits and cream included	KIT fruta y crema incluidas	KIT obst und creme inklusive
SISTEMA DI COTTURA "opzionale"	COOKING SYSTEM "optional"	SISTEMA DI COCCIÓN "opcional"	KOCHSYSTEM "optional"

## STANDARD

### CREAM / CREME



### FRUITS / FRUTTA



## OPTIONAL

### PASTE / PASTE GRASSE



### GANACHES



*Il sistema **COMB ALLmix** per prodotti di Ristorazione e Pasticceria per emulsionare in "poco tempo" e con "bassi consumi energetici".*

*The **COMB ALLmix** system for gastronomy and pastry products to emulsion in "less time" and with "low energy consumption".*

*El sistema **COMB ALLmix** para productos de Hostelería y Confitería para emulsionar en "poco tiempo" y con "bajo consumo energético".*

*Das **COMB ALLmix**-System für Produkte der Gastronomie – Konditorei emulgieren in "wenig Zeit" und mit "geringen Energieverbrauch".*



DIMENSIONI	SIZES	DIMENSIONES	AUSSENMASSEN	45 x 47 x 72/110 H
PESO (Kg)	WEIGHT (Kg)	PESO (Kg)	GEWICHT (Kg)	58
DATI ELETTRICI	ELECTRIC DATA	DATOS ELETTRICOS	ELEKTRISCHEN DATEN	230V 50/60Hz
ASSORBIMENTO MAX (kw)	ABSORPTION MAX (kw)	ABSORPCIÓN (kw)	STORMVER. MAX (kw)	1
CAPACITÀ (Lt)	CAPACITY (Lt)	CAPACIDAD (Lt)	KAPAZITÄT (Lt)	20



**NUOVAIR**  
INNOVATORS OF REFRIGERATION

[WWW.NUOVAIR.COM](http://WWW.NUOVAIR.COM)

ITALY

Via Padania, 9/C

31020 San Vendemiano

Treviso - ITALY

T: +39.0438.489097

M: [info@nuovair.com](mailto:info@nuovair.com)