



A+
SYSTEM

UN PLUS ALL'ECCELLENZA
5 ANNI DI
GARANZIA

100%

MADE IN

ITALY

FLU

PASTORIZZATORE
ELETTRONICO

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO



Ciclo di lavorazione rapido 1

Con Flù il ciclo di pastorizzazione diventa rapidissimo grazie all'utilizzo di resistenze elettriche ad alta tenuta ed alle quattro velocità di rotazione dell'agitatore.



Programmazione veloce 2

Una tastiera semplice ed intuitiva permette una rapida programmazione, impostando la temperatura fino a 90° e due programmazioni distinte per il pieno carico (fino a 70 lt) e il mezzo carico.



Controllo elettronico 3

La meccanica di Flù è gestita da un sistema elettronico di controllo che monitora costantemente il funzionamento: ciò comporta minore manutenzione e maggiore longevità della macchina.



Igiene totale 4

Il coperchio di chiusura della vasca di pastorizzazione può essere rapidamente sganciato senza l'uso di utensili per consentire un lavaggio rapido e semplice e garantire un'igiene totale.



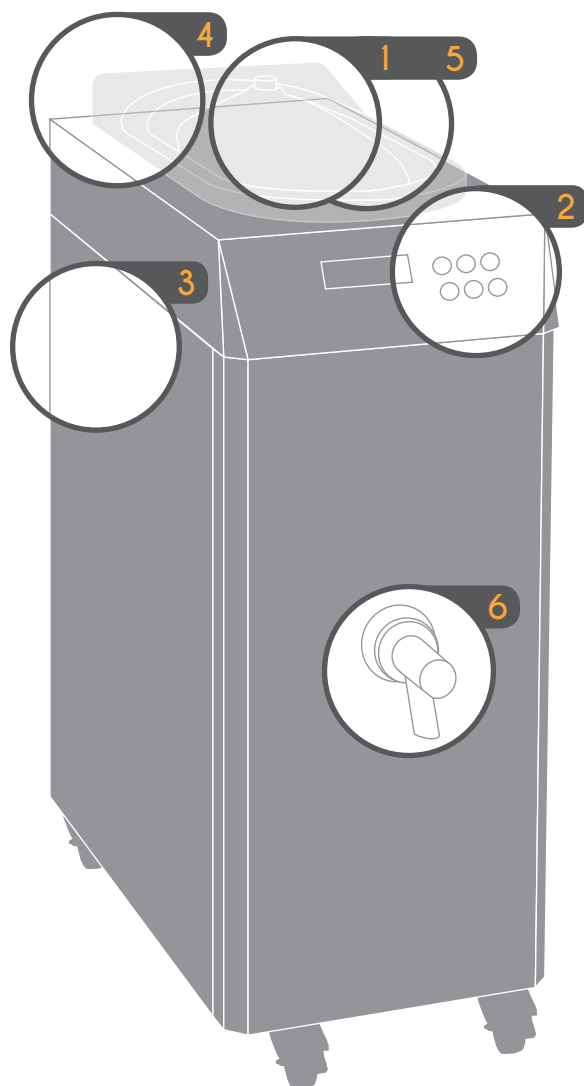
Facile pulizia 5

La pratica doccetta posizionata all'interno della vasca di pastorizzazione, attivabile con un semplice tasto, consente una rapida e completa pulizia di Flù.



Lavaggio automatico 6

Il particolare lavaggio automatico del rubinetto di erogazione, una soluzione esclusiva di Innova, permette la perfetta igienizzazione anche con presenza di miscela nel pastorizzatore.



Solo con noi!

UN PLUS ALL'ECCELLENZA
5 ANNI DI GARANZIA

PRESTAZIONI SUPERIORI PER UNA QUALITÀ SEMPRE AL TOP

Flù è il pastorizzatore professionale per la produzione di gelato artigianale: combina praticità d'uso, alte prestazioni e tecnologia all'avanguardia. Le quattro velocità di rotazione dell'agitatore, la possibilità di impostare secondo le proprie esigenze la temperatura, la perfetta gestione del mezzo carico, il controllo elettronico fanno di Flù un prodotto estremamente flessibile. L'agitatore facilmente rimovibile e la semplicità del rubinetto rendono la pulizia semplice e veloce, garantendo un'igiene totale.

D Produzione 100% Made in Italy. Flu è prodotto da Innova a Bergamo, Italia utilizzando solo materiali di altissima qualità. La struttura è realizzata totalmente in acciaio inox aisi 304, specifico per l'utilizzo alimentare, con telaio autoportante dal grande spessore ma dalle dimensioni compatte.

D Risparmio energetico. L'utilizzo combinato di 2 inverter di serie per il controllo del consumo di energia elettrica e di un motoriduttore ad alta efficienza energetica di classe IE2 per una trasmissione diretta del movimento garantisce notevole risparmio energetico.

D Risparmio di tempo. Rapida programmazione, ciclo di pastorizzazione veloce grazie all'utilizzo di resistenze elettriche nella fase di riscaldamento. Perfetta pulizia in brevissimo tempo grazie a doccetta interna alla vasca, al lavaggio rubinetto automatico e allo sgancio del coperchio rapido.

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 Tranquillità. Innova è affidabilità senza paragoni, la prima e unica che ti offre 5 anni di garanzia su tutte le macchine per il gelato artigianale. Plus Program è l'esclusivo piano di tagliandi che protegge la tua macchina del gelato Innova da ogni eventuale necessità di manutenzione.

A+

La tecnologia che ti dà di più!

I mantecatori A+, i multifunzione A+ e i pastorizzatori A+ sono macchine per gelato di ultima generazione che utilizzano il Sistema A+ realizzato da INNOVA tramite l'utilizzo di inverter nella gestione del freddo.

PER I PASTORIZZATORI FLÙ

I VANTAGGI DEL SISTEMA A+ SONO:

- LA MISCELA VIENE RAPIDAMENTE RAFFREDDATA
- NOTEVOLE RISPARMIO ENERGETICO.
- FLESSIBILITÀ DI GESTIONE DELLE DIVERSE QUANTITÀ DI MISCELA
- IN FASE DI CONSERVAZIONE GRAZIE ALLA REFRIGERAZIONE CONTROLLATA VIENE MANTENUTA L'ALTA QUALITÀ DEL PRODOTTO



A PLUS OF EXCELLENCE

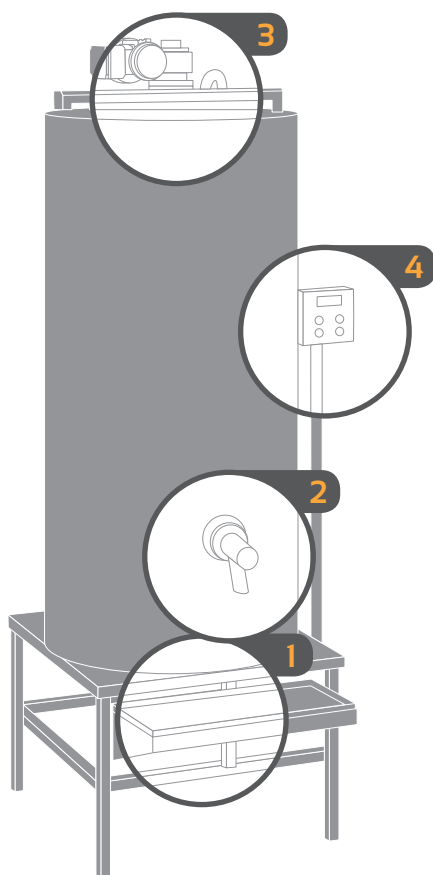
5 YEARS OF WARRANTY

100% MADE IN ITALY

SYSTEM-T

TINI DI MATURAZIONE

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO



TECNOLOGIA ESCLUSIVA AL SERVIZIO DI GENUINITÀ E FRESCHEZZA

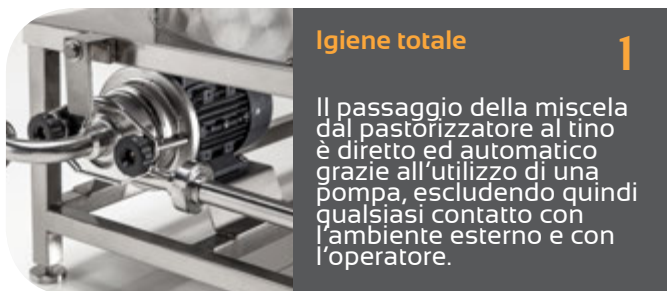
System-T è il sistema efficace ed economico che prevede l'utilizzo del tino di maturazione per ottimizzare la capacità produttiva del pastorizzatore, semplificando l'erogazione del prodotto raccolto direttamente dal pastorizzatore e conservato in tutte le sue qualità (senza limiti minimi di quantità). System-T agita la miscela pastorizzata, la conserva a 4° e permette l'estrazione della quantità desiderata.

Produzione 100% Made in Italy. SYSTEM-T è prodotto da INNOVA a Bergamo, Italia utilizzando solo materiali di qualità. La struttura, comprese le connessioni, è realizzata in acciaio inox aisi 304 e saldata a mano.

Risparmio energetico. I consumi di System-T sono ridotti al minimo grazie all'utilizzo di un sistema di raffreddamento ad aria controllato elettronicamente.

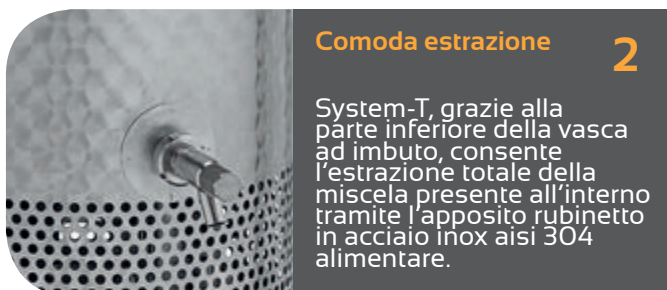
Sicurezza. Grazie al Sistema di Controllo Remoto (RCS) la rete di assistenza Innova è in grado di visionare in tempo reale il settaggio delle funzioni.

Facile pulizia
La comoda doccia posizionata all'esterno dei tini di maturazione consente un veloce, completo e pratico lavaggio dei tini di maturazione System-T.



Igiene totale 1

Il passaggio della miscela dal pastorizzatore al tino è diretto ed automatico grazie all'utilizzo di una pompa, escludendo quindi qualsiasi contatto con l'ambiente esterno e con l'operatore.



Comoda estrazione 2

System-T, grazie alla parte inferiore della vasca ad imbuto, consente l'estrazione totale della miscela presente all'interno tramite l'apposito rubinetto in acciaio inox aisi 304 alimentare.



Due diverse capacità 3

System-T è collegabile a qualsiasi pastorizzatore ed è disponibile nelle due diverse capacità da 140 lt e 210 lt. Lo sviluppo in verticale consente un'ottimizzazione degli spazi.

FLÙ & SYSTEM-T

SCHEDA TECNICA



FLU 70

SYSTEM.T 140

SYSTEM.T 210

Alimentazione

400/50/3

400/50/3

400/50/3

Potenza

6kw

1.5kw

1.5kw

Condensazione

Acqua

Aria

Aria

Capacità

70 lt

140 lt

210 lt

Carico ciclo

30 - 70 lt

0 - 140 lt

0 - 210 lt

Larghezza

42 cm

77 cm

77 cm

Profondità

83 (+10) cm

77 (+30) cm

77 (+30) cm

Altezza

106 (+8) cm

155 (+20) cm

175 (+20) cm

Peso

185 kg

110 kg

120 kg

INNOVA
LE MACCHINE PER IL GELATO



Innova le macchine per il gelato

via Lentino, Loc. Cedrini - 24020 CERETE (BG) - Italy
ph. +39 0346 63497 - fax +39 0346 640838



www.innovaitalia.com