



la **nuovagel**  
macchine e attrezzature per il gelato

*Una macchina di piccole dimensioni ma capace di grandi prestazioni.*

*Ideata e progettata per ridurre manualità e tempi di lavoro, ottenendo risultati ottimali nella preparazione delle miscele.*

emulsionatore  
**allmix**

### **ALTA QUALITA' DI EMULSIONE**

*Grazie all'Alta Qualità di Emulsione (a parità di miscele impiegate), otterrete non più una miscela più o meno sg्रेzzata, bensì una crema ricca di tutti gli aromi che è giusto pretendere dalle materie prime utilizzate. Una perfetta emulsione.*



POTENTE  
CAPACITÀ DI  
ESPULSIONE

Riduzione  
dei globuli  
in dimensioni  
che vanno  
dai 10 micron  
ai 2 micron

Riduzione  
della  
viscosità  
Miscela  
più liquida

Migliore  
Struttura ed  
Omogeneità  
del prodotto

Riduzione  
dei tempi  
di Maturazione

Stabilità e  
maggiore  
resistenza  
agli sbalzi  
termici

TAGLIO DEI  
GLOBULI

VELOCITÀ  
PERIFERICA  
DI ROTAZIONE

ASPIRAZIONE

**hqe**  
HIGH  
QUALITY  
EMULSION

**NO**

Alla sola  
velocità  
di rotazione.

*Riteniamo che la sola velocità  
di rotazione, anche se portata  
ai massimi livelli e potenze,  
non basti affatto a garantire  
una resa qualitativa delle  
miscele.*

AND  
OTHERS

**allmix**  
**COMBO**  
**IMPELLER**  
**SYSTEM**

Queste giranti  
permettono più  
combinazioni che,  
a loro volta, restituiscono  
diverse **PERFORMANTI**  
**EMULSIONI**.



Una consolle  
**TOUCH SCREEN**  
per la gestione  
manuale e/o  
automatica.



Una programmazione  
di velocità e rotazione  
che permette dieci  
soluzioni tempistiche.  
Da uno a dieci minuti  
di emulsione.



Un sistema integrato  
di diagnostica che  
permette verifiche  
cronologiche con  
eventuale assistenza  
a distanza.



Bassa  
Rumorosità



Riduzione di  
manualità e  
dei tempi  
lavorativi



Semplice montaggio  
e semplice smontaggio  
delle varie parti



Pulizia semplice, rapida  
e completa



Bassa  
rumorosità



Parti e  
componenti  
totalmente  
realizzati  
in Italia



## emulsionatore **allmix**

| Modello<br>Model | Dimensione<br>Dimension<br>L x P x H cm. | Potenza elettrica<br>Electric power<br>Kw | Alimentazione<br>elettrica<br>Available in<br>VAC/ Hz | Peso<br>Weight<br>N/Kg. |
|------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------|
| ALLMIX AU-L15    | 45 x 47 x 72/110 H                       | 1                                         | 230 50/60                                             | 569/58                  |

**lanuovagel**  
macchine e attrezzature per il gelato

### Sede Operativa

via Venezia 113/B  
31028 Tezze di Piave Vazzola  
Treviso Italy  
Tel: +39.0438.489097  
Fax: +39.0438.488807  
info@lanuovagel.com

[www.lanuovagel.com](http://www.lanuovagel.com)

### Sede Amministrativa

c/o SO.IM.EL srl  
via Kennedy 89  
30027 San Donà di Piave VE  
Isc.Reg.Impr.VE/P.iva 02407640271