

Mussana
MONTADORAS DE NATA

Competencia en
nata montada



La técnica más novedosa con la acreditada calidad

- Perfecta en temas de higiene y manejo
- Ajustable individualmente con autómata de dosificación de serie a través de teclas de sensor
- Enfriamiento intensivo del sistema de montaje hasta la boquilla de decoración
- Máximo volumen de montaje posible a través de rodillos de mezcla dobles MUSSANA de acero inoxidable V2A
- Rendimiento de hasta 90 litros de nata cruda
- Con sistema automático de limpieza de serie
- Regulación de temperatura totalmente electrónica
- Limpieza y desinfección sumamente sencillas por procedimiento de enjuague con agua caliente (50 a 80 °C)
- Extremado ahorro de energía
- Recipiente extraíble de acero inoxidable V2A de serie
- Verificación DIN según DIN 10507 (higiene de productos alimenticios)
- Número de registro DIN 6A004/95
- Construido de acuerdo a EMVG

Las mejores condiciones de higiene



- Fabricación completa en acero inoxidable
- Rodillo de mezclado doble MUSSANA de acero inoxidable
- Refrigeración intensiva totalmente aislada del sistema completo de montaje
- Sistema automático de limpieza de serie
- Limpieza por el procedimiento de enjuague
- Calidad de producto Microclean mejorada

Bag in Box



- A partir del modelo BOY apropiado para sistemas de conexión BAG IN BOX
- Sistema cerrado hermético al aire
- Ninguna pérdida por trasvase
- El aparato se mantiene limpio
- Ahorra costes



Sin sobreprecio:
Sistema automático
de limpieza con
 10 minutos de
 interrupción de
 refrigeración

Sistemas automáticos de nata para las máximas exigencias



2 litros "PONY"

Anchura x Altura x Profundidad	230 x 440 x 390 mm
Peso	33 kg
Conexión	230 V/50 Hz

¡Consumo de energía reducido!



4 litros "BOY"

Anchura x Altura x Profundidad	270 x 440 x 470 mm
Peso	36 kg
Conexión	230V/50 Hz

¡Capacidad incrementada!



6 litros "LADY"

Anchura x Altura x Profundidad	270 x 510 x 470 mm
Peso	39 kg
Conexión	230V/50 Hz

¡Modelo muy estrecho!



12 litros "GRANDE"

Anchura x Altura x Profundidad	390 x 510 x 370 mm
Peso	45 kg
Conexión	230V/50 Hz

¡Reducida superficie de instalación – gran volumen de carga!



2 x 6 litros "DUO" Variante 1 Paneles de mando en cada caso a la derecha junto a los grifos de servicio

Diámetro x Altura	430 x 550 mm
Peso	60 kg
Conexión	230V/50 Hz

¡Dos grifos de servicio, dos empleados de servicio, dos áreas; por ubicación en la esquina!



2 x 6 litros "DUO" Variante 2 Panel de mando central entre los grifos de servicio

Diámetro x Altura	430 x 550 mm
Peso	60 kg
Conexión	230V/50 Hz

¡Más confort imposible; con operación simultánea de dos empleados de servicio!



4 litros "MOBIL" 12 V

Anchura x Altura x Profundidad	270 x 440 x 470 mm
Peso	42 kg
Conexión	mín. 12 V/88 AH



"MINI"

Anchura x Altura x Profundidad	220 x 400 x 310 mm
Peso	20 kg
Conexión	230 V/50 Hz o corriente trifásica 400 V

- Trabaja sin refrigeración
- Aspiración directamente del embalaje de nata
- Rendimiento de hasta 80 litros de nata cruda/hora
- Dimensiones reducidas para el mínimo espacio necesario

Accesorios



Aerosol de silicona (con autorización NSF-H1)

Producto protector y de cuidado para juntas toroidales y acero inoxidable, 200 ml



Interruptor de pie

incluyendo diodo de conexión

- Montaje de fábrica solo posible en combinación con el pedido de una máquina nueva



Manguera de decoración

Longitud aprox. 1.350 mm, incluyendo diodo de conexión

- Montaje de fábrica solo posible en combinación con el pedido de una máquina nueva



Microclean

- Reducido desarrollo de espuma
- Elevada fuerza de limpieza
- Rápidamente efectivo
- Amplio efecto microbicida
- De olor neutro
- Informe según DIN 10507
- Con protección de Calgonit

MUSSANA Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH

Mülheimer Strasse 5, D-68219 Mannheim
 Tel. +49 (0) 621 89 99 160
 Fax. +49 (0) 621 89 99 166
 info@mussana.de



www.mussana.de



Sistemas automáticos de nata MUSSANA:

