

Mussana
MONTAPANNA

Competenza
in panna montata



Tecnologia d'avanguardia di qualità comprovata

- Perfezione assoluta a livello d'igiene e condizioni d'uso
- Regolazione individuale tramite pulsanti a sfioramento con sistema di porzionamento automatico di serie
- Raffreddamento intensivo del sistema di montatura fino al beccuccio di guarnitura
- Massimo volume di montatura possibile grazie al rullo di miscelazione doppio MUSSANA in acciaio inox V2A
- Produzione oraria: fino a 90 litri di panna grezza
- Con sistema automatico di pulizia di serie
- Regolazione della temperatura completamente elettronica
- Estrema facilità di pulizia e disinfezione mediante risciacquo con acqua calda (da 50 a 80 °C)
- Ad altissimo risparmio energetico
- Serbatoio in acciaio inox V2A estraibile di serie
- Testato in conformità alla normativa DIN (DIN-Geprüft) secondo DIN 10507 (igiene dei prodotti alimentari)
- Numero di registrazione DIN 6A004/95
- Costruzione secondo EMVG

I migliori requisiti igienici



- Lavorazione completamente in acciaio inox
- Rullo di miscelazione doppio MUSSANA in acciaio inossidabile
- Raffreddamento intensivo completamente isolato dell'intero sistema di montatura
- Sistema di pulizia automatico di serie
- Pulizia mediante risciacquo
- Migliorata qualità di prodotto Microclean

Bag in Box



- A partire dal modello BOY indicate per sistemi di collegamento BAG IN BOX
- Sistema ermeticamente chiuso
- Nessuna perdita per travaso
- L'apparecchio si mantiene pulito
- Risparmio sui costi



Senza sovrapprezzo:
**sistema di pulizia
 automatico** con 10
 minuti di interruzione
 del raffreddamento

Montapanna automatici per le esigenze più sofisticate



"PONY" da 2 litri

Larghezza x altezza x profondità	230 x 440 x 390 mm
Peso	33 kg
Potenza	230 V/50 Hz

Consumo energetico ridotto!



"BOY" da 4 litri

Larghezza x altezza x profondità	270 x 440 x 470 mm
Peso	36 kg
Potenza	230V/50 Hz

Aumentata capacità!



"LADY" da 6 litri

Larghezza x altezza x profondità	270 x 510 x 470 mm
Peso	39 kg
Potenza	230V/50 Hz

Struttura molto compatta!



"GRANDE" da 12 litri

Larghezza x altezza x profondità	390 x 510 x 370 mm
Peso	45 kg
Potenza	230V/50 Hz

*Ridotto ingombro in pianta –
 elevata capacità di riempimento!*



**2 x 6 litri "DUO" Variante 1
 Pannelli comandi rispettivamente
 a destra accanto ai rubinetti**

Diametro x altezza	430 x 550 mm
Peso	60 kg
Potenza	230V/50 Hz

*Due rubinetti, due persone di
 servizio, due settori – grazie al
 posizionamento ad angolo!*



**2 x 6 litri "DUO" Variante 2
 Pannelli comandi al centro tra i
 rubinetti**

Diametro x altezza	430 x 550 mm
Peso	60 kg
Potenza	230V/50 Hz

*Il massimo del comfort – con
 comando simultaneo da parte
 delle persone di servizio!*



"MOBIL" 12 V 4 litri

Larghezza x altezza x profondità	270 x 440 x 470 mm
Peso	42 kg
Potenza	min. 12 V/88 AH



"MINI"

Larghezza x altezza x profondità	220 x 400 x 310 mm
Peso	20 kg
Potenza	230 V/50 Hz o corrente trifase 400 V

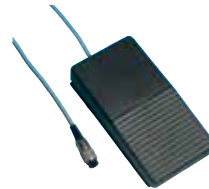
- Funziona senza raffreddamento
- Aspirazione della panna direttamente dalla confezione
- Produzione: fino a 80 litri di panna grezza/ora
- Piccole dimensioni per un ingombro ridotto

Accessori



Spray al silicone (omologato NSF-H1)

prodotto protettivo e trattante per o-ring e acciaio inox, 200 ml



Comando a pedale

connessione a diodo compresa

- Installazione in fabbrica possibile solo con l'ordine di una macchina nuova



Tubo per guarnitura

Lunghezza circa 1.350 mm, connessione a diodo compresa

- Installazione in fabbrica possibile solo con l'ordine di una macchina nuova



Microclean

- A basso sviluppo di schiuma
- Ad alto potere detergente
- Agisce in fretta
- Ampio spettro d'azione microbicida
- Odore neutro
- Perizia secondo DIN 10507
- Con protezione anticalcare

MUSSANA Hans Kratt Maschinenfabrik GmbH

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



www.mussana.de



Macchine automatiche per panna montata MUSSANA:

