

# PRINCIPESSA LA RIVOLUZIONE DEL GELATO



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

[info@principessagelato.com](mailto:info@principessagelato.com)

**MOTOR  
POWER**  
COMPANY

  
PRINCIPESSA

# LA NUOVA MACCHINA MANTECATRICE CHE CAMBIA IL MODO DI FARE IL GELATO

Principessa è in assoluto la prima macchina mantecatrice a impiegare la tecnologia *direct drive* sul sistema di agitazione: è stata eliminata la catena cinematica, consentendo altissime prestazioni, aumentando la versatilità di movimento e dimezzando i consumi energetici.

Di fatto, la nuova tecnologia utilizzata ha permesso di superare gli standard oggi presenti sul mercato dei mantecatori da gelato.

L'eliminazione del raffreddamento ad acqua e del lavaggio della macchina tra un ciclo e l'altro, permettono il 100% di risparmio idrico.

La mantecazione verticale direttamente in carapina, la forma molto ampia della bocca di ingresso con cui la macchina è stata concepita e l'illuminazione diretta in carapina consentono un controllo visivo costante del prodotto e permettono di inserire ingredienti (granelle, parti croccanti o frutta in pezzi) in qualsiasi momento della lavorazione.



## CARATTERISTICHE TECNICHE

Consumo d'acqua: zero  
Quantità per ciclo: fino a 3,5Kg

Capacità produttiva  
di gelato media Kg/h:  
per gelato  
(creme e sorbetti): 21 kg/h  
per granita siciliana:  
30 kg/h

Alimentazione:  
1x220 Vac 50Hz

Potenza massima  
assorbita: 2 kW

Telaio e rivestimento:  
acciaio verniciato

## MISURE

Larghezza: 68 cm  
Profondità: 68 cm  
Altezza: 205 cm  
Peso: 200 Kg

## I VANTAGGI DELLA MANTECAZIONE IN CARAPINA

- Nessun lavaggio della macchina, zero consumo d'acqua;
- No contaminazione del prodotto, no sanificazione della macchina;
- Nessun vincolo nella sequenza produttiva;
- Nessuna estrazione del gelato, a vantaggio di una migliore qualità del prodotto e della riduzione dei tempi di processo.



## IL CLOUD

- Possibilità di salvare le ricette in cloud, disponibili in tutte le macchine su diversi punti vendita;
- Possibilità di monitorare in tempo reale le statistiche di produzione, lo stato di funzionamento di ciascuna macchina da tablet, PC o smartphone.

## CONSUMI E RISPARMIO

- Abbattimento totale del consumo d'acqua;
- Consumi energetici più contenuti della categoria;
- Eliminazione di tutti i tempi a valore non aggiunto quali lavaggi, sanificazione, estrazione;
- Manutenzione ridotta al minimo grazie alla tecnologia direct drive.

# VERSATILITÀ E SEMPLICITÀ DELLA MACCHINA

- Possibilità di invertire il senso di rotazione;
- Possibilità di modificare la velocità di rotazione;
- Grazie al compressore, a portata variabile comandato da inverter, è possibile variare la temperatura di lavoro per ogni singola ricetta e in ogni fase di mantecazione;
- Possibilità di scegliere la temperatura di estrazione del gelato;
- Facilità di utilizzo;
- Riduzione dei tempi di formazione dei lavoratori stagionali;
- Possibilità di utilizzare e modificare le numerose ricette già ottimizzate della library della macchina;
- Possibilità di creare in piena autonomia nuove ricette;
- Estrema silenziosità della macchina;
- Facilità di trasporto e integrazione in aree di lavoro;
- Facilità di trasporto per eventi ad hoc (catering, cerimonie, formazione, ...);
- Possibilità di assistere al processo di mantecazione.

