

la **nuovangel**

macchine e attrezzature per il gelato



MANTECATORE VITE

MicroCristalli

alaska
CARRELLO-FRIGO



emulsionatore
almix
emulsionatore
robotmix



EURO
cream
STAR

MANTECATORE A VITE

EVOLUZIONE E VELOCITA'

Il primo ed unico MANTECATORE A VITE al mondo.

Una mantecatore concepito per realizzare, grazie ai suoi Micro Cristalli, un gelato più stabile, dotato di migliore e maggiore struttura, dal gusto più intenso, maggiormente durevole e conservabile nel tempo.

migliore e maggiore struttura del gelato +
aumento del volume +
grande stabilità +
gusto più intenso +
setosità al palato +
maggior durata nel tempo +
maggior conservazione +



MicroCristalli

l'evoluzione
nella Produzione
del Gelato

dim. cm	51 x 104 x 135 H.
kg.	370
alim. VAC/Hz	3+N/400/50
kW	6
gas	R 404 A



alaska CARRELLO-FRIGO

Un accessorio indispensabile per il MANTECATORE A VITE.

Il carrello-frigo ALASKA è leggero e facilmente posizionabile sotto il mantecatore e permette di contenere carapine di diverse altezze o vaschette di varie dimensioni grazie alla potente capacità di mantenere a bassa temperatura i vostri contenitori. Disponibile in due versioni per capacità e numero di vaschette.

alaska1	dim. cm	66 x 53,5 x 90 H.
	kg.	65
	Hz.	230 V 50/60 Hz
	W.	550

alaska2	dim. cm	120 x 53,5 x 90 H.
	kg.	65
	Hz.	230 V 50/60 Hz
	W.	550



EMULSIONATORE almix

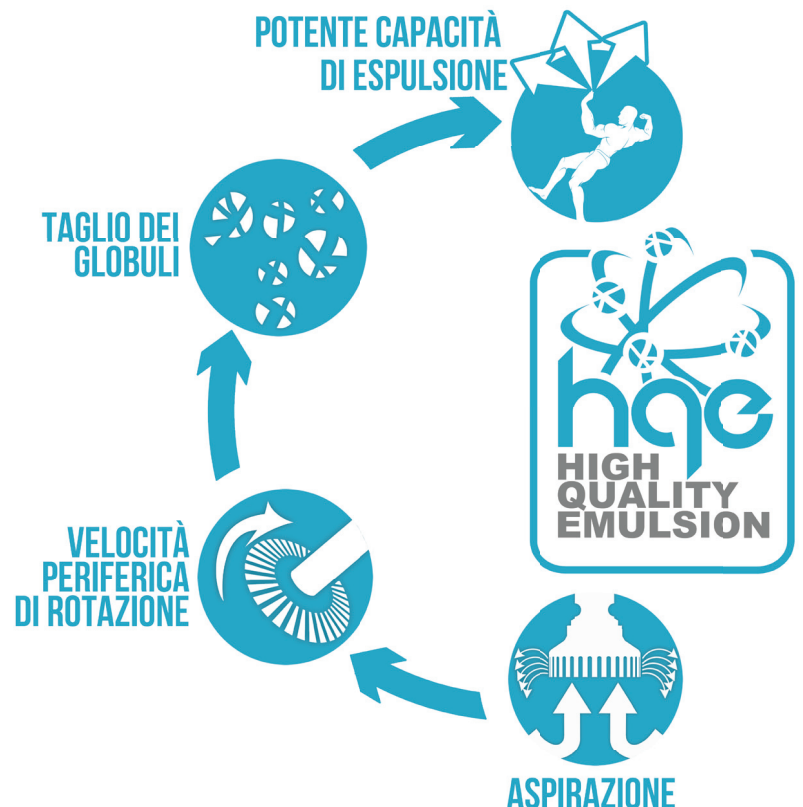
Una macchina di piccole dimensioni ma capace di grandi prestazioni.

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



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

dim. cm	45 x 47 x 72/110 H.
kg.	58
Hz	230 50/60
kW	1



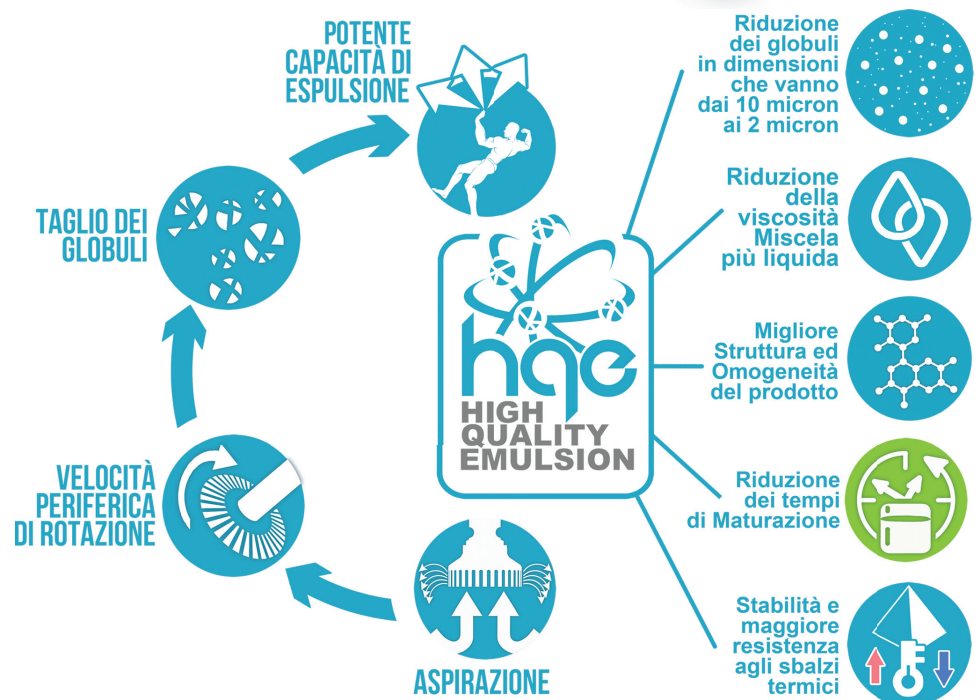


EMULSIONATORE robomix

Una macchina indispensabile per ridurre tempo e manualità nel lavoro del gelatiere. Il movimento SALI E SCENDI del gruppo MACINA abbinato ai performanti effetti delle COMBO ROTANTI (High Quality Emulsion) consentono emulsioni perfette sulle piccole, medie e grosse quantità.

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

dim. cm	55 x 74 x 140/182 H.
kg.	140
Hz	3+N / 400/50
kW	1,75



PASTORIZZATORE PS 70



Questi pasteurizzatori sono realizzati con una tecnologia che permette all'operatore di personalizzare il ciclo di pastorizzazione.

Entrambi i modelli PST 70 e PST 130 sono studiati e progettati per un ingombro particolarmente limitato.

70 litri di miscela come capacità massima per il PS70 e 130 litri per il PS130.

L'operatore può programmare e variare la velocità dell'emulsionatore a varie temperature ed ottenere una base di gelato perfettamente emulsionata.

Durante il ciclo di pastorizzazione, una volta raggiunta la temperatura ottimale (+ 65°C), si avvia, in modo automatico, il processo di emulsione. La miscela viene spinta alla massima velocità attraverso i fori della gabbietta di emulsione con il risultato di una miscela omogenea in tutte le sue microparticelle.

PASTORIZZATORE PS 130



dim. <i>cm</i>	41 x 95,5 x 100 H.
<i>kg.</i>	200
<i>V/Hz</i>	400 / 50 Hz / 3Ph
<i>condens.</i>	Acqua / Water
<i>Lt. Min-Max</i>	30-70
<i>P. max (Kw)</i>	6,5

- Albero graduato;
- Tempi ridotti di riscaldamento e raffreddamento;
- Alta pastorizzazione a 85°C;
- Bassa pastorizzazione a 65°C;
- Raffreddamento maturazione a + 4°C;
- Estrema facilità di utilizzo;
- Bassissimo livello di rumorosità;
- Pieno rispetto delle norme igienico sanitarie;
- Centralina elettronica;

dim. <i>cm</i>	56,5 x 103 x 100 H.
<i>kg.</i>	270
<i>V/Hz</i>	400 / 50 Hz / 3Ph
<i>condens.</i>	Acqua / Water
<i>Lt. Min-Max</i>	60-130
<i>P. max (Kw)</i>	11



dim. cm.	22,5 x 34,0 x 44,5 H.
kg.	29
VAC/Hz	230 V 1 50/60 Hz
L. /H.	95



dim. cm.	20,0 x 30,0 x 44,5 H
Kg.	18
VAC/Hz	230 V 1 50/60 HZ
L. /H.	120

EURO cream STAR 1



MONTAPANNA

Questa macchina combinata è l'ideale per la gastronomia, le gelaterie, le pasticcerie, i bar e le panetterie. È dotata di pannello di comando, robusto e strutturato. Il volume del contenitore della panna può essere scelto nelle varianti da 2, da 2,5 e da 3 litri.

Il raffreddamento intensivo è il cuore tecnologico di questa macchina. Giunge fino al beccuccio di guarnitura grazie a particolari serpentine di raffreddamento e all'eccellente isolamento.

- Prodotta con il miglior acciaio inox;
- Porzionamento manuale;
- Elettrovalvola non a contatto della panna (brevetto);
- Dispositivo automatico di pulizia;
- Raffreddamento intensivo fino al beccuccio di guarnitura;
- Pannello di comando resistente e semplice;
- Interruttore di attivazione e disattivazione separato per apparecchio e raffreddamento;
- Pulizia e disinfezione con procedure di risciacquo;
- Set utensili, spazzole e guarnizioni gratuiti nonchè ugello di pulizia e bottiglia per campioni;
- Certificazione DIN 10507 e DGUV

EURO cream STAR 2

MONTAPANNA

Progettata per la produzione continua ed il montaggio rapido della panna, questo modello offre diverse modalità di impiego. La EURO CREAM STAR 2 aspira la panna direttamente dal contenitore della panna e lavora fino a 1.20 litri di panna liquida all'ora.

La versione base offre:

- Prodotta con il miglior acciaio inox;
- Porzionamento manuale tramite robusto interruttore;
- Pulizia e disinfezione con procedura di risciacquo;
- Set Utensili, spazzole e guarnizioni gratuite nonchè ugello di pulizia;
- Costruzione conforme alle direttive DGUV



RAFFREDDATORE LIQUIDI

hpc
HIGH
PERFORMANCE
COOLER

La pietanza BOLLENTE (90 °C) comincia ad uscire raffreddata già dopo soli 30 secondi a 5/6 °C.

Un raffreddatore di pietanze ad alte prestazioni. Una macchina capace di grandi prestazioni per un unico fondamentale obiettivo:

Abbattere la temperatura delle pietanze in tempi notevolmente ridotti.

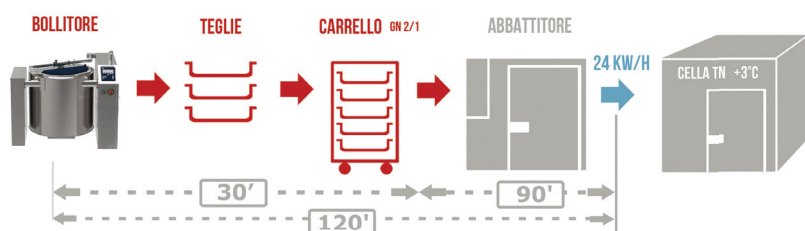
Una concezione innovativa ed evolutiva nel panorama degli abbattitori.

Ideata e progettata per ridurre manualità e tempi di lavoro, permette di ottenere risultati quantitativi nel più breve tempo possibile.

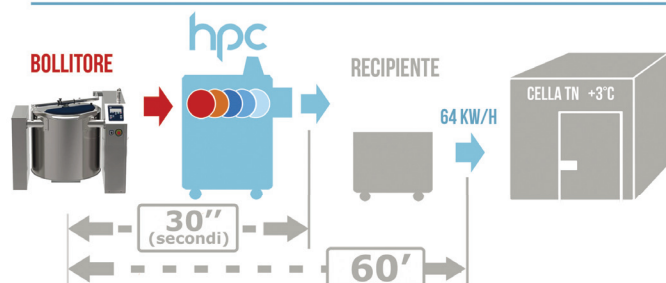
dim. cm	51,5 x 150,0 x 145,0 H.
kg.	372
VAC/Hz	3+N /400 50 HZ



METODO TRADIZIONALE



METODO 'NUOVAGEL'





**COLD
STONE
FANTASY**



Cold Stone Fantasy è la macchina perfetta per creare decorazioni con il gelato, il cioccolato o altre sostanze alimentari il cui raffreddamento rapido di superficie permette la creazione di forme artistiche.

Le dimensioni ridotte rendono Cold Stone Fantasy collocabile in ogni laboratorio.

Grazie alla bassa temperatura impostata dalla macchina è sufficiente disporre il cioccolato, il gelato o la pietanza sulla pietra ed, il prodotto diverrà manualmente lavorabile.

Creare decorazioni per torte, dessert o anche solo per i singoli con, sarà perciò veloce e semplice. Cold Stone Fantasy ha molte applicazioni nei campi della pasticceria e della ristorazione.

La vostra fantasia avrà ora una valida alleata in più.



COLD STONE FANTASY 1	dim. <i>cm</i>	52,5 x 48,5
	<i>kg.</i>	28
	<i>P. Kw</i>	tot. EL 0,4 VAC 230-50

COLD STONE FANTASY 2	dim. <i>cm</i>	66 x 45,5
	<i>kg.</i>	40
	<i>Kw</i>	tot. EL 0,4 VAC 230-50



ARMADI REFRIGERANTI

gelcab

- Struttura monoblocco in acciaio inox;
- Finitura esterna satinata scotch-brite;
- Spessore isolamento 75 mm con schiuma poliuretana ad alta densità (43 kg/m³);
- Piedini in plastica/inox regolabili;
- Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia;
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici a gas caldo;
- Porte auto chiudenti con fermo a 100°;
- Serratura di serie;
- Unità refrigerante monoblocco brevettata;
- Portoperativi

dim. mm	730 x 930 x 2025 H.
VAC/Hz	230 50/60
vol. m ³	1,8

GELCAB - Armadi refrigerati gelateria / Ice Cream refrigerated Cabinet

cod.	descrizione description	Capacità bacinella Container capacity (165 x 360 x 120)
	GELCAB armadio refr. (-25/-10 °C) 5 vassoi (1 porta) <i>Refrigerated Cabinet (-25/-10 °C) 5 trays (1 door)</i>	Nr. 54
	GELCAB armadio refr. (-25/-10 °C) 5 vassoi (2 mezze porte) <i>Refrigerated Cabinet (-25/-10 °C) 5 trays (2 half doors)</i>	Nr. 48
	GELCAB PLUS armadio refr. (-30/-5 °C) 5 vassoi (1 porta) <i>Refrigerated Cabinet (-30/-5 °C) 5 trays (1 door)</i>	Nr. 54
	GELCAB PLUS armadio refr. (-30/-5 °C) 5 vassoi (2 mezze porte) <i>Refrigerated Cabinet (-30/-5 °C) 5 trays (2 half doors)</i>	Nr. 48



basecab

dim. mm	750 x 820 x 2025 H.
VAC/Hz	230 50/60
vol. m ³	1,5

BASECAB - Armadi refrigerati gastronomia/ Gastronorm refrigerated Cabinet

cod.	descrizione description
	BASECAB armadio refr. (-2/+8 °C) 3 griglie GN 1/1 (1 porta) <i>Refrigerated Cabinet (-2/+8 °C) 3 shelves GN 1/1(1 door)</i>

ABBATTITORI gelchill



ABBATTITORI pastchill



- Strutture in acciaio inox;
- Finitura esterna satinata scotch-brite;
- Spessore isolamento 60 mm con schiuma poliuretanicca ad alta densità (43 kg/m³);
- Piedini in acciaio regolabili;
- Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia;
- Facilità di accesso all'evaporatore per agevolare la pulizia;
- Griglie in ferro facilmente rimovibili per il contenimento di bacinelle GN/1 o 60x40;

- Porta con ritorno a molla reversibile e dotata di guarnizione magnetica asportabile;
- Microporta per fermare la ventola a porta aperta;
- Sonda al cuore di serie disponibile anche nella versione riscaldata;
- Circolazione frontale dell'aria all'interno del vano tecnico per una distribuzione uniforme dei flussi;
- 99 Programmi memorizzabili;
- 5 cicli di funzionamento, tutti personalizzabili per un totale di più di 20 cicli operativi

GELCHILL - Abbattitori per gelateria / Ice Cream blast chiller					
cod.	descrizione description	alimentazione power supply	dimensioni dimensions	kg + 3 °C	kg -18 °C
	GELCHILL abbattitore (+90/-18 °C) 6 vaschette 165x360x120h <i>Blast Chiller (-90/-18°C) 6 ice cream containers 165x360x120h</i>	230V 1 Ph 1,1 kW	784x800x900h	20	12
	GELCHILL abbattitore (+90/-18 °C) 15 vaschette 165x360x120h <i>Blast Chiller (-90/-18°C) 15 ice cream containers 165x360x120h</i>	400V 3 Ph + N 2,5 kW	800x825x1800h	40	25

PASTCHILL - Abbattitori per pasticceria / Ice Cream plast chiller					
cod.	descrizione description	alimentazione power supply	dimensioni dimensions	kg + 3 °C	kg -18 °C
	PASTCHILL abbattitore (+90/-18 °C) 5 teglie GN 1/1 o 60x40 <i>Blast Chiller (-90/-18°C) 5 trays GN 1/1 or 60x40</i>	230V 1 Ph 1,1 kW	784x800x900h	20	12
	PASTCHILL abbattitore (+90/-18 °C) 10 teglie GN 1/1 o 60x40 <i>Blast Chiller (-90/-18°C) 10 trays GN 1/1 or 60x40</i>	400V 3 Ph + N 2,5 kW	800x825x1800h	40	25
	PASTCHILL abbattitore (+90/-18 °C) 14 teglie GN 1/1 o 60x40 <i>Blast Chiller (-90/-18°C) 14 trays GN 1/1 or 60x40</i>	400V 3 Ph + N 3 kW	800x825x2025h	55	35



LAVAPORZIONATORE

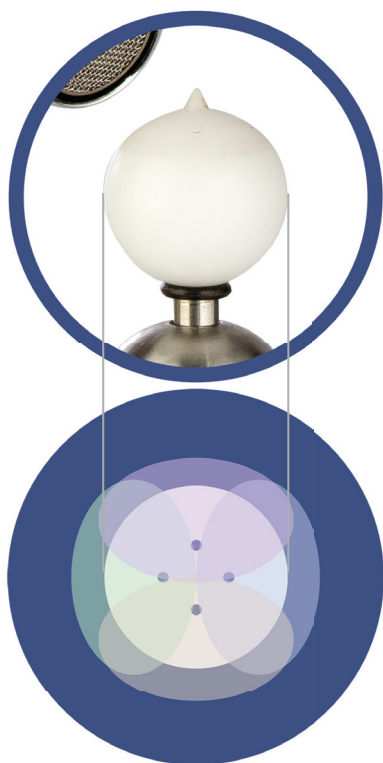
SPEEDWASH

I lavaporzionatori SPEEDWASH sono funzionali, belli ed estremamente facili da montare alle tradizionali vaschette lava porzionatori.

Funzionalità istantanea di lavaggio. Le operazioni manutentive non richiedono particolari conoscenze tecniche.

Il preciso e diretto getto d'acqua laterale, completo di rompigetto, serve ad ossigenare il flusso ed ottenere un omogenea distribuzione dell'acqua.

dim. mm	80 x 80 x 200 H.
gr.	460



I 4 fori, posizionati strategicamente, permettono una distribuzione istantanea e totale dei flussi d'acqua nella superficie concava del porzionatore, garantendo altresì una pulizia veloce ed efficiente.





la **nuovagel**

via Venezia 113/B, Tezze
31028 Vazzola (TV) Italy
T: +39.0438.489097
F: +39.0438.488807
CF e P.iva 04839590264

info@lanuovagel.com
www.lanuovagel.com

