SCHEDA TECNICA

Tipo prodotto:	Frullatore /mixer professionale
Nome prodotto:	**TORNADO**
Modello:	**Basic**
Codice articolo:	**08-TORN1.0** (ex 21/1.0 BASIC)
Produttore:	Bovo Srl
Materiale:	acciaio inox AISI 304



Descrizione:

Mixer professionale per laboratori di gelateria e pasticceria, per la ristorazione e grandi comunità;
Fornito con asta e **testa emulsionante standard 08-TEMST-A, testa prevalente per tutte le principali funzioni del mixer, in grado di raggiungere velocità elevate di miscelazione.**

Ulteriori "teste" disponibili, su richiesta, da abbinare alla principale:

08-TPO	(ex 21/TPO)	testa stemperatrice per paste oleose
08-TOMO	(ex 21/TOMO)	testa omogeneizzante
08-TFF	(ex 21/TFF)	testa frulla frutta
08-TSB	(ex 21/TSP)	testa sbattitore

Provvisto di inverter per la variazione della velocità di rotazione;
Motore di sollevamento interno: 230V- 1PH - 50Hz - 0.09KW
Motore rotazione mixer: 230V - 3PH – 0/12.000 Giri/min. – 1.1KW

Dati tecnici:

Alimentazione: 220-230 V / 50 Hz
Potenza: KW 1,5
Capacità lavoro: Min. 3 max 30 litri
Dimensioni: LxPxH mm 420 x 500 x 850 – kg. 46

Imballo:

Scatola cartone LxPxH mm 470 x 570 x 900 – Kg. 3
Pallet mm 470 x 570 x 1100h – Kg. 59 totale

Bovo Srl · Viale della Liberazione, 46 · 31030 Dosson di Casier · TV · Italia
T +39 0422 382285 · F +39 0422 380002 · bovogelati.com · info@bovogelati.com
C.F. e P.Iva IT 00800760266 · Registro Imprese Treviso 15592 · REA n.154850 · MECC. TV 000547
Capitale Sociale € 46.800 i.v

Il mixer Tornado BOVO viene realizzato in vari modelli.

La grandezza e la potenza di lavoro del motore agitatore sono sempre le stesse:
da 0 a 12.000 g/min. gestito da inverter e visualizzato su display in percentuale da 0% a 100%

Le differenze sostanziali tra i modelli proposti sono:

08-TORN1.0	**TORNADO 1.0 BASIC** modello standard base, solo mixer
08-TORN1.1	**TORNADO 1.1 BILANCIA** modello base, con bilancia incorporata
08-TORN-SUB-4.0	**TORNADO SUBLIME** basic (solo mixer, con display touch)
08-TORN-SUB-4.0-BL	**TORNADO SUBLIME** bilancia
08-TORN-SUB-4.0-BLCK	**TORNADO SUBLIME** bilancia e piastra di cottura ad induzione
08-TORN-SUB-4.0-CK	**TORNADO SUBLIME** piastra di cottura ad induzione

Le "teste" Tornado (macine)



Il mixer viene fornito con la "**testa" emulsore standard 08-TEMST (ex art. 21/TVS)**
Trattasi di una testa a forma di campana, studiata per lavorare tutte le miscele classiche dei laboratori di gelateria e pasticceria. Emulsiona perfettamente tra loro gli ingredienti più consistenti con quelli liquidi, con gli zuccheri ed i componenti grassi, gli emulsionanti e gli addensanti, rendendo la miscela omogenea e setosa, ed esaltando gli aromi miscelati tra loro.
Una prima fase di overrun della miscela avviene già durante questa fase di lavoro, prima della mantecazione.
Utilizzabile per le miscele alla crema ma anche per la frutta non fibrosa.
È un componente essenziale del mixer Tornado.

Le "teste" Tornado sono in totale cinque. Oltre alla testa standard, le altre sono acquistabili a parte (singolarmente, oppure con un'altra asta) in caso di particolari lavorazioni da eseguire:



Testa omogeneizzante 08-TOMO (ex 21/TOMO)
Questa testa si utilizza solamente con le creme "lisce", prive di componenti solide (granelle, semi di vario tipo e spessore etc..) Rende questo tipo di miscela ancora più liscia e setosa rispetto all'utilizzo della testa emulsionante. Può tranquillamente lavorare in modo autonomo senza dover prima fare altre lavorazioni.



Testa per lavorazione delle paste oleose 08-TPO (ex 21/TPO)
Necessaria per rigenerare le paste tipo nocciola, pistacchio ecc. al momento dell'apertura del contenitore ed utilizzo del prodotto (solitamente il prodotto si è indurito e l'olio è salito in superficie). Viene utilizzata a velocità quasi = zero ed è l'unica che richiede l'aiuto dell'operatore durante il suo funzionamento, per creare lo spazio all'interno della pasta e poterla ammorbidire – il contenitore deve essere bloccato da apposito attrezzo



Testa sbattitore 08-TSB (ex 21/TSP)
Ideale per montare la panna, per le uova, per lavorare miscele meno liquide tipo creme e budini
Solitamente utilizzata con il prodotto in un contenitore tipo "bastardella" con il fondo curvo, tale contenitore deve essere appositamente bloccato



Ferma barattolo 08-FB-TORN (ex 21FB)
Le teste 08-TPO e 08-TSB vengono messe in funzione dopo che il contenitore è mantenuto bloccato da speciale ferma-barattolo, necessario durante la lavorazione.



Testa Frulla Frutta 08-TFF (ex 21/TFF)
Ideale per lavorare finemente la frutta fibrosa (ananas, mango ecc.), nella miscela per le preparazioni a base frutta. Solitamente la lavorazione con questo tipo di testa esclude successive lavorazioni. Tuttavia, molto dipende dal grado di raffinazione che si vuole ottenere.
Nei casi sopra citati non c'è nessun problema a lavorare il prodotto con questo tipo di testa, considerando sempre che la macchina nasce e può essere utilizzata solamente per la miscelazione tra solidi e liquidi, dove la parte liquida deve prevalere, come nelle classiche miscele gelato.



Cassetta teste 08-CSTL
Le 4 "teste" optional sono disponibili in una soluzione unica, in una cassetta in legno
Il ferma barattolo è da acquistare a parte per l'uso con le teste che lo richiedono.
Avendo a disposizione il kit con tutte le altre teste, si consiglia vivamente l'acquisto di un'altra asta per agevolare e velocizzare il cambio della testa durante il lavoro

FAQ :

1.Posso usare con il Tornado un classico secchio di plastica come contenitore soluzione/frutta?

Sì.
Il recipiente deve essere proporzionato al prodotto in esso contenuto.
Un recipiente molto capiente con poco prodotto al suo interno (ad esempio un contenitore da 20lt con 8 lt di miscela) potrebbe riscontrare difetti nella miscelazione o un leggero allungamento nei tempi di ciclo. Tener presente che il prodotto da lavorare deve sempre coprire il foro dell'asta dove al suo interno è fissata la bronzina (vedi manuale d'uso)

2.La durata dei cicli di miscelazione è impostabile dall'utente?

Si, ma può cambiare molto a seconda delle seguenti variabili:
- Quantità di prodotto
- Tipo di miscela
- Bilanciatura della miscela
- Tipo di contenitore utilizzato (vedi FAQ 1.)
- Tipo di testa utilizzato
- Grado di raffinazione che l'utente vuole ottenere

3. Quali sono i tempi medi di lavorazione?

Mediamente viene impostato un tempo di lavorazione variabile, tra 3 e 5 minuti.
Possibile lavorare a velocità sostenuta, ma si consiglia mai oltre all'80% della sua potenzialità (per le teste che lo permettono) altrimenti il prodotto può fuoriuscire dal contenitore; poi si può abbassare in media intorno al 60% che equivale a 7000 Rpm (questo è più che sufficiente ad ottenere un risultato ottimale).

4. Quali sono le caratteristiche che contraddistinguono il mixer Tornado BOVO?

Lavora completamente in automatico: una volta impostato il programma desiderato (velocità e tempo di lavoro), e premuto il tasto start, il mixer esegue il programma con le modalità di lavorazione inserite e si arresta al termine del programma stesso
Non necessita la presenza dell'operatore ma lavora da solo fino a completamente del ciclo !

La selezione di "teste" opzionali permette di diversificare il tipo di lavoro coprendo tutte le esigenze : emulsionare, tagliare, omogeneizzare, sbriciolare e raffinare le paste oleose (in quest'ultimo caso è evidente che è richiesta la presenza dell'operatore perché bisogna "aiutare" il mixer a lavorare le paste oleose, generalmente molto compatte)

Nessuna manutenzione extra oltre alla pulizia standard del macchinario e la cura nell'uso: la bronzina interna in speciale bronzo alimentare ha una lunga durata (mai farla lavorare "a secco" – vedi manuale d'uso - se si osservano cura e manutenzione del mixer, questo non necessita di frequenti ricambi).