

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 Mikroclean mejorada



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!

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



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 5 litros "DUO"

Anchura x Altura x Profundidad	400 x 510 x 500 mm
Peso	62 kg
Conexión	230 V/50 Hz

Sistema automático de porcionado a pedido c/u

Con refrigeración intensiva, pero sin MICROTRONIC



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

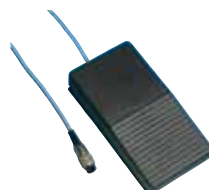
- Trabaja sin refrigeración
- Aspiración directamente del embalaje de nata
- Rendimiento de hasta 80 litros de nata cruda/hora
- Dimensiones reducidas para el mínimo espacio necesario

Accesorios



Grasa para grifos

250 ml



Interruptor de pie

incluyendo diodo de conexión



Manguera de decoración

Longitud aprox. 1.350 mm, incluyendo diodo de conexión



Mikroclean

- 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:

