

*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 Mikroclean



Senza sovrapprezzo:  
**sistema di pulizia  
 automatico con 10 mi-  
 nuti 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!*

### 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



### "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!*



### "DUO" 2 x 5 litri

Larghezza x altezza x profondità	400 x 510 x 500 mm
Peso	62 kg
Potenza	230 V/50 Hz

Sistema di porzionamento automatico su richiesta (ciasc.)

*Con raffreddamento intensivo,  
 ma senza MICROTRONIC*



### "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

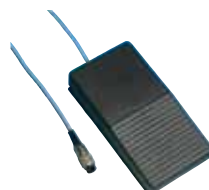
- Funziona senza raffreddamento
- Aspirazione della panna direttamente dalla confezione
- Produzione: fino a 80 litri di panna grezza/ora
- Piccole dimensioni per un ingombro ridotto

### Accessori



#### Grasso per rubinetti

250 ml



#### Comando a pedale

connessione a diodo compresa



#### Tubo per guarnitura

Lunghezza circa 1.350 mm, connessione a diodo compresa



#### Mikroclean

- 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](http://www.mussana.de)

**Macchine automatiche per panna montata MUSSANA:**

