



MACCHINARI
E ACCESSORI
PER GELATERIE

CATALOGO MACCHINE

LABORATORIO DI GELATERIA
E PASTICCERIA



MANTECATORE TREVISO

MANTECATORE



COS'È?

IL GELATO ...

asciutto, soffice e cremoso!

La serie Treviso, rappresenta il più classico dei mantecatori orizzontali.

Treviso è un mantecatore affidabile e semplice da utilizzare. Grazie all'uso di una scheda elettronica tradizionale, affidabile e robusta, l'operatore può gestire la mantecatura del gelato lavorando in modo "tradizionale" (a tempo o a temperatura), con tutti i vantaggi delle nuove tecnologie.

La velocità di mantecazione permette di ottenere una migliore microcristallizzazione dell'acqua, che conferisce una migliore struttura al gelato, rendendolo più spatolabile, cremoso e più stabile nel tempo.

IN COSA VI AIUTA?

È la macchina che non può mancare in un moderno laboratorio di gelateria. Ogni gelatiere può ottenere, ogni 8/9 minuti, un gelato di qualità perfettamente mantecato e pronto per essere venduto

CARATTERISTICHE TECNICHE



Modelli		6	8	12	15
Produzione oraria	lt/h	30-45	35-60	45-80	50-115
Quantità di miscela min-max	lt	2,5-5	3-7	3,5-10	4-12
Condensazione		Acqua / Aria			
Gas Frigorifero		R-452A			
Alimentazione	V	400/Hz50/3			
Potenza installata	KW	8,5	9	10,5	12
Dimensioni LxPxH	mm	570x750x1470	570x750x1470	570x900x1470	570x900x1470
Peso netto	kg	275	290	310	360

OPZIONALE

- Frequenza 60 hz
- Condensazione ad aria

La quantità per ciclo e la produzione oraria variano a seconda delle miscele impiegate; i valori "Max" si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana.

LEONARDO PLUS

MANTECATORE



COS'È?

La nuova serie di mantecalori Leonardo Plus, è nata dalla collaborazione dei tecnici Bovo con diversi maestri gelatieri. Il know-how e l'esperienza acquisiti hanno permesso alla Bovo di realizzare il nuovo mantecatore, LEONARDO PLUS. Un mantecatore affidabile e semplice da utilizzare, dove i sistemi di rilevazione tradizionali cedono il passo alla scheda dedicata, in grado di gestire ed ottimizzare molteplici parametri nelle diverse fasi della mantecazione.

Il nuovo sistema cambia gli standard qualitativi della mantecazione del gelato artigianale, permettendo di ottenere un prodotto perfettamente asciutto, con un overrun (aria incorporata) che può arrivare fino al 40% del peso miscela, conferendo al gelato una maggiore sofficità e cremosità.

Fra le molteplici soluzioni tecnologiche di cui è stato dotato Leonardo Plus, che permettono di alleggerire ed agevolare il lavoro, si evidenzia una maggiore semplicità nell'estrazione del gelato, data dalla possibilità di variare la velocità progressiva di estrazione, che facilita le operazioni di variegatura o di decorazione della vaschetta.

LA TECNOLOGIA APPLICATA A LEONARDO LA RENDE UNA MACCHINA AD ALTE PRESTAZIONI:

• CONTROLLO DELLA CONSISTENZA

Ottenuto attraverso il controllo e la misurazione della coppia dell'agitatore in newton metro. La trasmissione del freddo avviene attraverso un cilindro ad espansione diretta che garantisce una temperatura omogenea su tutta la sua superficie.

• ESTRAZIONE FACILE

L'applicazione di un inverter al motoriduttore che controlla l'agitatore interno al cilindro, permette all'operatore di decidere autonomamente la velocità di estrazione migliore, preservando il gelato asciutto dall'inizio alla fine. Il controllo della velocità di estrazione del gelato consente di poter decorare con maggiore facilità i variegati migliorando le decorazioni.

• TRASMISSIONE DIRETTA

Il movimento dell'agitatore interno al cilindro avviene mediante trasmissione diretta e non mediante puleggia e cinghie di trasmissione. Il sistema Leonardo garantisce omogeneità e costanza del movimento nel tempo, non essendoci usura delle cinghie.

• LAME RASCHIANTI

Prodotte con un materiale particolarmente resistente, certificato CE ad uso alimentare e con alta resistenza termica. Progettate e realizzate con una particolare inclinazione, montate su delle molle spingenti, permettono di ottenere un'alta efficienza raschiante sulla superficie del cilindro, garantendo un distacco omogeneo della miscela, impedendo la formazione di grumi e ghiaccio, consentendo così un notevole risparmio energetico.

• FACILITA' NEL CAMBIO GUSTO

Nel cambiare gusto è necessario risciacquare il cilindro per non contaminare i sapori delle lavorazioni successive. Leonardo Plus con la sua funzione sbrinamento permette di sciogliere il gelato ancora attaccato alle pareti facilitandone il distacco prima del risciacquo.

CARATTERISTICHE TECNICHE



Modelli		6	8	12	15
Produzione oraria	lt/h	30-45	35-60	45-80	50-115
Quantità di miscela min-max	lt	2,5-5	3-7	3,5-10	4-12
Condensazione		Acqua / Aria			
Gas Frigorifero		R-452A			
Alimentazione	V	400/Hz50/3			
Potenza installata	KW	9	10	11,5	13
Dimensioni LxPxH	mm	570x750x1470	570x750x1470	570x900x1470	570x900x1470
Peso netto	kg	275	300	310	360

DIECI PROGRAMMI

- 5 Programmi per la mantecazione
- 1 programma per la granita
- 1 Programma per il sorbetto da bere
- 1 programma custom
- 1 Programma lavaggio
- 1 programma sbrinamento

OPZIONALE

- Frequenza 60 hz
- Condensazione ad aria

La quantità per ciclo e la produzione oraria variano a seconda delle miscele impiegate; i valori "Max" si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana.

Leonardo Plus con il suo programma Gelato Top permette di dare maggiore cremosità e spatolabilità al gelato: grazie all'equilibrio che si crea nella contestuale fase di congelamento ed incorporamento dell'aria che viene interamente trattenuta, si ottiene un gelato molto asciutto. Il programma Gelato Top aumenta la velocità di rotazione delle spatole quando la miscela è ancora liquida, permettendo alle proteine di rigonfiare nel modo migliore. Quando la miscela raggiunge la temperatura di -4°C Leonardo Plus automaticamente riduce la velocità di sbattimento per permettere alla miscela di congelare e trasformarsi in gelato. Leonardo Plus possiede una grande flessibilità di produzione: può produrre fino al 20% della capacità massima, garantendo sempre un gelato mantecato in modo ottimale, grazie alla gestione elettronica del sistema di raffreddamento e contestuale agitazione.

LEONARDO DELUXE

MANTECATORE CON BOLLITORE INTEGRATO



COS'È?

Leonardo DeLuxe è il nuovo mantecatore combinato BOVO. Con le molteplici soluzioni tecnologiche che racchiude, è in grado di soddisfare tutte le esigenze del gelatiere, dalle lavorazioni più semplici fino a quelle più evolute e complesse.

Una sola macchina “racchiude” il pastorizzatore, il cuocirema, il mantecatore ed il granitore.

Un mantecatore completo ma semplice da utilizzare, con il quale ottenere alta qualità nelle cotture ed alte prestazioni nella mantecazione.

La scheda dedicata è in grado di gestire ed ottimizzare molteplici parametri durante le varie fasi della mantecazione.

Il grande display facilita l'utilizzo semplice ed intuitivo di tutti i suoi 26 programmi.

COTTURA

- **Cotture sempre perfettamente controllate:** con il sistema di selezione della quantità, Leonardo De Luxe può cuocere uniformemente un minimo del 20% della capacità totale. Cuoce omogeneamente senza bruciare, perché la selezione di carico comunica all'inverter la velocità di rotazione da applicare al programma selezionato. L'impiego di un sistema di riscaldamento a secco permette di velocizzare le cotture e mantenere il calore della vasca più a lungo con un notevole risparmio energetico.

- **Lame raschianti speciali dedicate al bollitore,** permettono di sciogliere con facilità eventuali polveri e impediscono alla miscela di attaccarsi alla parete. L'intero corpo spatole è di facile estrazione, pulizia e sanificazione (fig. 1).

- **Coperchio forato:** lo speciale coperchio montato sul bollitore permette di aggiungere ingredienti durante la cottura senza dover arrestare l'agitatore, e consente di ottimizzare l'evaporazione, se necessaria. La sua forma e posizione agevolano l'utilizzo della doccetta per il lavaggio.

- **Lo speciale rubinetto** consente di utilizzare contemporaneamente il bollitore ed il mantecatore: permette di dosare progressivamente la miscela da travasare nel mantecatore. E' realizzato totalmente in acciaio ed è smontabile in tutte le sue parti per agevolare il suo lavaggio e la sua sanificazione. Può ruotare di 180° in modo da poter versare la miscela in contenitori esterni senza dover utilizzare il passaggio attraverso il mantecatore (fig. 3).

MANTECATORE

- **Controllo della consistenza:** ottenuto attraverso il controllo e la misurazione della coppia dell'agitatore in newton metro. La trasmissione del freddo avviene attraverso un cilindro ad espansione diretta che garantisce una temperatura omogenea su tutta la sua superficie.

- **Estrazione facile:** l'applicazione di un inverter al motoriduttore che controlla l'agitatore interno al cilindro, permette all'operatore di decidere autonomamente la velocità di estrazione migliore, preservando il gelato asciutto dall'inizio alla fine. Il controllo della velocità di estrazione del gelato consente di poter decorare con maggiore facilità i variegati migliorando le decorazioni.

- **Trasmissione diretta:** il movimento dell'agitatore interno al cilindro avviene mediante trasmissione diretta e non mediante puleggia e cinghie di trasmissione. Il sistema Leonardo garantisce omogeneità e costanza del movimento nel tempo, non essendoci usura delle cinghie.

- **Lame raschianti:** prodotte con un materiale particolarmente resistente, certificato CE ad uso alimentare e con alta resistenza termica. Progettate e realizzate con una particolare inclinazione, montate su delle molle spingenti, permettono di ottenere un'alta efficienza raschiante sulla superficie del cilindro, garantendo un distacco omogeneo della miscela, impedendo la formazione di grumi e ghiaccio, consentendo così un notevole risparmio energetico (fig. 2).

- **Facilita' nel cambio gusto:** nel cambiare gusto è necessario risciacquare il cilindro per non contaminare i sapori delle lavorazioni successive. Leonardo De Luxe con la sua funzione sbrinamento permette di sciogliere il gelato ancora attaccato alle pareti facilitandone il distacco prima del risciacquo.

La quantità per ciclo e la produzione oraria variano a seconda delle miscele impiegate; i valori “Max” si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana.

CARATTERISTICHE TECNICHE



26 PROGRAMMI

IL BOLLITORE

Alta pastorizzazione 85°C
 Media pastorizzazione 72°C
 Bassa pastorizzazione 65°C
 Pastorizzazione cioccolato 90°C
 (per la scottatura dei grassi)
 Sciroppo di frutta 65°C
 Pastorizzazione a tempo
 Crema pasticceria 87°C
 Crema Catalana 87°C
 Crema zabaione 95°C
 Crema ganache 90°C
 Bavarese 85°C
 Panna cotta 85°C
 Marmellata 102°C
 Fusione cioccolato 43°C

IL MANTECATORE

5 programmi per la mantecazione
 Gelato Top (con velocità sprint
 da +4°C a -4°C per rigonfiare
 in modo omogeneo le proteine)
 Gelato alle creme
 Gelato alla frutta (per sorbetti)
 Gelato con temperatura
 Gelato a tempo
 1 programma per la granila
 1 programma per il sorbetto da bere
 1 programma custom
 1 programma per il raffreddamento
 dolce di creme/salse
 1 programma lavaggio
 1 programma sbrinamento



Tecnicamente progettato per ottenere un prodotto perfettamente asciutto, con una percentuale di "overrun" che può raggiungere il 40% del peso della miscela introdotta, conferendo al gelato una maggiore sofficità e cremosità. Il programma Gelato Top permette di dare maggiore cremosità e spatolabilità al gelato grazie al perfetto equilibrio che si crea durante la fase di congelamento e contestuale incorporamento dell'aria. Il programma Gelato Top aumenta la velocità di rotazione delle spatole quando la miscela è ancora liquida, permettendo alle proteine di rigonfiare nel modo migliore.

Quando la miscela raggiunge la temperatura di -4° C Leonardo De Luxe automaticamente riduce la velocità di sbattimento per permettere alla miscela di congelare e trasformarsi in gelato. Leonardo De Luxe possiede una grande flessibilità di produzione: può produrre fino al 20% della capacità massima, garantendo sempre un gelato mantecato in modo ottimale, grazie alla gestione elettronica del sistema di raffreddamento e contestuale agitazione.

OPZIONALE

- Frequenza 60 hz
- Condensazione ad aria

Modelli		6	8	12	15
Produzione oraria	lt/h	30-45	35-60	45-80	50-115
Quantità di miscela min-max	lt	2,5-5	3-7	3,5-10	4-12
Condensazione		Acqua / Aria			
Gas Frigorifero		R-452A			
Alimentazione	V	400/Hz50/3			
Potenza installata	KW	12	13	16	18
Dimensioni LxPxH	mm	630x750x1580	630x750x1580	630x900x1450	630x900x1450
Peso netto	kg	310	325	393	408

TUTTOGEL 2800

MANTECATORE

IL MANTECATORE
SOLIDO E AFFIDABILE



COS'È?

Tuttogel è il mantecatore che non può mancare nel vostro laboratorio, cucina o pasticceria; è la soluzione ideale per le piccole produzioni e per l'ottenimento di un gelato di qualità.

Tuttogel nasce dall'esperienza maturata nella costruzione dei **mantecatori verticali** ai quali sono state applicate tecnologie di nuova generazione.

La scheda elettronica permette di regolare la temperatura e la velocità in lavoro o durante l'estrazione e lo scivolo di uscita, con una pendenza del 45%, permette l'estrazione completa del gelato.

Tuttogel è presente nella versione da 3* litri sia da banco che su ruote.

* quantità massima lavorabile per ciclo.

IN COSA VI AIUTA?

Permette di ottenere un gelato artigianale tradizionale con l'applicazione di nuove tecnologie che ne garantiscono una maggiore qualità.

CARATTERISTICHE TECNICHE



Modelli		Modello su ruote	Modello da banco
Produzione oraria	lt/h	18	18
Quantità di miscela min-max	lt		0,5-3
Condensazione			Aria
Gas Frigorifero			R-452A
Alimentazione	V		220/1/50Hz
Potenza	KW		2
Dimensioni LxPxH	mm	415x610x990	505x780x510
Peso netto	kg	110	86

OPZIONALE

- Frequenza 60 hz
- Condensazione ad aria

La quantità per ciclo e la produzione oraria variano a seconda delle miscele impiegate; i valori "Max" si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana.

TUTTOGEL 4500

MANTECATORE

**IL MANTECATORE
SOLIDO E AFFIDABILE**



PER PRODURRE IL GELATO A MANTECAZIONE VERTICALE

La serie di mantecatori verticali rappresentano un traguardo tecnologico nel settore delle macchine verticali per gelato artigianale.

La Tuttogel 4500 per il suo rapporto qualità/prezzo è la macchina adatta a chi si affaccia per la prima volta al mondo del gelato e volesse iniziare l'attività di gelatiere, ma anche per le piccole realtà come il ristorante che desiderasse proporre nel proprio menù il gelato artigianale fatto in casa.

La Tuttogel 4500 offre un equilibrio ideale fra i vantaggi della tecnologia ed il limite della mantecazione verticale, in quanto è possibile ottenere un gelato perfettamente asciutto, elemento

distintivo della mantecazione verticale, e nello stesso tempo personalizzare l'incorporamento, con la possibilità di ottenere un gelato con un overrun del 20/25%, tipico della macchina verticale. Tuttogel 4500 è il passaggio tra il tradizionale mantecatore verticale a bastone e la più innovativa estrazione frontale.

TUTTOGEL 4500 È DOTATA DI 8 RICETTE:

- GELATO TOP
- GELATO CREMA
- GELATO FRUTTA
- GRANITA
- 3 RICETTE CUSTOM
- LAVAGGIO

CARATTERISTICHE TECNICHE



OPZIONALE

- Condensazione ad aria e/o frequenza 60 Hz

Produzione oraria	lt/h	30 - 45
Quantità di miscela min-max	lt	2 - 6
Condensazione		Acqua
Gas Frigorifero		R-452A
Alimentazione	V	400/50Hz/3
Potenza	KW	4,5
Dimensioni LxPxH	mm	560x750x1110
Peso netto	kg	170

- **CONTROLLO DELLA CONSISTENZA** garantito attraverso il controllo e la misurazione della coppia dell'agitatore in newton metro.
- **ESTRAZIONE FACILE:** l'applicazione di un inverter al motoriduttore che controlla l'agitatore interno alla vasca, permette all'operatore di decidere autonomamente la velocità di estrazione migliore, preservando il gelato asciutto dall'inizio alla fine. Il controllo della velocità di estrazione del gelato consente di poter decorare con maggiore facilità i variegati migliorando le decorazioni.
- **IL SISTEMA DI APERTURA/CHIUSURA "A GHIGLIOTTINA"**, agevola e facilita l'ESTRAZIONE del gelato e consente innumerevoli decorazioni della vaschetta. La novità assoluta è la pulizia della vasca e dell'agitatore a fine estrazione, che permette di lavorare in sequenza gelato dal colore e sapore differenti senza sovrapposizioni aromatiche o frequenti lavaggi della macchina.
- **UNA TRASMISSIONE DIRETTA** del movimento dell'agitatore interno alla vasca, non mediante una puleggia e delle cinghie, garantisce al sistema TUTTOGEL 4500 omogeneità e costanza del movimento nel tempo, non risentendo dell'usura delle cinghie. L'efficienza e la durabilità delle parti meccaniche del motoriduttore vengono garantite dall'utilizzo di un inverter che aumenta progressivamente la velocità di estrazione.
- **LAME RASCHIANTI** prodotte con un materiale particolarmente resistente ad uso alimentare e con alta resistenza termica. Progettate e realizzate con una particolare inclinazione, montate su delle molle spingenti, permettono di ottenere un'alta efficienza raschiante sulla superficie del cilindro, garantendo un distacco omogeneo della miscela, impedendo la formazione di grumi e ghiaccio, consentendo così un notevole risparmio energetico.

B4/10 TREVISO

MANTECATORE

IL MANTECATORE PER
IL GELATO DI UNA VOLTA



COS'È?

Old style, **B4/10** è il mantecatore, a carica dall'alto, dedicato a tutti gli appassionati del gelato "come una volta" e della "tradizione all'italiana". Viene prodotto solo su ordinazione e presenta una vasca girante con doppia intercapedine immersa nel glicole. È caratterizzato da una vasca verticale girante con doppia spatola elicoidale. La grande spatola in bronzo speciale alimentare, stagnato con stagno vergine, ha una particolare forma elicoidale progettata per una lavorazione lenta ma continua della miscela, per un prodotto finito più consistente, con meno overrun.

IN COSA VI AIUTA?

Ti aiuta a ricreare il sapore del gelato artigianale di una volta.

CARATTERISTICHE TECNICHE



Produzione oraria	lt/h	40
Quantità di miscela min-max	lt	8
Condensazione		Acqua
Gas Frigorifero		R-452A
Alimentazione	V	380/50Hz/3
Potenza	KW	3.4
Dimensioni LxPxH	mm	605x805x1010
Peso netto	kg	327

OPZIONALE

- Frequenza 60 hz
- Estrattore automatico
- Condensazione ad aria
- Software Industria 4.0

CORTINA

PASTORIZZATORE



COS'È?

La linea di pasteurizzatori Cortina è in grado di soddisfare le esigenze professionali nel trattamento delle miscele: preparazione, pastorizzazione, emulsione, conservazione e maturazione, con elevati standard di qualità, funzionalità e affidabilità.

La gamma dei Pasteurizzatori Cortina propone due linee, Basic e Plus con sistema di controllo.

I Pasteurizzatori Cortina Basic e Plus sono dotati di sette programmi, che garantiscono un perfetto controllo delle temperature di pastorizzazione, alta pastorizzazione, bassa pastorizzazione, pastorizzazione della miscela per il cioccolato, pastorizzazione Custom e conservazione; assicurano inoltre il massimo di controllo e tenuta costante della temperatura durante la maturazione della miscela.

Due i sistemi di lavaggio vasca, con solo risciacquo o lavaggio a caldo.

CORTINA BASIC

- **La Vasca** dei Pasteurizzatori Cortina è realizzata in un monoblocco in acciaio con angoli arrotondati e fondo inclinato per agevolare la completa fuoriuscita della miscela. L'interno della vasca è graduato, per un costante controllo della quantità di miscela in essa contenuta.
- **Il Rubinetto** è costruito totalmente in acciaio, è smontabile in tutte le sue parti, è dotato di dispositivo di lavaggio da utilizzare ad ogni estrazione della miscela; il suo funzionamento è a pistone di respingimento della miscela dopo l'erogazione.
- **L'Aggitatore**, grazie all'utilizzo dell'inverter può raggiungere la velocità di 2500 giri/min. La velocità varia con il variare del processo di pastorizzazione, garantendo una migliore dispersione degli ingredienti in tutte le fasi di carico.
- **Il sistema di Riscaldamento** avviene a mezzo bagnomaria; la miscela viene mantenuta continuamente in movimento così da migliorare la trasmissione del calore ed impedire che si bruci, attaccandosi alle pareti della macchina.
- **Il Raffreddamento** avviene in modo da garantire uniformità al freddo, impedendo la formazione di ghiaccio sulle pareti. Viene raffreddato anche il rubinetto di erogazione.
- **Il Piano di Appoggio** con sgocciolatoio è in acciaio, smontabile e lavabile anche in lavastoviglie, utile per l'appoggio dei secchi durante l'estrazione della miscela, in modo che non ci sia il contatto con il pavimento.

Le soluzioni tecnologiche Bovo apportate alla serie Pasteurizzatori Cortina Basic e Plus permettono di incrementare la qualità strutturale del gelato, velocizzare e semplificare alcune fasi di lavorazione particolari, nonché di pulizia e gestione della macchina stessa:

1 Attraverso la velocità ed i flussi ordinati della miscela in vasca, resi possibili dall'inverter, che permette all'agitatore di raggiungere i 2500 giri/min., si può ottenere una miscela con una miglior dispersione degli ingredienti ed una loro uniformità e coesione: ciò permette di produrre successivamente un gelato caratterizzato da una texture più fine e stabile nel tempo;

CARATTERISTICHE TECNICHE



Opzionale: pedana sgocciolatoio



CORTINA 1.1 PLUS con registratore dati HACCP

2 Per coloro che utilizzano la ricostruzione del latte e panna, parziale o totale, il maggiore controllo della velocità data dall'inverter, permetterà di sciogliere e reidratare le polveri con maggiore efficienza;

3. Per la sanificazione della macchina si è scelto di adottare un programma specifico di lavaggio automatico: dopo aver caricato la vasca di acqua nella quantità necessaria, la stessa viene riscaldata e agitata in modo automatico. L'operatore dovrà solamente versare il detergente specifico e all'occorrenza rimuovere meccanicamente, a macchina spenta, eventuali residui particolarmente densi (condizione quest'ultimo che può verificarsi nel caso di lavaggi sporadici e non consecutivi ad ogni ciclo di pastorizzazione). L'utilizzo di detergenti specifici come il Clean Forte della Bovo, permetterà di avere macchine sempre perfettamente pulite e sanificate.

Capacità	lt/h	60	120	180
Durata ciclo	h	2	2	2
Condensazione		Acqua		
Gas Frigorifero		R-452A		
Alimentazione	V	400/Hz50/3		
Potenza installata	KW	7	11	18
Dimensioni LxPxH	mm	465x855x1100	570x900x1110	700x1050x1160
Peso netto	kg	192	270	330

OPZIONALE

- Frequenza 60 hz
- Condensazione ad aria
- Piano di appoggio con sgocciolatoio

La quantità per ciclo e la produzione oraria variano a seconda delle miscele impiegate; i valori "Max" si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana.

PASTOCREMA VENEZIA

CUOCICREMA

PER CREME PERFETTE



COS'È?

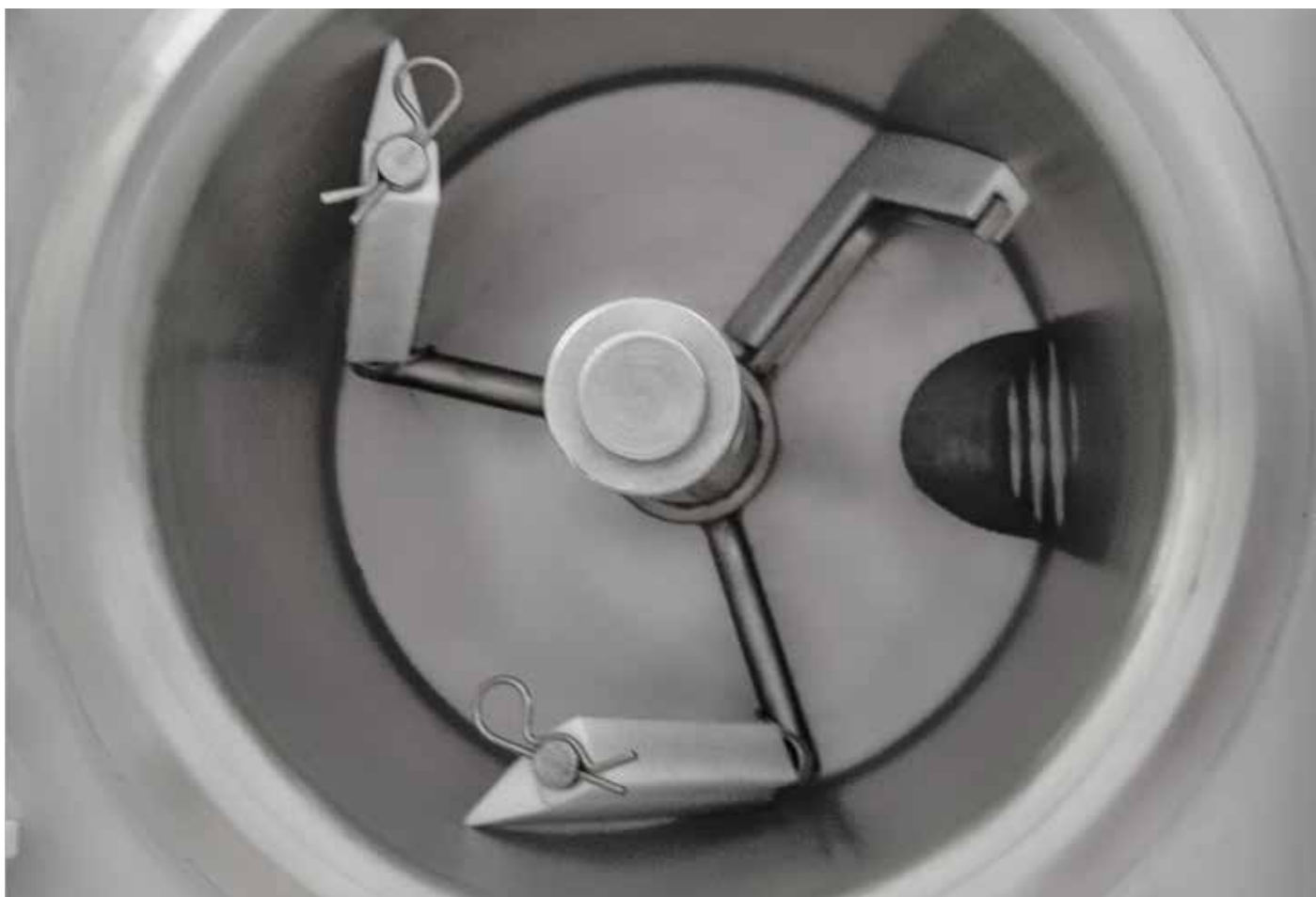
Pastocrema Venezia amalgama, cuoce, pastorizza, raffredda, matura e conserva in massima sicurezza le molte specialità che Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri e Chef realizzano nei propri laboratori. Pastocrema Venezia copre le esigenze produttive di 18,

30, 60 e 120 litri. Il riscaldamento ed il raffreddamento avvengono a bagnomaria; l'agitatore è regolabile sia attraverso velocità preimpostate che personalizzabili manualmente, in base al prodotto lavorato.

IN COSA VI AIUTA?

Con Pastocrema Venezia potete produrre creme di qualsiasi tipo: dalla crema pasticcera allo zabaione denso da pasticceria, dalle salse topping alle farciture post forno come quelle utilizzate nei panettoni, dai semi-lavorati per gelateria a quelli per la pasticceria, quali le paste concentrate.

CARATTERISTICHE TECNICHE



OPZIONALE

- Frequenza 60 hz
- Condensazione ad aria

MODELLI		18	30	60	120
Quantità di miscela min-max	lt	4-18	10-30	10-60	30/120
Condensazione		Acqua			
Gas Frigorifero		R-452A			
Alimentazione	V	400/Hz50/3			
Potenza installata	KW	3	4	8	15
Dimensioni LxPxH	mm	560x750x1190	605x800x1110	605x800x1110	750x1230x1200
Peso netto	kg	160	200	230	400
1/2 Vasca Hot-Cold		NO	NO	SI	SI

HOT POT BASIC / PLUS / DELUXE

BOLLITORE

**IL BOLLITORE
PICCOLO E VERSATILE**



Hot Pot Plus



Hot Pot Basic (interno vasca)

COS'È?

Hot Pot è un indispensabile bollitore da banco, dedicato alle piccole produzioni e ai piccoli laboratori.

Una macchina dalle dimensioni contenute ma dalle grandi qualità:

velocità di riscaldamento, flessibilità nella produzione e capacità lavorativa minima di soli 3 litri (fino ad un massimo di 8 litri).

IN COSA VI AIUTA?

Hot Pot pastorizza miscele per il gelato, prepara zucchero invertito, salse, creme e topping.

CARATTERISTICHE TECNICHE



Hot Pot Deluxe



Hot Pot Deluxe / Plus (interno vasca)

HOT POT BASIC:

Meccanico - Agitatore con elica

HOT POT PLUS:

Meccanico - Agitatore con lame raschianti - Inverter

HOT POT DELUXE:

Elettronico - Agitatore con lame raschianti - Inverter

Produzione oraria	lt/h	50
Quantità di miscela min/max	lt	3 - 8
Alimentazione	V	220/50Hz
Potenza installata	KW	3.5
Dimensioni LxPxH	mm	470x530x370
Peso netto	kg	45

Hot Pot con il suo particolare ricettario permette di arricchire le proposte di ogni laboratorio moderno.

MAKARORANGE EIS

MACCHINA PER SPAGHETTI

PER UN GELATO
ORIGINALE



COS'È?

Makarorange Eis è l'apparecchio che permette di realizzare, con estrema facilità, la coppa "Spaghetti" e molte altre specialità gelato arricchite dalla fantasia del gelatiere.

La colonnina di supporto, in acciaio inox, poggia su una base in granito multicolor. Gruppo valvola, filtri, regolatore di velocità, pistone ed accessori a norma ISO.

Compressore silenzioso
a bagno d'olio (40 dBA).

IN COSA VI AIUTA?

Makarorange è il dispositivo perfetto col quale dare sfogo a tutta la vostra creatività e creare composizioni originali, accattivanti e golose.

CARATTERISTICHE TECNICHE



Compressore Ermetico	bar	10
Serbatoio aria	lt	6
Alimentazione	V	220-240/50Hz
Dimensioni Compressore ermetico	mm	diametro 300-440 (h)
Dimensioni LxPxH	mm	190x310x550
Peso netto	Kg	28 (colonna kg 10 + compressore kg 18)

VETRINA JOLLY

VENTILATA O STATICA



COS'È?

Jolly è la vetrina realizzata nella versione da pavimento oppure da banco, statica o ventilata.

E' una vetrina sempre in movimento, posizionabile in ogni spazio.

E' sufficiente alimentarla ad una presa mono fase ed in poco tempo è pronta per conservare gelato o altro. E' dotata di un comodo coperchio trasparente che permette di vedere il prodotto al suo interno.

Il dispositivo di regolazione di temperatura completamente automatico la rende estremamente versatile perché si presta alla conservazione del gelato, ma anche frutta fresca, frutta sciroppata, yogurt, budini e creme fredde.

IN COSA VI AIUTA?

La vetrina Jolly si presta all'utilizzo in bar, ristoranti e pasticcerie dove gli spazi ridotti non permettono il posizionamento di una vetrina classica da gelato.

La versione da pavimento, consente di utilizzarla anche nel luogo di servizio con la sola alimentazione mono fase.

La vetrina Jolly, oltre a conservare la freschezza e la qualità dei prodotti, ha la funzione di arredare il locale e valorizzare il prodotto agli occhi del cliente.

La vetrina Jolly può essere inserita in arredamenti su misura e si presta ad essere pannellata. La vetrina Jolly come tutte le macchine Bovo garantisce la massima affidabilità e durabilità.

CARATTERISTICHE TECNICHE



Modello da pavimento

Capacità vaschette gelato:	3pz x 4,75lt oppure 6pz x 2,5 lt Non incluse
Condensazione	ARIA
Gas frigorifero	R-452A
Alimentazione	220 V / 50 Hz
Potenza installata	Kw 3,8
Dimensioni LxPxH	Statica: mm 640x505x960 Ventilata: mm 655x540x1070
Peso netto	Kg. 98

Modello da banco

Capacità vaschette gelato:	3pz x 4,75lt oppure 6pz x 2,5 lt Non incluse
Condensazione	ARIA
Gas frigorifero	R-452A
Alimentazione	220 V / 50 Hz
Potenza installata	Kw 3,8
Dimensioni LxPxH	Statica: mm 965x510x570 Ventilata: mm 980x540x570
Peso netto	Kg. 75

I dati tecnici e le immagini del presente catalogo sono riportati solo a titolo indicativo e senza impegno.
La Ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso.



MACCHINARI
E ACCESSORI
PER GELATERIE

Bovo S.r.l.

Viale della Liberazione, 46
31030 Dosson di Casier (TV)
Italia
P.IVA: IT00800760266

Tel.: +39.0422.382285
Fax +39.0422.380002
info@bovogelati.com

www.bovogelati.com



@bovo_gelati



www.facebook.com/bovogelati



www.google.com/Bovo S.r.l.



www.youtube.com/bovogelati



Dal 1946 pensiamo, progettiamo e realizziamo artigianalmente macchine per Gelaterie, Pasticcerie, piccole e medie industrie alimentari, rispettando le esigenze del singolo professionista o della singola azienda.

La nostra gamma di macchine soddisfa tutte le esigenze del gelatiere contemporaneo e, qualora servissero macchine dalle caratteristiche ancor più specifiche, il nostro team è in grado di realizzarle **su misura**, sia nelle funzioni che nell'estetica, tenendo in considerazione sia gli aspetti funzionali che quelli ergonomici.

Per tutte le esigenze dei gelatai e dei pasticceri ci poniamo come un interlocutore unico, un **one-stop-shop** nel quale è possibile trovare tutto quello che serve per creare e rinnovare il vostro Laboratorio. Nel nostro sito è attivo anche uno **shop** nel quale potrete trovare gli accessori e i ricambi originali per le vostre macchine Bovo.