

## LINEA ARTESANAL

# MANTECACIÓN PERFECTA PARA UN RESULTADO SORPRENDENTEMENTE CREMOSO

Movi de Innova es el mantecador horizontal electrónico profesional y de última generación: un instrumento de trabajo funcional, práctico, robusto e infalible. La pala registrada de Innova garantiza la absoluta higiene en el interior del cilindro, una perfecta mantecación de la mezcla y la total extracción del helado en términos de cada ciclo de trabajo. Esta provisto de motores de alta eficacia, Movi permite el menor consumo energético posible para el respeto del medio ambiente.

- Producción 100% Made in Italy.** Movi es producido por Innova en Bergamo (Italia), utilizando solo materiales de altísima calidad. La robusta estructura ha sido realizada totalmente en acero Inox aisi 304, específico para la utilización alimentaria, con chasis auto portante de gran espesor pero de dimensiones compactas.
- Ahorro energético.** La utilización combinada de 2 inverter de serie para el control del consumo de energía eléctrica y de un motor reductor de alta eficiencia energética de clase IE3 para una transmisión directa del movimiento que garantiza un notable ahorro de energía.
- Ahorro de tiempo.** Ciclo de mantecación rapidísimo, solo siete minutos para una mantecación perfecta. El lavado y la sanitación resultan ser rápidos gracias al desenganche simple de la pala al enganchar hembra que deja el cilindro herméticamente cerrado para una limpieza perfecta.
- Seguridad.** El sistema de control remoto (RCS) conecta directamente la máquina a la red de asistencia Innova, que esta capacitada para visualizar a tiempo real la configuración de las funciones y de proporcionar una respuesta precisa y resolutive a la señalización.
- Tranquilidad.** Innova es fiabilidad sin comparaciones, la primera y única que ofrece 5 años de garantía en todas las máquinas para el helado artesanal. Plus Program y el exclusivo plan de servicio que protege tu máquina de helado Innova de cualquier necesidad de mantenimiento eventual.

SOLO CON NOSOTROS!

UN PLUS A LA EXCELENCIA  
**5 AÑOS DE GARANTIA**



**Robustez** 1  
Estructura robusta, totalmente en acero Inox aisi 304 de gran espesor con chasis auto portante pero de dimensiones compactas.



**Ciclo de trabajo rápido** 2  
En solo siete minutos Movi permite mantecar perfectamente la mezcla introducida gracias a la pala patentada con patines auto expandibles permite un completo vaciamiento del cilindro y la ausencia total de desperdicios del producto en fase de extracción.



**Moto reductor** 3  
Su utilización combinada con el inverter garantiza la posibilidad de gestionar varias velocidades durante las fases de trabajo y reduce mucho los costes de mantenimiento respecto al antiguo sistema de correas.



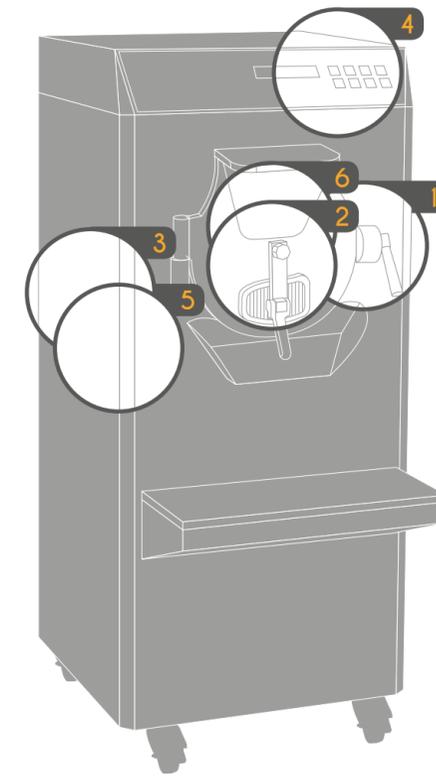
**Programación veloz** 4  
La pantalla y el display de Movi, intuitivos y esenciales, permiten configurar y programar rápidamente los parámetros de consistencia deseados para el helado.



**Control electrónico** 5  
El proceso de mantecación, una vez configurado, funciona en autonomía gracias al control electrónico de cada fase, que consiente optimizar los tiempos.



**Limpieza fácil** 6  
Una limpieza rápida y completa y un objetivo fundamental: el simple desenganche de la pala de enganche hembra deja el cilindro de mantecación cerrado para una limpieza eficaz.



UN PLUS A LA EXCELENCIA  
**5 AÑOS DE GARANTIA**  
100% MADE IN ITALY

**movi**  
MANTECADOR ELECTRONICO

**INNOVA**  
LE MACCHINE PER IL GELATO

**A+** La tecnología que te da más!

Los mantecadores A+, los multifunciones A+ y los pasteurizadores A+ son máquinas para helado de última generación que utilizan el sistema A+ realizado por INNOVA mediante la utilización de inverter en la gestión del frío.

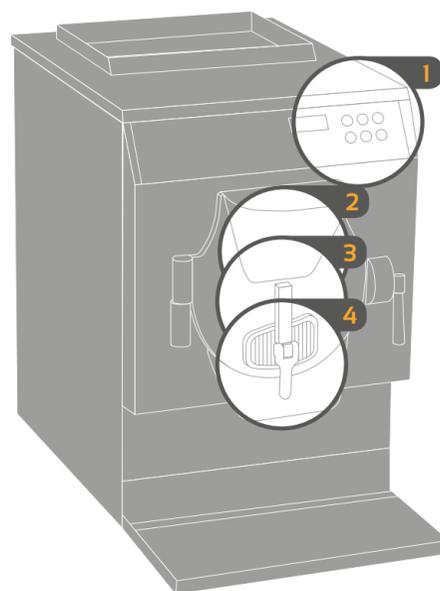
LAS VENTAJAS DEL SISTEMA A+ SON:

- LOS INGREDIENTES SE CRISTALIZAN RÁPIDAMENTE POR UNA CANTIDAD CALIBRADA DE FRIO Y CONSIGUEN UNA PERFECTA MANTECACIÓN.
- EL HELADO NO SE CONGELA NUNCA GRACIAS A LA MODULACIÓN AUTOMÁTICA DE LA POTENCIA TÉRMICA DEL COMPRESOR EN CADA FASE DE LA ELABORACIÓN.
- UN AHORRO ENERGÉTICO NOTABLE.
- FLEXIBILIDAD EN LA GESTIÓN DE LAS DISTINTAS CANTIDADES DE HELADO.
- PERFECTA EXTRACCIÓN GRACIAS A LA REFRIGERACIÓN CONTROLADA QUE MANTIENE LA ALTA CALIDAD DEL PRODUCTO.

## MOVI & SMART

## LINEA ARTESANAL

HOJA TECNICA



	MOVIE 30 SMART	MOVIE 30	MOVIE 30 A+	MOVIE 60	MOVIE 60 A+	MOVIE 100	MOVIE 100 A+
Alimentación	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia	5 kw	5 kw	4,5 kw	7 kw	6,5 kw	7,5 kw	7 kw
Condensación	Aire	Agua	Agua	Agua	Agua	Agua	Agua
Producción Horaria	20-35 kg	20-40 kg	20-40 kg	35-60 kg	20-60 kg	45-100 kg	35-100 kg
Ciclo De Carga	2 - 6 lt	2 - 6 lt	1,5 - 6 lt	4 - 10 lt	2,5 - 10 lt	6 - 13 lt	4 - 13 lt
Tecnología	1 inverter	1 inverter	2 inverter	1 inverter	2 inverter	1 inverter	2 inverter
Ancho	58 cm	61 cm	61 cm	61 cm	61 cm	61 cm	61 cm
Profundidad	72 (+20) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	80 (+25) cm	80 (+25) cm
Altura	83 cm	143 cm	143 cm	143 cm	143 cm	143 cm	143 cm
Peso	205 kg	225 kg	225 kg	265 kg	265 kg	290 kg	290 kg



### Control electrónico 1

El proceso de mantecación, una vez configurado, funciona con autonomía gracias al control electrónico de cada fase, que permite optimizar los tiempos.



### Ciclo de elaboración rápido 2

EL ciclo de pasteurización y mantecación es de 11 minutos cada uno para una perfecta y continua producción.



### Robusteza 3

Estructura robusta, totalmente de acero Inox aisi 304 de grande espesor con chasis auto portante pero de dimensiones compactas.

## MAXIMAS PRESTACIONES, MINIMO ESPACIO

Smart es el mantecador electrónico para banco de última generación: un modelo que concentra características estructurales y funcionalidad potencial de muy alto nivel. Gracias a sus reducidas dimensiones, a la movilidad absoluta y al sistema de refrigeración eléctrico y de aire puede ser colocado fácilmente en cualquier espacio asegurando un ahorro energético del 20%. Smart esta capacitado para producir sin parar 35 kg de helado a la vez con over-run mínimo garantizado del 35%.

### Producción 100% Made in Italy.

Movi es producido por Innova a Bergamo (Italia), utilizando solo materiales de altísima calidad. La robusta estructura ha sido realizada totalmente en acero Inox aisi 304, específico para la utilización alimentaria, con chasis auto portante de gran espesor pero de dimensiones compactas.

### Ahorro energético.

La utilización combinada de 2 inverter de serie para el control del consumo de energía eléctrica y de un moto reductor de alta eficiencia energética de clase IE3 para una transmisión directa del movimiento que garantiza un notable ahorro de energía.

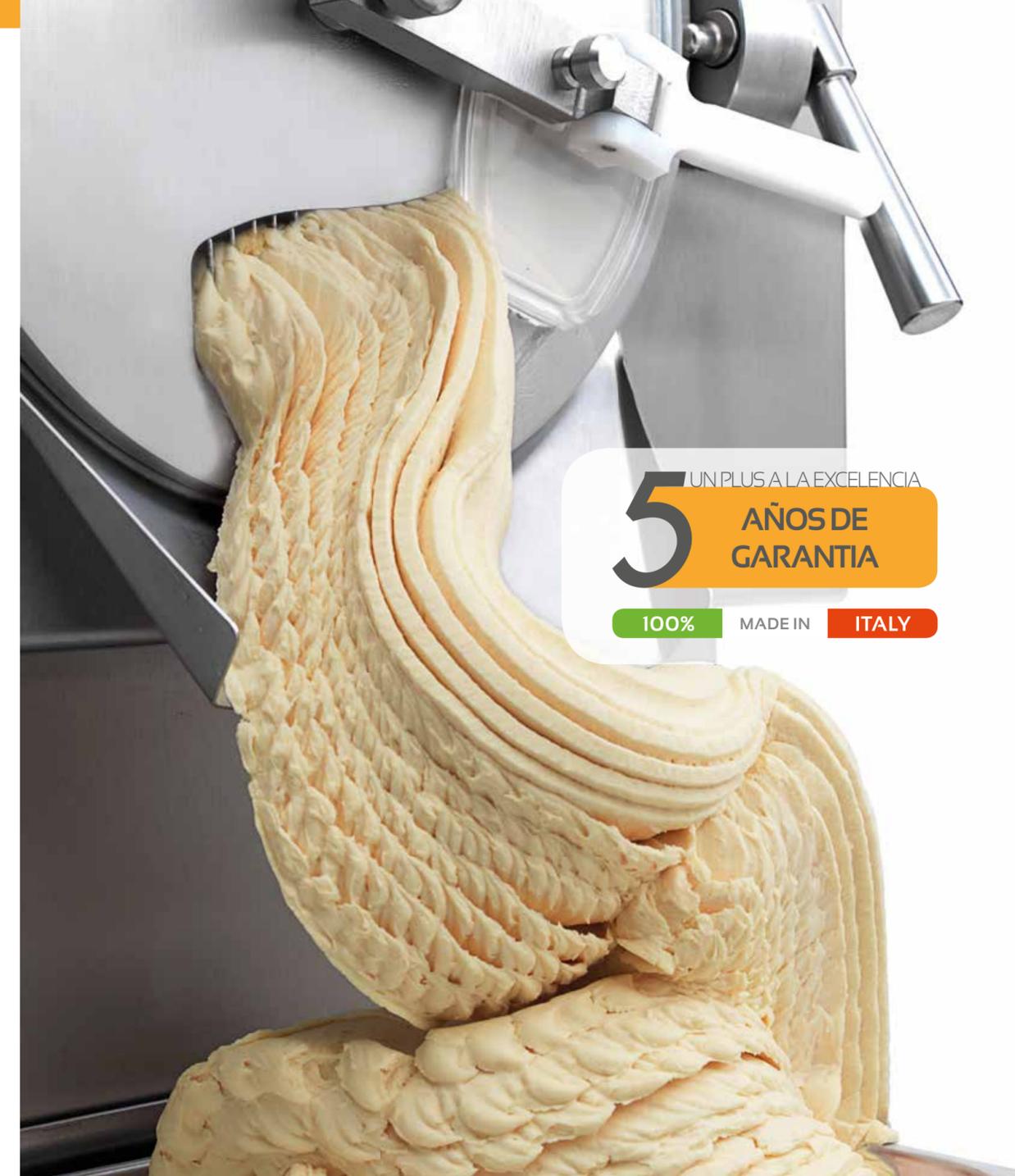
### Asistencia técnica con control remoto.

Gracias al sistema de control remoto (RCS) la red de asistencia Innova esta capacitada para visualizar en tiempo real la configuración de las funciones.



### Limpieza fácil 4

El simple desenganche de la pala al enganche hembra deja el cilindro de mantecación cerrado para una limpieza rápida, eficaz y completa utilizando el test de limpieza.



UN PLUS A LA EXCELENCIA  
**5** AÑOS DE GARANTIA

100% MADE IN ITALY

**INNOVA**  
LE MACCHINE PER IL GELATO

via Lentino, Loc. Cedrini - 24020 CERETE (BG) - Italy  
ph. +39 0346 63497 - fax +39 0346 640838



Innova le macchine per il gelato



www.innovaitalia.com

*Smart*

MANTECADOR ELECTRONICO DE BANCO

**INNOVA**  
LE MACCHINE PER IL GELATO

## MOVISWITCH

HOJA TECNICA



	MOVI SWITCH 30	MOVI SWITCH 30 A+	MOVI SWITCH 60	MOVI SWITCH 60 A+
Alimentación	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia	7 kw	7 kw	10 kw	10 kw
Condensación	Agua	Agua	Agua	Agua
Producción Horaria	20-35 kg	20-35 kg	35-60 kg	25-60 kg
Ciclo De Carga	2 - 6 lt	1,5 - 6 lt	4 - 10 lt	2,5 - 10 lt
Tecnología	2 inverter	3 inverter	2 inverter	3 inverter
Pasaje con grifo externo	si	si	si	si
Ancho	61 cm	61 cm	61 cm	61 cm
Profundidad	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm
Altura	154 (+10) cm	154 (+10) cm	154 (+10) cm	154 (+10) cm
Peso	270 kg	270 kg	310 kg	310 kg

## MOVIMIX

HOJA TECNICA



	MOVI MIX 30	MOVI MIX 30 A+	MOVI MIX 60	MOVI MIX 60 A+
Alimentación	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia	7 kw	7 kw	10 kw	10 kw
Condensación	Agua	Agua	Agua	Agua
Producción Horaria	20-35 kg	20-35 kg	35-60 kg	25-60 kg
Ciclo De Carga	2 - 6 lt	1,5 - 6 lt	4 - 10 lt	2,5 - 10 lt
Tecnología	2 inverter	3 inverter	2 inverter	3 inverter
Ancho	61 cm	61 cm	61 cm	61 cm
Profundidad	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm
Altura	144 (+10) cm	144 (+10) cm	144 (+10) cm	144 (+10) cm
Peso	270 kg	270 kg	310 kg	310 kg



movimix

MULTIFUNCIONES

**INNOVA**  
LE MACCHINE PER IL GELATO

via Lentino, Loc. Cedrini - 24020 CERETE (BG) - Italy  
ph. +39 0346 63497 - fax +39 0346 640838



Innova le macchine per il gelato



www.innovaitalia.com

**INNOVA**  
LE MACCHINE PER IL GELATO

## MAXIMA PERSONALIZACION, INFINITAS COMBINACIONES DE SABORES

MoviMix es un pequeño, completo y multifuncional obrador de producción que desarrolla dos operaciones indispensables en la producción del helado: la pasteurización y la mantecación. MoviMix permite al heladero de personalizar cada sabor de helado en base a la propia experiencia y de gestionar la cantidad de producción: la elevada producción horaria, la versatilidad de pasteurización, la optima capacidad frigorífica, el ahorro energético hacen de MoviMix el sistema ideal para exigencias profesionales.

**Producción 100% Made in Italy.** MoviMix es producido por Innova a Bergamo (Italia), utilizando solo materiales de altísima calidad. La robusta estructura ha sido realizada totalmente en acero Inox aisi 304, específico para la utilización alimentaria, con chasis auto portante de gran espesor pero de dimensiones compactas.

**Ahorro energético.** La utilización combinada de 2 inversers de serie para el control del consumo de energía eléctrica y de un moto reductor de alta eficiencia energética de clase IE3 para una transmisión directa del movimiento que garantiza un notable ahorro de energía.

**Ahorro de tiempo.** Ciclo de mantecación rapidísimo, solo siete minutos para una mantecación perfecta. El lavado y la sanitación resultan ser rápidos gracias al desenganche simple de la pala al enganche hembra que deja el cilindro herméticamente cerrado para una limpieza perfecta.

**Seguridad.** El sistema de control remoto (RCS) conecta directamente la maquina a la red de asistencia Innova, que esta capacitada para visualizar a tiempo real la configuración de las funciones y de proporcionar una respuesta precisa y resolutive a la señalización.

**Tranquilidad.** Innova es fiabilidad sin comparaciones, la primera y única que ofrece 5 años de garantía en todas las maquinas para el helado artesanal. Plus Program y el exclusivo plan de servicio que protege tu maquina de helado Innova de cualquier necesidad de manutención eventual.

### A+ La tecnología que te da más!

Los mantecadores A+, los multifunciones A+ y los pasteurizadores A+ son maquinas para helado de ultima generación que utilizan el sistema A+ realizado por INNOVA mediante la utilización de inverter en la gestión del frio.

LAS VENTAJAS DEL SISTEMA A+ SON:

- LOS INGREDIENTES SE CRISTALIZAN RÁPIDAMENTE POR UNA CANTIDAD CALIBRADA DE FRIO Y CONSIGUEN UNA PERFECTA MANTECACI3N.
- EL HELADO NO SE CONGELA NUNCA GRACIAS A LA MODULACI3N AUTOMÁTICA DE LA POTENCIA TÉRMICA DEL COMPRESOR EN CADA FASE DE LA ELABORACI3N.
- UN AHORRO ENERGÉTICO NOTABLE.
- FLEXIBILIDAD EN LA GESTI3N DE LAS DISTINTAS CANTIDADES DE HELADO.
- PERFECTA EXTRACCI3N GRACIAS A LA REFRIGERACI3N CONTROLADA QUE MANTIENE LA ALTA CALIDAD DEL PRODUCTO.



#### Ciclo de elaboración rápido 1

EL ciclo de pasteurización y mantecación es de 11 minutos cada uno para una perfecta y continua producción.



#### Programación rápida 2

Un teclado simple e intuitivo permite una rápida programación de los ciclos de pasteurización y mantecación, utilizando parámetros personalizados.



#### Higiene total 3

La mezcla pasteurizada pasa del cilindro superior al inferior, por medio de un sistema automático de pasaje interno patentado por INNOVA y gestionado electrónicamente, sin intervenciones manuales y posibilidades de contaminación.



#### Limpieza fácil 4

El practico grifo de limpieza situado en la parte interna del cilindro de calentamiento y el simple desenganche de la pala de mantecación garantizan una rápida y completa limpieza de MoviMix.



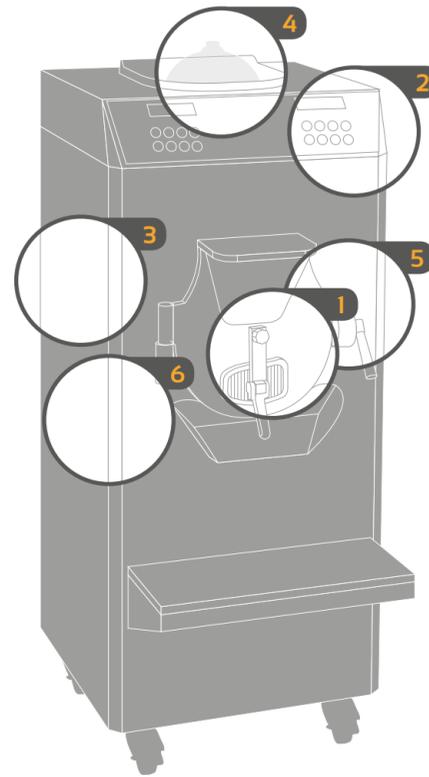
#### Robustez 5

Estructura robusta, totalmente de acero Inox aisi 304 de grande espesor con chasis auto portante pero de dimensiones compactas.



#### Control electrónico 6

El proceso de pasteurización y de mantecación después de la programación funciona con autonomía gracias al control electrónico de cada fase: eso permite optimizar los tiempos.



SOLO CON  
NOSOTROS!

UN PLUS A LA EXCELENCIA  
**5 AÑOS DE GARANTIA**

# moviSwitch

MoviSwitch es el nuevo Multifunción de INNOVA con grifo externo para el pasaje de la mezcla que permite personalizar cada sabor de helado siguiendo tu experiencia.

- Pasaje con grifo externo
- Limpieza fácil: solamente dos piezas de desensamblar
- Personaliza tu receta





UN PLUS A LA EXCELENCIA  
**5** AÑOS DE GARANTIA

100% MADE IN ITALY

MACCHINE PER IL GELATO  
**FLÙ 120 PRO**

**FLÙ**

PASTURIZADOR ELECTRONICO

**INNOVA**  
 LE MACCHINE PER IL GELATO

LINEA ARTESANAL

**Ciclo de elaboración rápido 1**

Con Flù el ciclo de pasteurización es rapidísimo gracias al uso de resistencias eléctricas a una alta capacidad y a las cuatro velocidades de rotación del agitador.

**Programación rápida 2**

Un teclado simple e intuitivo permite una rápida programación, configurando la temperatura hasta 90° y con dos programaciones distintas para la carga completa (hasta 70 Lt) y para la media carga.

**Control electrónico 3**

La mecánica de Flù está gestionada por un sistema electrónico de control que monitoriza constantemente el funcionamiento: cosa que comporta una menor mantención y una mayor longevidad de la maquina.

**Higiene total 4**

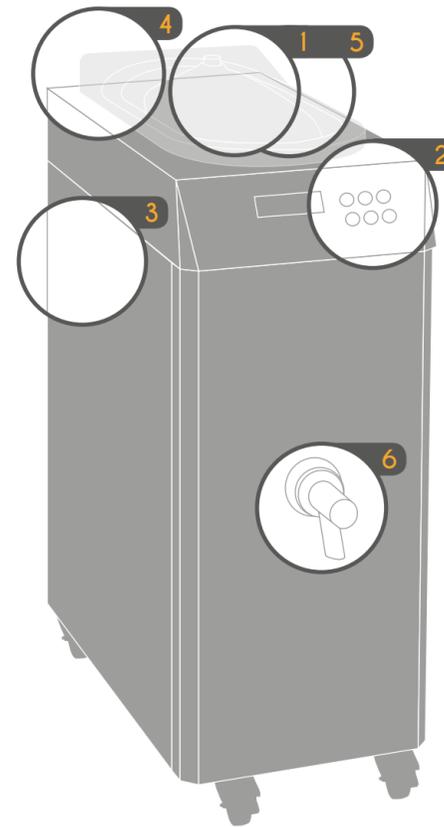
La tapa de cierre de la cuba de pasteurización puede desengancharse rápidamente sin uso de utensilios para permitir un lavado rápido y simple y garantizar un higiene total.

**Limpieza fácil 5**

El práctico grifo de limpieza situada en la parte interna de la cuba de pasteurización, activable con un simple botón, consiente una rápida y completa limpieza de Flù.

**Lavado automático 6**

El especial lavado automático del grifo de salida, una solución exclusiva de Innova, hace posible la perfecta higienización también con presencia de mezcla en el pasteurizador.



SOLO CON NOSOTROS!

UN PLUS A LA EXCELENCIA  
**5** AÑOS DE GARANTIA

PRESTACIONES SUPERIORES PARA UNA CUALIDAD SIEMPRE AL TOP

Flù es el pasteurizador profesional para la producción de helado artesanal: combina la practicidad de su uso, altas prestaciones y tecnología de vanguardia. Las cuatro velocidades de rotación del agitador, la posibilidad de configurar según las propias exigencias a la temperatura deseada, la perfecta gestión de la media carga, el control electrónico hacen de Flù un producto extremadamente flexible. El agitador fácilmente removible y la simplicidad del grifo facilitan una limpieza simple y veloz, garantizando un higiene total.

- Producción 100% Made in Italy.** Flù es producido por Innova en Bergamo (Italia), utilizando solo productos de altísima calidad. La robusta estructura ha sido realizada totalmente en acero Inox aisi 304, especial para utensilios alimentarios, con chasis auto portante de gran grosor pero de dimensiones compactas.
- Ahorro energético.** El uso combinado de dos inverteers de serie para el control del consumo de energía eléctrica y de un moto reductor de alta eficacia energética de clase IE3 para una transmisión directa del movimiento garantiza un notable ahorro energético.
- Ahorro de tiempo.** Ciclo de mantecación rapidísimo, solo siete minutos para una perfecta mantecación. El lavado i la sanitación resultan rápidos gracias al desenganche fácil de la pala con encaje hembra que deja el cilindro herméticamente cerrado para una limpieza perfecta.
- Seguridad.** El sistema de control remoto (RCS) conecta directamente la máquina a la red de asistencia Innova, que es capaz de ver en tiempo real la configuración de las funciones y subministrar una respuesta enfocada y resolutive a las señalización.
- Tranquilidad.** Innova es fidelidad sin comparaciones, la primera y única que ofrece 5 años de garantía sobre todas las maquinas para el helado artesanal. Plus Program es el exclusivo plan de inspección que protege la maquina de helado Innova de cualquier necesidad de mantención.



La tecnología que te da más!

Los mantecadores A+, los multifunciones A+ y los pasteurizadores A+ son maquinas para helado de ultima generación que utilizan el sistema A+ realizado por INNOVA mediante la utilización de inverter en la gestión del frio.

LAS VENTAJAS DEL SISTEMA A+ SON:

- LOS INGREDIENTES SE CRISTALIZAN RÁPIDAMENTE POR UNA CANTIDAD CALIBRADA DE FRIO Y CONSIGUEN UNA PERFECTA MANTECACIÓN.
- EL HELADO NO SE CONGELA NUNCA GRACIAS A LA MODULACIÓN AUTOMÁTICA DE LA POTENCIA TÉRMICA DEL COMPRESOR EN CADA FASE DE LA ELABORACIÓN.
- UN AHORRO ENERGÉTICO NOTABLE.
- FLEXIBILIDAD EN LA GESTIÓN DE LAS DISTINTAS CANTIDADES DE HELADO.
- PERFECTA EXTRACCIÓN GRACIAS A LA REFRIGERACIÓN CONTROLADA QUE MANTIENE LA ALTA CALIDAD DEL PRODUCTO.

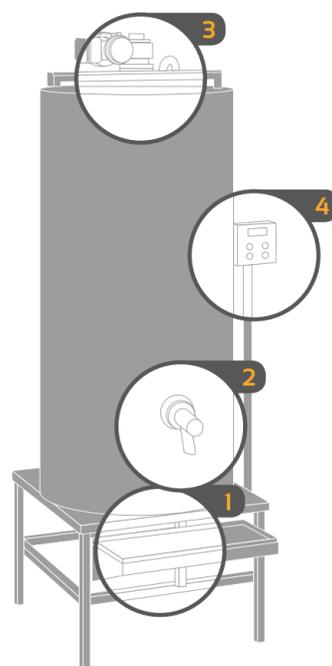
## FLÙ & SYSTEM-T

## LINEA ARTESANAL

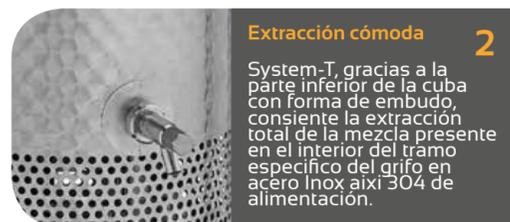
HOJA TÉCNICA



	FLU 70	FLU 70 A+	FLU 120	FLU 120 A+	SYSTEM-T 210
Alimentación	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia	6 kw	6 kw	13 kw	13 kw	1.5 kw
Condensación	Agua	Agua	Agua	Agua	Agua
Producción horaria	70 lt	70 lt	120 lt	120 lt	210 lt
Tecnología	1 inverter	2 inverter	1 inverter	2 inverter	
Ciclo de carga	30 - 60 lt	30 - 60 lt	50 - 120 lt	50 - 120 lt	0 - 210 lt
Ancho	42 cm	42 cm	75 cm	75 cm	77 cm
Profundidad	83 (+10) cm	83 (+10) cm	95 (+10) cm	95 (+10) cm	77 (+30) cm
Altura	106 (+8) cm	106 (+8) cm	106 (+8) cm	106 (+8) cm	175 (+20) cm
Peso	185 kg	185 kg	250 kg	250 kg	120 kg



**Higiene total** 1  
El recorrido de la mezcla del pasteurizador al recipiente es directo y automático gracias al uso de una bomba, excluyendo pues cualquier contacto con el ambiente externo y con el operador.



**Extracción cómoda** 2  
System-T, gracias a la parte inferior de la cuba con forma de embudo, consiente la extracción total de la mezcla presente en el interior del tramo específico del grifo en acero Inox aisi 304 de alimentación.



**Dos capacidades distintas** 3  
System-T es conectable a cualquier pasteurizador y esta disponible en las dos distintas capacidades de 140lt i 210 lt. El desarrollo en vertical consiente una optimización de los espacios.

## LINEA ARTESANAL TECNOLOGIA EXCLUSIVA AL SERVICIO DE AUTENTICIDAD Y FRESCURA

System-T es el sistema eficaz y económico que prevé la utilización del recipiente de maduración para optimizar la capacidad productiva del pasteurizador, simplificando la salida del producto recogido directamente del pasteurizador y conservado con todas sus cualidades (sin limite mínimo de cantidad). System-T agita la mezcla pasteurizada, la conserva a 4° y permite la extracción de la cantidad deseada.

**Producción 100% Made in Italy.** SYSTEM-T es producido por INNOVA a Bergamo (Italia), utilizando solo materiales de calidad. La estructura, incluidas las conexiones, es realizada en acero Inox aisi 304 y soldada a mano.

**Ahorro energético.** Los consumos de System-T son reducidos al mínimo gracias a la utilización de un sistema de refrigeración de aire controlado electrónicamente.

**Seguridad.** Gracias al sistema de control remoto (RCS) la red de asistencia Innova esta capacitada para visualizar en tiempo real la configuración de las funciones.



**Limpieza fácil** 4  
El cómodo grifo situado al exterior del recipiente de maduración consiente una rápida, completa y practica limpieza de las tinas de maduración System-T.

UN PLUS A LA EXCELENCIA  
**5 AÑOS DE GARANTIA**

100% MADE IN ITALY

**INNOVA**  
LE MACCHINE PER IL GELATO

via Lentino, Loc. Cedrini - 24020 CERETE (BG) - Italy  
ph. +39 0346 63497 - fax +39 0346 640838



Innova le macchine per il gelato



www.innovaitalia.com

**SYSTEM-T**

RECIPIENTE DE  
MADURACIÓN

**INNOVA**  
LE MACCHINE PER IL GELATO