

ARTEBIANCA

Food specialist

PRESENTAZIONE
NUOVA MACCHINA

Mister Art powered by "Carpigiani"



18/04/16

dalle **14:30** alle **18:00**

presso **CAST ALIMENTI**

dimostrazione presentata dal maestro
RACCA ALESSANDRO

**CARPIGIANI**



CARPIGIANI

**MISTER
Art**

ITEMI TRATTATI



- * Presentazione macchina Mister Art
- * Vantaggi della produzione programmata
- * Come diversificare l'offerta
- * Calcolo e vantaggio economico
- * Tecniche innovative nella produzione di torte gelato, gelato su stecco e pasticceria mignon.

Con la dotazione dei vari terminali, realizzati con dimensioni e forme diverse, il riempimento di cannoli, bicchierini, tartelle, rochè e dolcetti vari è molto semplice.

Il dosaggio preciso, fatto con la leva e l'erogazione continua della macchina, consentono di farcire in continuità le monoporzioni, producendo in poco tempo grande quantità di pasticceria di gelato.



PASTICCERIA DI GELATO



- * GELATO
- * PASTICCINO
- * SORBETTO



ARTEBIANCA



DATI TECNICI - Mister Art powered by "Carpigiani"

Produzione oraria/porzioni		320
Stecchi 85 cc		
Produzione oraria/porzioni		270
Gelato g. 75		
Capacità Pastorizzatore	<i>litri</i>	8,5 ÷ 11,5
Alimentazione elettrica	<i>Volt</i> <i>Hz</i> <i>Ph</i>	400 50 3
Potenza nominale	<i>kW</i>	2,4
Condensatore		Aria o Acqua
Dimensioni Aria	<i>L x P x H cm</i>	50,5 x 75,5 x 83
Dimensioni Acqua	<i>L x P x H cm</i>	50,5 x 67,5 x 74
Peso	<i>kg</i>	140

Arte Bianca S.p.A.

via Serenissima, 5 - 25135 BRESCIA

Tel. 030.3366321

info@artebianca.it

www.artebianca.it



facebook.com/artebianca.org
S. Eufemia / Buffalora

Mister Art powered by



Via Emilia, 45
40011 Anzola dell'Emilia
BOLOGNA, Italy
Tel. +39 051 6505111