



CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

TECHNICAL DATA



Capacità di emulsione Emulgierkapazität Emulsifying capacity	Lt	2-30
Potenza installata 21/3.1 Nennleistung 21/3.1 Nominal power 21/3.1	W	1500
Alimentazione Elektrischer Anschluss Voltage	V	220-230/1/50Hz
Regolatore automatico velocità Automatischer Geschwindichkeits-Regulier Automatic speed regulator	Giri/min Rpm Drehzahl/min.	0-12.000
Dimensioni LxPxH Abmessungen LxPxH Dimensions LxPxH	mm	420x500x850
Peso Nettogewicht Net weight	kg	46 / 56



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
www.mixertornado.com

@bovo_gelati
 www.facebook.com/bovogelati
 www.google.com/Bovo S.r.l.
 www.youtube.com/bovogelati



TORNADO MIXER

UNA VERA FORZA IN LABORATORIO

EINE ECHE HILFE IM LABOR

MORE POWER IN YOUR LABORATORY

TORNADO MIXER

UNA VERA FORZA IN LABORATORIO

EINE ECHE HILFE IM LABOR

MORE POWER IN YOUR LABORATORY



TORNADO 1.1 BASIC

modello standard base
standard Modell
standard model



TORNADO 1.1 BILANCIA

con bilancia incorporata
mit Waage
with scale

Il mixer che non può mancare in laboratorio, dotato di testa ad alto potere di taglio per miscelare da 3 a 30 lt di miscela, con una potenza di lavoro fino a 12000RPM.

Lavora in modo completamente automatico e una volta impostato il programma desiderato, permette di frantumare, tagliare, emulsionare, producendo una miscela omogenea in pochi minuti. Consente di disgregare frutta ancora congelata, emulsionare paste grasse dall'alto contenuto di olio, rendere fine e setosa qualsiasi miscela da mantecare, aumentare l'overrun conferendo al gelato finito una struttura più delicata e gradevole al palato.

Der TORNADO 1.0 Basic ist ein Mixer, der in keinem Labor fehlen sollte. Ausgestattet mit einem Schneidkopf mit hohem Zerkleinerungspotenzial, ermöglicht er Mischungen von 3 bis 30 Litern zu verarbeiten (Arbeitsleistung bis zu 12000 RPM).

Er zerkleinert, schneidet, emulgiert und erzeugt in wenigen Minuten eine homogene Mischung.

Der TORNADO zerkleinert noch gefrorene Früchte, emulgiert Pasten mit hohem Ölgehalt, macht jede Mischung durch die Erhöhung des Overrun weich und geschmeidig und verleiht dem Eis eine feinkörnige gaumenfreundliche Struktur.

The essential Mixer for any laboratory; equipped with a powerful cutting action head that mixes from 3 to 30 liters of mixture in a few minutes, with a power work till 12000RPM.

Setting the required program, it shuts, cuts and emulsifies automatically in order to obtain homogeneous mixtures.

It enables to separate frozen fruits, emulsify fatty pastes rich in oil, make any kind of mixes fine and silky, increasing the overrun and giving ice-cream the finest and most palatable structure.



Il Tornado mixer viene fornito con la "testa" emulsore standard art. 21/TVS, ideale per lavorare tutte le miscele classiche dei laboratori di gelateria e pasticceria. Tutte le altre teste disponibili sono acquistabili a parte.

Der Tornado Mixer wird mit dem 21/TVS Standard Rührkopf geliefert, ideal für alle klassischen Mischungen von Eis Labor und Konditoreien. Alle anderen verfügbaren Rührköpfe können separat erworben werden.

The Tornado mixer is supplied with the 21/TVS head ideal for mixing all classical recipes for ice cream and and pastry laboratories. All other available heads can be purchased separately.