

El Kit 200 es un conjunto completo para facilitar y agilizar el proceso de producción de helados de paletas.



Es compuesto por:
Licuada/Emulsor Mixer 15:

Con la capacidad de hasta 8 litros de jarabe licuándose, el Mixer 15 está destinado a pequeños productores que están iniciando en este ramo, o profesionales que desean aumentar su producción y lucro.

Su hélice patentada deja las mezclas lácteas bien homogéneas y con una gran capacidad de incorporación de aire, haciendo con que el helado de paleta quede mas suave y mucho mas rentable. Incorpora de 10% a 20% de aire en la mezcla, dando un mayor rendimiento en la producción y consecuentemente aumento de la renta.

Debido a todas esas características se garantiza la calidad superior no solo sobre el aspecto visual como también en la textura, en el sabor, en el color, en la aireación, en el tiempo de conservación, en la resistencia para derretirse y otras características fácilmente vistas por los consumidores más exigentes de helados. Es un aparato fácil de operar, instalar y transportar.

Productora de helados de paletas Turbo 8:

Equipo semi automático para fabricar helados de paletas a base de agua o leche, funciona con energía eléctrica monofásica residencial o comercial.

La Turbo 8 ha ayudado a inúmeros nuevos emprendedores a iniciar su negocio, destinándose también a los profesionales que desean aumentar su producción de forma modular, acoplando más de un equipo a medida que aumenta la necesidad de producción.

El equipo ocupa 40% del espacio normalmente utilizado por un equipo convencional equivalente. Campeona de resultados de suceso entre los que se inician en el ramo, la **Turbo 8** es rápida, práctica, y no se necesita tener un conocimiento previo sobre fabricación de helados.

Posee la mayor velocidad de producción de la categoría y es la última palabra en tecnología en el mercado, por utilizar sistema exclusivo de congelamiento.

Fácil de operar, instalar y transportar.

Desenformadora con Baño María para Paletas:

Utilizado para bañar rápidamente las formas de los helados de paleta en agua caliente para facilitar su extracción después de ser congelados.

Utilizado también para derretir chocolate a baño maría y sumergir en él las paletas de helado de tipo skimo (recubiertos con chocolate).

Se trata de un equipo cuyo calentamiento es hecho por una resistencia eléctrica. Compuesto por dos tanques, con 20 litros de capacidad cada uno, un desenformadora para formas de paletas de helado con 28 cavidades y un termostato que permite controlar la temperatura del agua de desmolde.

Selladora de embalajes para paletas de helados:

Utilizada en diversos segmentos, se trata de una selladora con un pedal, cuya capacidad es de 20 cm de sellado. Con un barredor de metal, es recomendada para sellar plásticos de polipropileno transparente, laminados, biorientados, entre otros. Presenta diversas ventajas, entre ellas, el hecho de ser económica, consumiendo en media 0,30 Kw/h.



Observaciones:

*Los equipos con condensación a aire tiene producción reducida de 10% a 50%, a partir de una temperatura ambiente superior a 28°C hasta 45°C.

*La producción del equipo depende de las condiciones climáticas y de instalación de los locales en que la máquina estará situada.

<http://www.finamac.com.br/es/produtos/maquinas-de-picoles/kit-paleteiro>