



Emulgator/Homogenisator für die  
Zubereitung von Mix für handwerklich  
hergestelltes Speiseeis  
Und vieles andere mehr...



Turbomix

# Turbomix

Der **Carpigiani-Turbomix** ist im modernen Eislabor sehr nützlich für die Zubereitung aller Mixe. Er dient zum Vermischen, Emulgieren und Verteilen der trockenen, faserigen und fettigen Zutaten im Inneren der Flüssigkeiten, um dadurch vollkommen homogene Eismixe zu erhalten.

Außer bei der Zubereitung von handwerklich hergestellten Speiseeismixen findet er eine wertvolle Verwendung auch in der Konditorei zum Emulgieren von dickflüssigen Produkten, sowie bei vielen Nahrungsmittelproduktionen und im chemischen, pharmazeutischen und kosmetischen Sektor.

Er besteht aus einer stabilen vertikalen Konstruktion für den Tisch, auf welcher der Arm für den Motorenträger befestigt ist; einem leistungsstarken Motor mit variabler Geschwindigkeit und zwei serienmäßigen Emulgatorköpfen. Optional ist ein Cutter und ein Edelstahlleimer erhältlich.



## Emulgator für Creme

Ideales Rührwerk für die Herstellung von Grundmix, da alle Zutaten, ob dickflüssig und stark zuckerhaltig oder ölhaltig und fettreich, optimal miteinander verbunden werden. Gleichzeitig erfährt der Mix eine hohe Volumenzunahme durch die eingearbeitete Luft. Die hohe Umdrehungszahl sowie die Form des Rotors emulgieren rasch die Pasten und heben das Aroma und die Cremigkeit hervor.

## Emulgator für Früchte

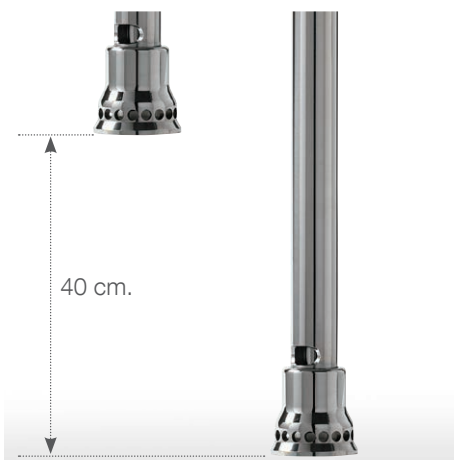
Ideal zum Zerkleinern und Mixen von frischen oder tiefgefrorenen Fruchtstücken und zum feinen Verrühren von Fruchtpuree im Grundmix. Nützlich zum Auflösen von Pulvern, wie Zucker und Stabilisatoren in kaltem Zustand, für die Zubereitung der Mixe auf Wasserbasis.

## Cutter (optional)

Dies ist ein rotierender Mixer zum Zerkleinern von großen, auch sehr festen Fruchtstücken, wie Birne und Apfel. Die mit dem Cutter zerkleinerten Fruchtstücke können, in der Kombination mit den serienmäßigen Emulgatoren, zu feinem, leicht zu verrührendem Püree verwandelt werden.

## Emulsionszeiten

Zum Emulgieren der charakteristischen Pasten im Grundmix werden ca. 30 Sekunden für 5 Liter benötigt. Zum Herstellen eines kompletten Mixes, ausgehend von den einzelnen Zutaten, werden zum Bilden einer perfekt emulgierten Masse ca. 2 Minuten für 5 Liter benötigt.



### Vertikale Bewegung

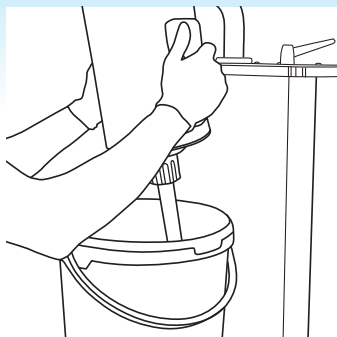
Zum Emulgieren unterschiedlicher Mixmengen hat der Turbomix einen vertikalen Hub von fast 40 cm. Die Bewegungen werden durch ein Ausgleichssystem unterstützt, welches erlaubt, den Motor mit größter Leichtigkeit zu heben und zu senken. Der Motorträger kann mit einem entsprechenden Feststellknopf auf der gewünschten Höhe justiert werden.

### Horizontale Bewegung

Damit der Emulgator auch die Zutaten an den Eimerwänden turbinenartig ansaugen kann, ist es möglich den Turbomix auch in der Horizontalen zu bewegen. Dadurch kann eine Rührbewegung ausgeführt werden, die einen maximalen Durchmesser von fast 25 cm hat.

### Steuertafel

Sie beinhaltet alle Funktionen des Turbomix: Die Start-Freigabetaste, den Timer zur Programmierung der Emulsionszeit, LED-Anzeige für die Motorgeschwindigkeit und eine Stop-Taste zum Ausschalten. Im Notfall kann das Gerät über eine elektromechanische Nottaste sofort ausgeschaltet werden.



## Steuerung

Für den maximalen Arbeitsschutz startet der Turbomix erst wenn beide Hände des Bedieners gleichzeitig an den Griffen platziert werden. Die Geschwindigkeit wird durch das Berühren der oberen Grifffläche mit dem Daumen reguliert. Nach 10 Sekunden zeigt ein optisches und akustisches Signal, dass die Maschine bereit ist automatisch weiter zu arbeiten. Die Hände können dann von den Griffen genommen werden. Das Gerät arbeitet eigenständig weiter und gibt dem Bediener so die Möglichkeit sich anderen Tätigkeiten zu widmen.

## Austausch der Emulgatoren

Durch Lösen des unter dem Motor angebrachten Ringes, lässt sich der Emulgator nach unten herausziehen. Die Verbindung zwischen Motor und Rotor ist aus Kunststoff und ist daher im Falle einer unsachgemäßen Gebrauchs leicht zu ersetzen. Am Ende eines Arbeitstages müssen die verwendeten Emulgatoren abgenommen und zur intensiven Reinigung komplett zerlegt werden.

## Edelstahleimer (optional)

Der Eimer aus rostfreiem Edelstahl, versehen mit einer Messskala, verfügt über ein Fassungsvermögen von 15 Litern. Aufgrund des hygienischen Materials, der ergonomischen Abmessungen und der konischen Form, die das Bewegen der zu bearbeitenden Masse erleichtert, ist er ein unverzichtbares Zubehör.

**Carpi Care kit**



**Carpi Care kit:** Fragen Sie Ihren Händler nach diesem Kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.

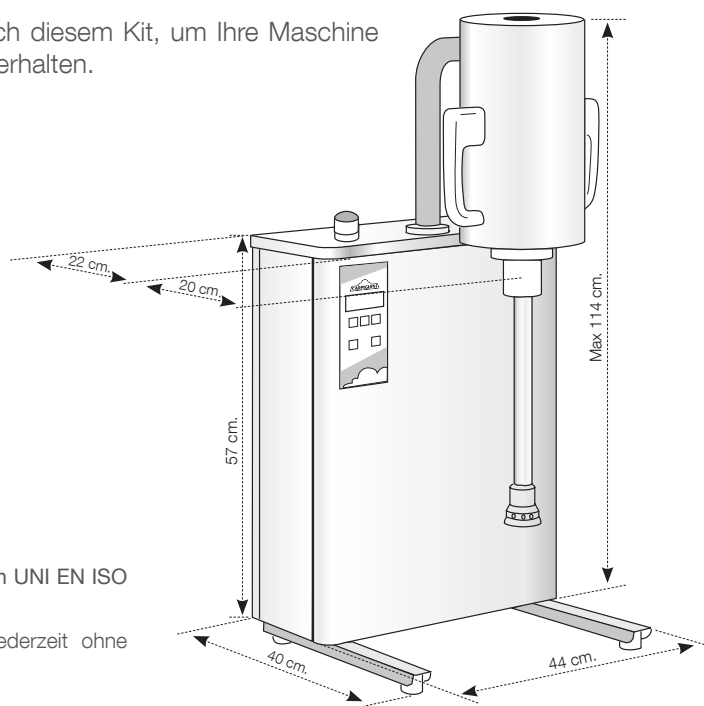
## Technische Eigenschaften Turbomix 10

Umdrehungen Motor/Minute	3.000 - 12.000 U/min
Geschwindigkeit Motor - peripherisch	ca. 22 m/sec
Mindestmenge pro Zyklus	3 Liter*
Maximalmenge pro Zyklus	15 Liter
Stromversorgung	230 V/ 50-60 Hz
Nennspannung	0,75 kW
Abmessungen BxTxH (minimal)	44 x 50 x 76 cm.
Abmessungen BxTxH (maximal)	44 x 50 x 114 cm.
Gewicht	65 kg

\* mit geeignetem Gefäß auch weniger.

Der Turbomix wird von Carpigiani mit zertifiziertem Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte. Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält.



**CARPIGIANI**  
carpigiani.com

**CARPIGIANI**  
services

**GELATO**  
UNIVERSITY  
CARPIGIANI

**FOODSERVICE**  
Professionals  
CARPIGIANI

**GELATO** & **PASTRY**  
UNIVERSITY  
CARPIGIANI

**Gelato**  
World  
Tour

**GELATO**  
MUSEUM

**myGELATO**  
App

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence