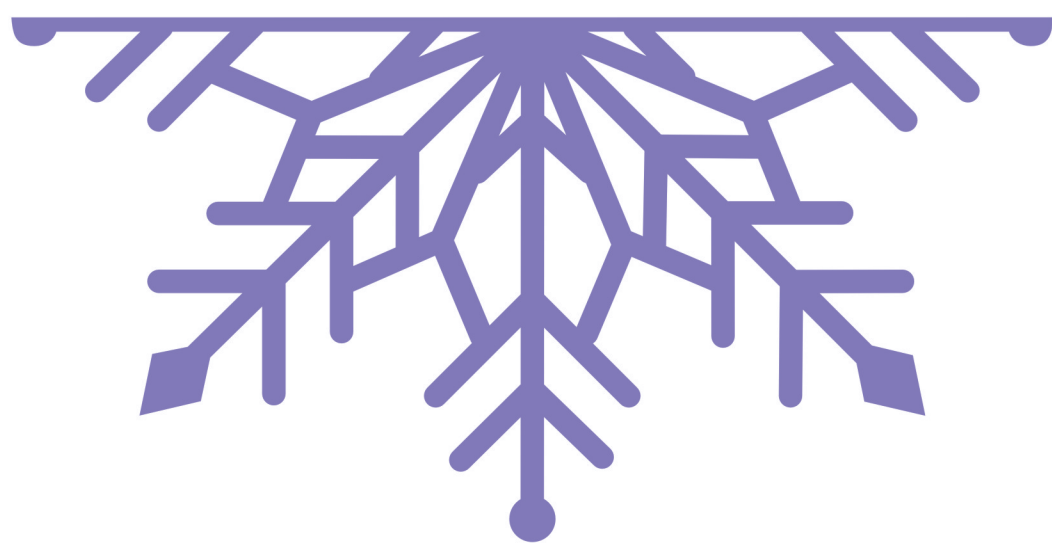


FANDORA



繁朵拉

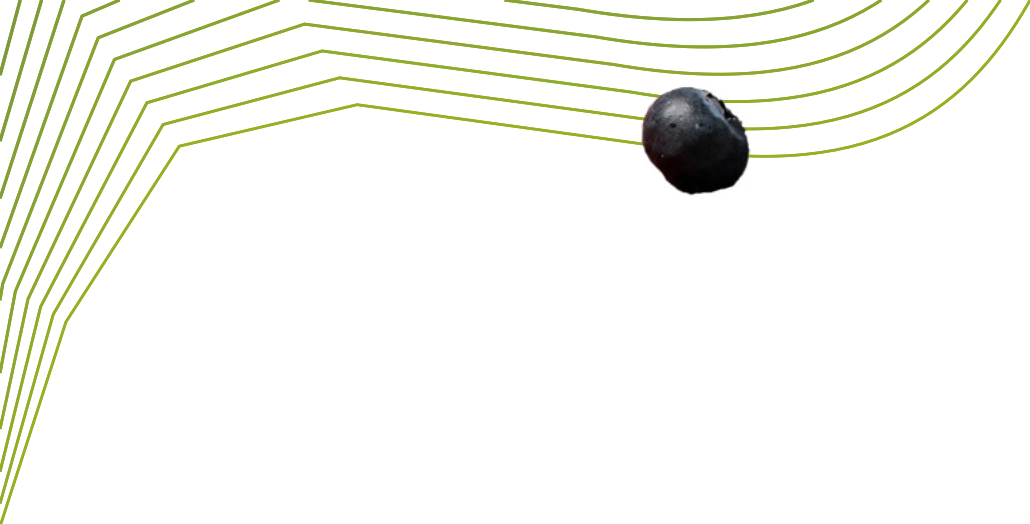


EVOMIX

10 - 20 - 20T



乳化艺术：冰淇淋大师的创新与品质



公司

4Gel 在冰淇淋行业拥有三十多年的经验，致力于为专业人士提供高品质的设备。我们支持冰淇淋店和食品实验室改进搅拌和乳化过程，以减轻员工的体力负担，同时提高最终产品的质量。

作为一家家族企业，我们的经营以激情和奉献为动力。我们致力于提供可靠、优质的专业产品和服务，将客户满意度、可靠性和效率放在首位。



evomix 10|20|20t

Evomix 10|20|20T是一款专为专业冰淇淋店量身定做的出色乳化剂，可快速、轻松地生产出优质乳液，满足专业冰淇淋生产商的所有生产需求。

4Gel 的涡轮搅拌机分为 EVO10 和 EVO20 两大类，专门用于制作手工冰淇淋混合物，但同样适用于制作慕斯、甘纳滋、釉料等糕点。

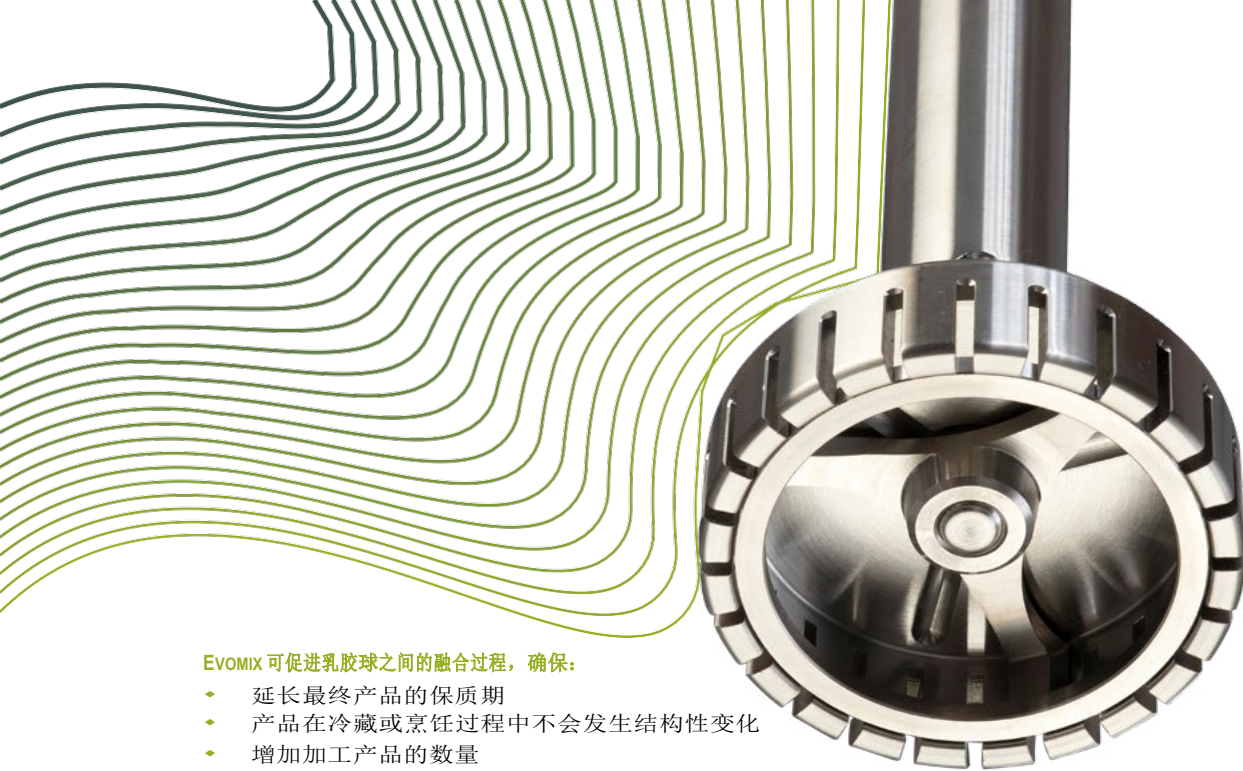


最新一代乳化剂： 让生活充满希望

Evo 10| 20| 20T 经过精心设计，可在生产率、用户友好性和最终产品质量方面为操作员带来诸多好处。

首先，Evomix 可以将颗粒减少到 2 微米，确保最佳的物理凝聚力。Evomix 采用高效组件，例如转子尺寸比机器大得多（evo10 直径 60 毫米，evo20 直径 70 毫米），可快速处理大量产品。





EVOMIX 可促进乳胶球之间的融合过程，确保：

- 延长最终产品的保质期
- 产品在冷藏或烹饪过程中不会发生结构性变化
- 增加加工产品的数量
- 质地均匀，将乳化成分分离的风险降至最低

设备的效率和功能：灵活性

乳化机可与其他工具（如感应板和感应锅）进行多功能组合，通过减少中间步骤来简化工艺流程，从而优化冰淇淋店和糕点店的乳化液生产。

4Gel 实验室持续不断的研发工作为我们带来了配备尖端结构和部件的高性能机器：

- 圆形部件可简化清洁工作，减少残留物积聚，确保更高的卫生标准
- 平整的支撑底座便于集装箱移动并减少操作员的疲劳
- 降噪的同时不影响功率和性能，让专家的工作更轻松
- 简化了按钮和控制，提高了实用性，20T 机型还配备了触摸屏。

Evomix 的所有技术和工艺特点都使其成为一台高端设备，能够优化生产时间，简化操作人员的干预，最重要的是，它能够提供最上乘的最终产品，满足意大利传统冰淇淋店和糕点店对精致产品的期望。



	EVOMIX10	EVOMIX20	EVOMIX20T
宽度	36.5 厘米	41.0 厘米	41.0 厘米
深度	44.0 厘米	50.0 厘米	50.0 厘米
高度（头部伸展）	101 厘米	115 厘米	115 厘米
高度（头朝下）	69.0 厘米	77.0 厘米	77.0 厘米
电力	0.37 千瓦	0.75 千瓦	0.75 千瓦
外围设备转速	16 米/秒	19米/秒	19米/秒
电源	230 伏交流电，50/60 赫兹	230 伏交流电，50/60 赫兹	230 伏交流电，50/60 赫兹
重量	58 千克	68 千克	68 千克

FANDORA



繁朵拉工厂

上海利仁贸易有限公司

上海繁朵拉食品有限公司

上海松江区联营路615号

企福新尚科技园9幢C楼403室

office@fandorafactory.com

+86 185 2108 3475