



LEONARDO BASIC

Was ist das?

Leonardo Basic ist die benutzerfreundliche Speiseeismaschine, schnell und intuitiv zu bedienen, hilfreich in jedem Labor zur Herstellung all Ihrer Spezialitäten. **Personalisierbar** auf der Grundlage Ihrer Bedürfnisse und der Art der Herstellung, präsentiert sich Leonardo in 6-8-12-15 Liter Ausführung und ist erdacht worden, um das beste Ergebnis für jede Mischung zu erhalten.



Technische Eigenschaften

MODELLE		6	8	12	15
Stundenproduktion	lt/Std.	30 - 45	35 - 60	45 - 80	50 - 115
Emulgierkapazität Min.-Max. Mischungsmenge	lts	2,5 - 5	3 - 7	3,5 - 10	4 - 12
Kühlung		Water / Luft			
Kühlgas		R 507			
Elektrischer Anschluss	V	400/ Hz50/3	400/ Hz50/3	400/ Hz50/3	400/ Hz50/3
Nennleistung	KW	6,5	7,5	9	10
Abmessungen LxBxH	mm	575x740x1470	575x740x1470	575x800x1470	575x895x1470
Nettogewicht	kg	280	290	310	350

Die Mengen pro Zyklus und Stundenproduktion variieren auf der Grundlage der angewendeten Mischungen; die Werte „max.“ beziehen sich auf das klassische streichfähige italienische Eis.



LEONARDO PLUS

Was ist das?

Durch die LCD Schnittstellenrealisierung verwandelt sich **Leonardo Basic** in Leonardo Plus, die einfach zu handhabende **elektronische Speiseeismaschine**. Dank ihres in fünf Sprachen programmierten Displays werden Sie während des gesamten Produktionszyklus über Temperatur, Mischungskonsistenz und Zeiten informiert. Somit wird eine sorgfältige Verwaltung aller unterschiedlichen Verarbeitungsphasen gewährleistet.

Die Schnittstelle ermöglicht dank der in der Maschine installierten 5 Sensoren und der genialen Softwaresteuerung die Überwachung der Kälte, der Rotationsgeschwindigkeit der Spachteln, der Kompaktheit des Eises, der Bildung von Mikrokristallen und des Overruns. Alternativ können Sie in voller Autonomie den Gefrierprozess mit dem Vorteil der Einfachheit des Gebrauchs verwalten, dank der intuitiven Schnittstelle Ihres Leonardo Plus.

Technische Eigenschaften



MODELLE		6	8	12	15
Stundenproduktion	lt/Std.	30 - 45	35 - 60	45 - 80	50 - 115
Emulgierkapazität Min.-Max. Mischungsmenge	lts	2,5 - 5	3 - 7	3,5 - 10	4 - 12
Kühlung		Water / Luft			
Kühlgas		R 507			
Elektrischer Anschluss	V	400/Hz50/3	400/Hz50/3	400/Hz50/3	400/Hz50/3
Nennleistung	KW	6,5	7,5	9	10
Abmessungen LxBxH	mm	575x740x1470	575x740x1470	575x800x1470	575x895x1470
Nettogewicht	kg	280	290	310	350

Die Mengen pro Zyklus und Stundenproduktion variieren auf der Grundlage der angewendeten Mischungen; die Werte „max.“ beziehen sich auf das klassische streichfähige italienische Eis.



LEONARDO DELUXE

Was ist das?

Dank des zusätzlichen Kochers verwandelt sich Leonardo Plus in **Leonardo Deluxe** und wird somit zum zuverlässigen Arbeitsgefährten bei der Herstellung von Speiseeis, Konditoreicremes, Marmeladen und Soßen.

Speiseeismaschine und **Kocher** arbeiten in Symbiose aber, falls notwendig, können beide je nach Bedarf unabhängig voneinander eingesetzt werden.

Die Speiseeismaschine ist mit einer dank ihres in fünf Sprachen programmierten Displays einfach zu handhabenden Schnittstelle ausgestattet, die die Auswahl der Verarbeitung erleichtert und Ihnen Zeit für andere Aktivitäten in Ihrem Labor lässt.

Mit **14 personalisierbaren Rezepten** für den Kocher reguliert Leonardo Deluxe automatisch die Heizleistung um eine perfekte Mischung zu erhalten.

Sie finden unter den Programmen unter anderem „Gelato Top“: Ihre Mischung wird mit hoher Geschwindigkeit gerührt und von einer Temperatur von +4° bis hin zu -4° gekühlt, der Bereich in dem das Mischungsvolumen zunimmt und der höchste Overrun erzielt wird. Leonardo ist mit weiteren Programmen ausgestattet die alle zu entdecken sind.

Technische Eigenschaften



MODELLE		6	8	12	15
Stundenproduktion	lt/Std.	30 - 45	35 - 60	45 - 80	50 - 115
Emulgierkapazität Min.-Max. Mischungsmenge	lt	2,5 - 5	3 - 7	3,5 - 10	4 - 12
Kühlung	Water / Luft				
Kühlgas	R 507				
Elektrischer Anschluss	V	400/Hz50/3	400/Hz50/3	400/Hz50/3	400/Hz50/3
Nennleistung	KW	10	11	14	15
Abmessungen LxBxH	mm	630x750x1450	630x750x1450	630x800x1450	630x895x1450
Nettogewicht	kg	300	310	330	370

Die Mengen pro Zyklus und Stundenproduktion variieren auf der Grundlage der angewendeten Mischungen; die Werte „max.“ beziehen sich auf das klassische streichfähige italienische Eis.



TUTTOGEL 2800

Die solide und zuverlässige Eismaschine

Was ist das?

Tuttogel ist die **Speiseeismaschine**, die in Ihrem Labor, Ihrer Küche oder Konditorei nicht fehlen sollte; sie ist die ideale Lösung für kleinere Produktionen und zum Erhalt eines qualitativ hochwertigen Speiseeises.

Tuttogel ist aus der Erfahrung bei der Herstellung von **vertikalen Eismaschinen** unter Anwendung der neuesten Technologien entstanden. Die elektrische Schalttafel ermöglicht die Temperatureinstellung und die Regulierung der Arbeits- oder Entnahmegeschwindigkeit. Die Ablassrinne mit einer Schrägung von 45° ermöglicht die vollständige Eisentnahme.

Tuttogel ist lieferbar in der 3 Liter Ausführung sowohl als Tischgerät als auch auf Rädern.

* maximal zu verarbeitende Menge pro Zyklus

Wobei Sie Ihnen hilft?

Sie ermöglicht ein **traditionelles hausgemachtes Speiseeis** unter Anwendung neuer Technologien, die eine bessere Qualität garantieren, herzustellen.

RESTAURANT

Technische Eigenschaften



MODELLE		MODELL AUF RÄDERN	TISCHMODELL
Stundenproduktion	lt/h	18	18
Mischungsmenge min.-max.	lt	0,5 – 3	
Kühlung		Luft	
Kühlgas		R 507	
Kühlkompressor		1,21	
Elektrischer Anschluss	V	220/1/50Hz	
Nennleistung	KW	1,6	
Abmessungen LxBxH	mm	415x610x990	505x780x510
Nettogewicht	kg	98	86

Opzional

- 60 Hz Frequenz
- Stahleimer

Die Mengen pro Zyklus und Stundenproduktion variieren auf der Grundlage der angewendeten Mischungen; die Werte „max.“ beziehen sich auf das klassische streichfähige italienische Eis.



TUTTOGEL 4500

Die solide und zuverlässige Eismaschine

Was ist das?

Tuttogel ist die **Speiseeismaschine**, die in Ihrem Labor, Ihrer Küche oder Konditorei nicht fehlen sollte; sie ist die ideale Lösung für kleinere Produktionen und zum Erhalt eines qualitativ hochwertigen Speiseeises. Tuttogel ist aus der Erfahrung bei der Herstellung von **vertikalen Eismaschinen** unter Anwendung der neuesten Technologien entstanden. Die elektrische Schalttafel ermöglicht die Temperatureinstellung und die Regulierung der Arbeits- oder Entnahmegeschwindigkeit. Die Ablassrinne mit einer Schrägung von 45° ermöglicht die vollständige Eisentnahme.

Tuttogel ist lieferbar in der 3* Liter Ausführung, als Tischgerät oder auf Rädern, und in der 6* Liter Ausführung.

* Maximal zu verarbeitende Menge pro Zyklus

Wobei sie Ihnen hilft?

Sie ermöglicht ein **traditionelles hausgemachtes Speiseeis** unter Anwendung neuer Technologien herzustellen, die eine bessere Qualität garantieren.

KONDITOREILABOR

EISLABOR



Technische Eigenschaften

Stundenproduktion	lt/Std.	30 - 45
Emulgierkapazität Min.-Max. Mischungsmenge	lt	2 - 6
Kühlung		Water
Kühlgas		R 507
Elektrischer Anschluss	V	400/Hz50/3
Nennleistung	KW	3
Abmessungen LxBxH	mm	560x750x1110
Nettogewicht	kg	150

Die Mengen pro Zyklus und Stundenproduktion variieren auf der Grundlage der angewendeten Mischungen; die Werte „max.“ beziehen sich auf das klassische streichfähige italienische Eis.

Auf Anfrage

- Luftkühlung und/oder 60 Hz Frequenz
- Stahleimer



B4/10 TREVISO

Die Speiseeismaschine für Eis wie damals.

Was ist das?

Old style, B4/10 die Speiseeismaschine, von oben zu füllen, gedacht für alle Liebhaber von Eis "wie es früher einmal war" und der "italienischen Tradition". Wird nur auf Anfrage produziert, mit einer sich drehenden Doppelhohlraumwanne, die mit Glykol gefüllt ist und schraubenförmiger Spachtel für eine langsame Verarbeitung der Mischung mit wenig Overrun.

Wobei sie Ihnen hilft?

Sie hilft Ihnen dabei ein hausgemachtes Speiseeis mit dem Geschmack von damals zu kreieren.



Technische Eigenschaften

Stundenproduktion	lt/h	40
Emulgierkapazität Min.-Max. Mischungsmenge	lt	8
Kühlung		Water
Kühlgas		R 507
Elektrischer Anschluss	V	380/Hz50/3
Nennleistung	KW	3,4
Abmessungen LxBxH	mm	605x805x1010
Nettogewicht	kg	327

Auf Anfrage

- 60 Hz Frequenz



PASTEURISIERER CORTINA

Pasteurisiert und konserviert

Was ist das?

Der Pasteurisierer Cortina mischt, kocht, pasteurisiert, kühlt, reift und konserviert mit höchster Sicherheit viele Konditor-, Eis-, Schokoladen- und Chef Spezialitäten die in den eigenen Laboren zubereitet werden. Der Pasteurisierer Cortina entspricht allen Produktionsanforderungen von 60, 60+60, 120 und 180 Litern. Die Erwärmung und Kühlung erfolgen im Wasserbad. Dieses ist ausgestattet mit einem elektronischen Display das ermöglicht Ihre bevorzugten Rezepte auszuwählen.

Wobei er Ihnen hilft?

Sie können Basen für Eis, Jogurt-, Schokolade oder Nussmischungen zubereiten und zwischen hoher Pasteurisierung mit 85° oder niedriger Pasteurisierung mit 65° wählen. Bei Beendigung des Pasteurisierungszyklus wird die Temperatur automatisch auf +4° zur Konservierung der Mischung heruntergekühlt.

SOFTERIA

EISLABOR



Technische Eigenschaften

Stundenproduktion	lt/h	60	60+60	120	180
Zeit pro Zyklus	h	2	2	2	2
Kühlung		Water			
Kühlgas		R 507			
Elektrischer Anschluss	V	400/Hz50/3			
Nennleistung	KW	7	7+7	9	13
Abmessungen LxBxH	mm	465x855x1100	910x850x1100	570x900x1110	675x1000x1160
Nettogewicht	kg	150	280	220	270

Die Mengen pro Zyklus und Stundenproduktion variieren auf der Grundlage der angewendeten Mischungen; die Werte „max.“ beziehen sich auf das klassische streichfähige italienische Eis.

Auf Anfrage

- Luftkühlung und/oder 60 Hz Frequenz



CREMEKOCHER VENEZIA

Für perfekte Cremes

Was ist das?

Der Cremekocher Venezia mischt, kocht, pasteurisiert, kühlt, reift und konserviert mit höchster Sicherheit viele Konditor-, Eis-, Schokoladen- und Chef Spezialitäten die in den eigenen Laboren zubereitet werden. Der Cremekocher Venezia entspricht allen Produktionsanforderungen von 18, 30, 60 und 120 Litern.

Die Erwärmung und Kühlung erfolgen im Wasserbad; das Rührwerk ist regulierbar sei es durch voreingestellte Geschwindigkeit als auch manuell auf der Base der zu verarbeitenden Produkte.

Wobei er Ihnen hilft?

Mit dem Cremekocher Venezia können Cremes jeder Art zubereitet werden: von Tortencreme und dickflüssigem Zabaione für die Konditorei, über Topping und Füllungen wie zum Beispiel für Panettone, bis hin zu Halbfertigprodukten für Eisdieleen und konzentrierte Konditoreipasten.



Technische Eigenschaften

MODELLE		18	30	60	120
Emulgierkapazität Min.-Max. Mischungsmenge	lt	4/18	10/30	10/60	30/120
Kühlung		Water			
Kühlgas		R 507			
Elektrischer Anschluss		400/Hz50/3			
Nennleistung	KW	3	4	8	12
Abmessungen LxBxH	mm	560x750x1190	605x800x1110	605x800x1110	750x1100x1200
Nettogewicht	kg	160	200	230	250
½ Tank heiss-kalt		NO	NO	YES	YES

Auf Anfrage

- Luftkühlung und/oder 60 Hz Frequenz



TORNADO

Eine echte Hilfe in Ihrem Labor

Was ist das?

Der **Tornado Mixer** mit hoher Schneidkraft ist unerlässlich in jedem handwerklichen Labor. Er ermöglicht Ihnen 2 bis 30 Liter zu bearbeiten; ausgestattet mit einem Schneidkopf bereitet er feinste zerkleinerte Mischungen zu.

Wobei er Ihnen hilft?

Tornado zerkleinert noch gefrorene Früchte, emulgiert Pasten mit hohem Ölgehalt, macht jede Mischung durch die Erhöhung des **Overruns** weich und geschmeidig und gibt dem Eis eine feinkörnige gaumenfreundliche Struktur.

YOGURTERIA

SOFTERIA

RESTAURANT

KONDI TOREILABOR

EISLABOR



Technische Eigenschaften

Emulgierkapazität Min.-Max. Mischungsmenge	lt	2 – 30
Nennleistung	W	1500
Elektrischer Anschluss	V	220/Hz50
Automatischer Geschwindigkeits-Re- gulierer	Drehzahl/ min.	0-12000
Abmessungen LxBxH	mm	420x500x850
Nettogewicht	kg	46

Auf Anfrage

- Rührstab zum Zerkleinern von Früchten
- Rührstab zum Sahne schlagen, mit Gefäßhalter
- Rührstab zum cremig schlagen von öligen Pasten, mit Gefäßhalter

Die Mengen pro Zyklus und Stundenproduktion variieren auf der Grundlage der angewendeten Mischungen; die Werte „max.“ beziehen sich auf das klassische streichfähige italienische Eis



MAKARORANGE EIS

Für handwerklich hergestelltes Eis

Was ist das?

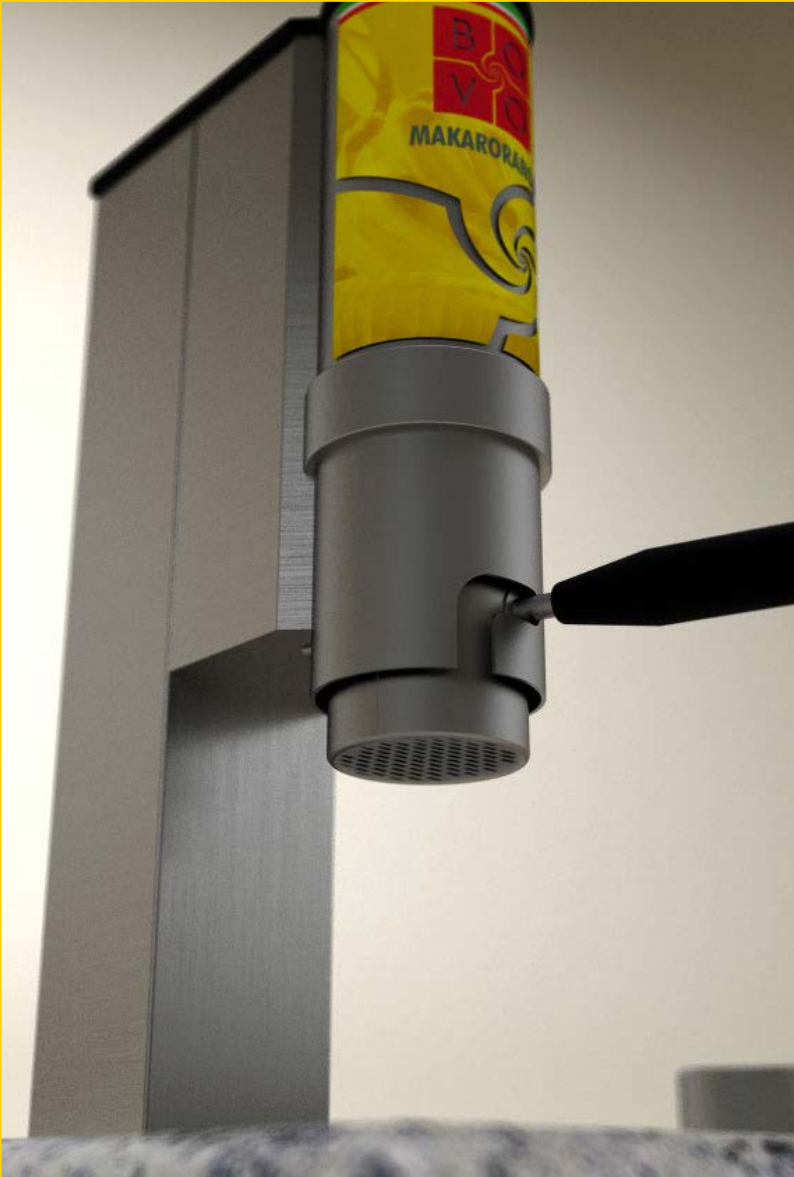
Makarorange Eis ist die Maschine die Ihnen ermöglicht auf einfachste Art und Weise Spaghetti Eis und vieles mehr herzustellen.
Die Kolonne ist aus Inox Stahl gefertigt und an einer Multi-Color Granitmarmorplatte befestigt. Die Ventile, Filter, Geschwindigkeitsregler, Kolben sowie das Zubehör entsprechen der ISO-Norm.

Wobei sie Ihnen hilft?

Makarorange ist die perfekte Maschine mit der Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen und originelle und ansprechende Kompositionen kreieren können.

Technische Eigenschaften

Luftdichter Kompressor	lts	10
Reserveluftbehälter	lts	6
Elektrischer Anschluss	V	220-240/50
Abmessungen luftdichter Kompressor	mm	diametro 300 -440 (h)
Abmessungen LxBxH	mm	190x310x550
Nettogewicht	kg	28



HOT POT

Der kleine und vielseitige Kocher

Was ist das?

Hot Pot ist ein kleiner unentbehrlicher **Kocher**. Ein Tischgerät geeignet für kleinere Produktionen und kleine Labors.

Eine Maschine mit kleinen Massen aber mit hoher Qualität: schnelle Erhitzung, flexible Produktion und, mit der gleichen Wanne, können Sie 3 bis 8 Liter verarbeiten.

Wobei sie Ihnen hilft?

Hot Pot pasteurisiert Mischungen für **Eis**, produziert Invertzucker, Saucen, Cremes und Topping.

YOGURTERIA

RESTAURANT

Technische Eigenschaften



Stundenproduktion	lt/Std.	50
Mischungsmenge min.-max.	lt	3 - 8
Spannung	V	380/50Hz/3
Nennleistung	KW	3.5
Abmessungen LxBxH	mm	470x530x370
Nettogewicht	kg	45



C109 PLUS

C109 PLUS, zur Softeisproduktion, ist ausgestattet mit einem 9,5 Liter Becken, in einem einzigen Block aus geschweißtem Edelstahl, zur besseren Reinigung, einem 1,2 kg Zylinder und einem Display erhältlich in 6 unterschiedlichen Sprachen mit der Möglichkeit, eine weitere Sprache hinzuzufügen.

C109 PLUS besteht aus einem vollständig zerlegbaren Rahmen, einem Kondensationssystem mit automatischer Luftregelung, Zahnradpumpe für einen höheren Overrun oder mit Schwerkraftsystem, durch Magnetsonde gesteuerter Ablasshahn, Gefrierzylinder mit automatischer Regulierung der Produktkonsistenz, Energieeinsparung durch Regulierung der Produktionszeiten, Produkt- und Arbeitsstundenzählwerk sowie einem elektronischem oder elektromechanischem Kontroll- und Funktionssystem.

F118

F118, zur Softeisproduktion, ist ausgestattet mit einem 18 Liter Becken, in einem einzigen Block aus geschweißtem Edelstahl, zur besseren Reinigung, einem 1,7 kg Zylinder und einem Display erhältlich in 6 unterschiedlichen Sprachen mit der Möglichkeit eine weitere Sprache hinzuzufügen.

F118 besteht aus einem vollständig zerlegbaren Rahmen, einem Kondensationssystem mit automatischer Luftregelung, Zahnradpumpe für einen höheren Overrun oder mit Schwerkraftsystem, durch Magnetsonde gesteuerter Ablasshahn, Kühlsystem unabhängig von den Konservierungsbecken, unabhängige digitale Kontrolle der Konsistenz, Gefrierzylinder mit automatischer Regulierung der Produktkonsistenz, Energieeinsparung durch Regulierung der Produktionszeiten, Produkt- und Arbeitsstundenzählwerk sowie einem elektronischem oder elektromechanischem Kontroll- und Funktionssystem



Technische Eigenschaften

Geschmacksrichtungen		1
Hörnchen		210
Zylindervolumen	kg	1,2
Beckenvolumen	lt	9,5
Kühlung		Luft
Elektrischer Anschluss	V	380-415/Hz50/3
Nennleistung	KW	1,7
Abmessungen LxBxH	mm	460x700x810
Nettogewicht	kg	110

Auf Anfrage

- Self-Service System, dass die Intensität des Eisaustritts reguliert dank eines automatischen Hebelsystems
- Förderschnecke aus Edelstahl
- Rührwerk im Becken
- 1,2 kg Zylinder



Technische Eigenschaften

Geschmacksrichtungen		1
Hörnchen		440
Zylindervolumen	kg	1,7
Beckenvolumen	lt	18
Kühlung		Luft
Elektrischer Anschluss	V	380-415/Hz50/3
Nennleistung	KW	2
Abmessungen LxBxH	mm	560x700x1550
Nettogewicht	kg	180

Auf Anfrage

- Self-Service System, dass die Intensität des Eisaustritts dank eines automatischen Hebelsystems reguliert
- Rührwerk im Becken
- Förderschnecke aus Edelstahl

P209

P209, zur Softeisproduktion, ist ausgestattet mit zwei 9.5 Liter Becken, in einem einzigen Block aus geschweißtem Edelstahl, zur besseren Reinigung, zwei 1,2 kg Zylindern und einem Display erhältlich in 6 unterschiedlichen Sprachen mit der Möglichkeit eine weitere Sprache hinzuzufügen.

P209 besteht aus einem vollständig zerlegbaren Rahmen, einem Kondensationssystem mit automatischer Luftregelung, Zahnradpumpe für einen höheren Overrun oder mit Schwerkraftsystem, durch Magnetsonde gesteuerter Ablasshahn, Kühlsystem unabhängig von den Konservierungsbecken, unabhängige digitale Kontrolle der Konsistenz, zwei unabhängige Gefrierzylinder mit automatischer Regulierung der Produktkonsistenz, Energieeinsparung durch Regulierung der Produktionszeiten, Produkt- und Arbeitsstundenzählwerk sowie einem elektronischem oder elektromechanischem Kontroll- und Funktionssystem

R218

R218, zur Softeisproduktion, ist ausgestattet mit zwei 18 Liter Becken, in einem einzigen Block aus geschweißtem Edelstahl, zur besseren Reinigung, zwei 1,7 kg Zylindern und einem Display erhältlich in 6 unterschiedlichen Sprachen mit der Möglichkeit eine weitere Sprache hinzuzufügen.

R218 besteht aus einem vollständig zerlegbaren Rahmen, einem Kondensationssystem mit automatischer Luftregelung, Zahnradpumpe für einen höheren Overrun oder mit Schwerkraftsystem, durch Magnetsonde gesteuerter Ablasshahn, Kühlsystem unabhängig von den Konservierungsbecken, unabhängige digitale Kontrolle der Konsistenz, zwei unabhängige Gefrierzylinder mit automatischer Regulierung der Produktkonsistenz, Energieeinsparung durch Regulierung der Produktionszeiten, Produkt- und Arbeitsstundenzählwerk sowie einem elektronischem oder elektromechanischem Kontroll- und Funktionssystem.



Technische Eigenschaften

Geschmacksrichtungen		2 + MIX
Hörnchen		330
Zylindervolumen	kg	2 x 1,2
Beckenvolumen	lt	2 x 9,5
Kühlung		Luft
Elektrischer Anschluss	V	380-415/Hz50/3
Nennleistung	KW	3
Abmessungen LxBxH	mm	560x750x955
Nettogewicht	kg	150

Auf Anfrage

- Self-Service System, dass die Intensität des Eisaustritts dank eines automischen Hebelsystems kontrolliert
- Förderschnecke aus Edelstahl



Technische Eigenschaften

Geschmacksrichtungen		2 + MIX
Hörnchen		600
Zylindervolumen	kg	2 x 1,7
Beckenvolumen	lt	2 x 18
Kühlung		Luft
Elektrischer Anschluss	V	380-415/Hz50/3
Nennleistung	KW	3,5
Abmessungen LxBxH	mm	560x700x1550
Nettogewicht	kg	230

Auf Anfrage

- Förderschnecke aus Edelstahl
- Rührwerk im Becken

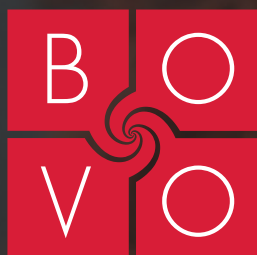
Technische Angaben und Bilder unverbindlich. Die Änderungen an den Produkten können ohne vorherige Benachrichtigung des Herstellers vorgenommen werden.

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN



Seit 1946 Wir entwerfen, entwickeln und realisieren **handgefertigte** Maschinen für Eisdieleen, Konditoreien, **kleine und mittlere Betriebe der Lebensmittelindustrie**, jeweils zugeschnitten auf die Bedürfnisse des einzelnen Kunden oder der einzelnen Gesellschaft.

Unser breites Angebot ist in der Lage alle Ihre Bedürfnisse zu befriedigen und außerdem, falls Maschinen mit besonderen Eigenschaften notwendig sein sollten, ist unser Team in der Lage diese **nach Maß** anzufertigen, sei es hinsichtlich der Funktion als auch hinsichtlich der Ästhetik, alle Funktionen und ergonomischen Aspekte berücksichtigend.

Für alle Bedürfnisse der Eishersteller und Konditoren sind wir die zentrale Anlaufstelle, ein One—Stop-Shop der ermöglicht all das zu finden, was zur Ausstattung neuer oder Renovierung bereits vorhandener Labore notwendig ist.

Auf unserer Internetseite finden Sie Zubehör und Ersatzteile für Ihre Bovo Maschine.

Bovo S.r.l.

Viale della Liberazione, 46 31030 · Dosson di Casier (TV), Italia · P.IVA: 00800760266
Tel.: +39.0422.382285 · Fax +39.0422.380002
info@bovogelati.com · bovogelati.com