



MACCHINARI
E ACCESSORI
PER GELATERIE



SPHERE

RAFFINATRICE A SFERE

BALL MILL REFINER

FEINMÜHLE

RAFFINATRICE SPHERE: IL TUO MULINO A SFERE

SPHERE: BALL MILL REFINER

SPHERE: FEINMÜHLE



Il mulino a “Sphere” è ideale per la produzione di creme spalmabili, cremini, cioccolato puro o similari, paste pure di nocciola, pistacchio e mandorla.

Si possono preparare creme spalmabili con il minimo di grassi 28-30% mentre per il cioccolato puro 32-34%.

La macchina è dotata di un frigorifero per il mantenimento costante della temperatura di lavorazione; mantenere la temperatura ottimale durante le lavorazioni preserva le qualità organolettiche del prodotto finale.

La macchina è dotata di una pompa volumetrica che permette il riciclo del prodotto durante la lavorazione, garantendone l'omogeneità.

“Sphere” permette di raggiungere meno di 20 micron di raffinazione.

The ball mill “Sphere” is the ideal product for the production of: spreads, soft chocolate, chocolate cream, pure hazelnut pastes and pistachio and hazelnut pastes.

You will be able to create spreads with minimum 28-30% fats and pure chocolate with 32-34%.

The machine has a fridge in order to keep constant temperature throughout the production; having an optimal temperature will preserve the organoleptic qualities of the final product. The machine has a volumetric pump which allows the recycle of the product during the production.

The recycle guarantees the homogeneity of the product. “Spere” allows you to get a refining of less than 20 micron.



— PASTA DI CIOCCOLATO

— PASTA DI NOCCIOLE

— PASTA DI PISTACCHIO

— PASTA DI MANDORLE

— CREME SPALMABILI AL

CIOCCOLATO E NOCCIOLE

— CREMINI

— CHOCOLATE PASTE

— HAZELNUT PASTE

— PISTACHIO PASTE

— ALMOND PASTE

— CHOCOLATE AND HAZELNUT SPRED

— SOFT CHOCOLATE

SPHERE

Die Kugelmühle "Sphere" ist ideal für die Herstellung von streichfähigen Cremes, Cremini, reiner Schokolade oder ähnlichen Produkten, reiner Haselnusspaste, Pistazien und Mandeln. Es können streichfähige Cremes mit einem Mindestfettgehalt von 28-30% Fett und für reine Schokolade mit 32-34% zubereitet werden. Die Maschine ist mit einem Kühltank zum gleichmäßigen Erhalt der Verarbeitungstemperatur ausgestattet; das Beibehalten der optimalen Temperatur während der Verarbeitung bewahrt die organoleptischen Eigenschaften des Endprodukts. Die Maschine ist außerdem mit einer volumetrischen Pumpe ausgestattet, die das Recyceln des Produkts während der Verarbeitung ermöglicht und so für Homogenität sorgt. "Sphere" ermöglicht es, weniger als 20 Mikrometer Raffination zu erreichen.



- SCHOKOLADENPASTE
- NUSSPASTE
- PISTAZIENPASTE
- MANDELPASTE
- STREICHFÄHIGE SCHOKOLADEN
- UND NUSSCREME
- CREMINI

ALTA QUALITÀ MADE IN ITALY

HIGH MADE IN ITALY QUALITY

HÖCHSTE QUALITÄT MADE IN ITALY



Sphere è un valido aiuto in laboratorio, permette al professionista di dare voce alla propria fantasia, alleggerisce il lavoro, permette di caratterizzare i propri prodotti.

Tutte le parti a contatto con il prodotto alimentare sono in acciaio, vasca, sfere, braccio per la miscelazione, pompa e tubazioni.

Utilizziamo solo acciaio adatto a trattare alimenti.

Raffinatrice di cioccolato, nocciole e paste di frutta secca.

Sphere affords you to give voice to your fantasy and create unique products and lighten your job.

All parts which come into contact with food products (i.e. tank, balls, mixing shaft, pump and pipes) are in stainless steel.

We only use stainless steel suitable for food, which enhances the machine productive efficiency and makes it easier for you to clean and sanitize it.

Refiner of chocolate, hazelnuts and dried fruit pastes

Sphere ist eine wertvolle Hilfe im Labor und ermöglicht es dem Fachmann, seiner Phantasie Ausdruck zu verleihen, seine Arbeit zu erleichtern und charakteristische Produkte zu kreieren.

Alle Teile, die mit dem Lebensmittel in Berührung kommen, bestehen aus Stahl: Wanne, Kugeln, Rührarm, Pumpe und Rohrleitungen.

Wir verwenden nur Stahl, der für die Behandlung von Lebensmitteln geeignet ist.

Zum raffinieren von Schokolade, Haselnüssen und Trockene Frucht pasten.



IN COSA VI AIUTA?

- Produrre nuovi sapori per stupire i Vostri clienti, fabbricare dei prodotti più professionali
- Il controllo automatico della temperatura garantisce un prodotto sempre ottimale che non supera le temperature critiche di determinate lavorazioni.
- In un'ora di lavorazione, controllata dai sensori posti all'interno della macchina, a seconda del modello, permette di ottenere dai 20 ai 60 kg di prodotto raffinato a meno di 20 micron.

HOW WILL IT HELP YOU?

- It helps you to create new flavours which surprise your costumers, as well as more professional products.
- The automatic temperature control guarantees an optimal product. Moreover, the critical temperature of some processes is never exceeded.
- In one hour, controlled by sensors inside the machine, depending on the model, you get from 20 to 60 kg of product with refining of less than 20 micron.

WOBEI SIE IHNEN HILFT?

- Neue Geschmacksrichtungen um die Kunden zu überraschen und professionellere Produkte herzustellen.
- Die automatische Temperaturregelung garantiert ein stets optimales Produkt, das die kritischen Temperaturen bestimmter Prozesse nicht überschreitet.
- In einer Verarbeitungsstunde dank zu den Sensoren die sich in der Maschine befinden können vom 20 bis 60 Kg raffiniertes Produkt mit weniger als 20 Mikron erhalten werden (abhängig vom Modell).

PER CREME PERFETTE!

FOR PERFECT CREAMS

FÜR PERFEKTE CREMES



LA QUALITA' DEL PRODOTTO FINALE

L'adeguato utilizzo di "Sphere" permette di ottenere un prodotto di alta qualità, fine al palato con sapore omogeneo e con la cremosità desiderata.

Per garantire la qualità del prodotto finale abbiamo utilizzato il miglior acciaio presente sul mercato, dotando la nostra macchina di sensori che impediscono di rovinare il prodotto.

Sphere è una macchina totalmente made in Italy.

QUALITY OF THE FINAL PRODUCT

An appropriate use of "Sphere" gives you high-quality product, with homogeneous flavour and desired creaminess.

In order to guarantee the quality of the final product we use the best stainless steel on the market and equip our machine with sensors which help you preserving the product quality. We give you 100% made in Italy machines.

DIE QUALITÄT DES ENDPRODUKTES

Der richtige Gebrauch von "Sphere" ermöglicht ein Produkt höchster Qualität zu erhalten, fein am Gaumen mit einem homogenen Geschmack und der gewünschten Cremigkeit.

Um die Qualität des Endproduktes zu garantieren, haben wir den besten auf dem Markt zu findenden Stahl verwendet und unsere Maschinen außerdem mit Sensoren ausgestattet, die verhindern, dass das Produkt zerstört wird.

Sphere ist eine Maschine die komplett made in Italy ist.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



Capacità vasca Capacity Wannenkapazität	kg	20	60
Tempo raffinazione Cycle length Raffinierungszeit	kg/h	15	40
Condensazione Condensation Kondensation			Aria
Gas Frigorifero Cooling gas Kühlgas			R-452A
Alimentazione Supply Nennleistung	V	400/50Hz/3	
Potenza installata Power Elektrischer Anschluss	KW	5	6
Dimensioni LxPxH Dimensions LxDxH Abmessungen LxBxH	mm	470x860x1100	600x1010x1210
Peso netto Net weight Nettogewicht	kg	310	450

I dati tecnici e le immagini del presente catalogo sono riportati solo a titolo indicativo. La Ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso.

The technical data and images in this catalog are indicative only and commitment-free used. The Company reserves the right to make any necessary changes without prior notice.

Die technischen Angaben und Bilder in diesem Katalog sind unverbindlich. Die Firma behält sich das Recht vor, Änderungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.



MACCHINARI
E ACCESSORI
PER GELATERIE

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

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



Dal 1946 pensiamo, progettiamo e realizziamo artigianalmente macchine per Gelaterie, Pasticcerie, piccole e medie industrie alimentari, rispettando le esigenze del singolo professionista o della singola azienda.

La nostra gamma di macchine soddisfa tutte le esigenze del gelatiere contemporaneo e, qualora servissero macchine dalle caratteristiche ancor più specifiche, il nostro team è in grado di realizzarle **su misura**, sia nelle funzioni che nell'estetica, tenendo in considerazione sia gli aspetti funzionali che quelli ergonomici. Per tutte le esigenze dei gelatai e dei pasticceri ci poniamo come un interlocutore unico, un **one-stop-shop** nel quale è possibile trovare tutto quello che serve per creare e rinnovare il vostro Laboratorio. Nel nostro sito è attivo anche uno **shop** nel quale potrete trovare gli accessori e i ricambi originali per le vostre macchine Bovo.