



PRINCIPESSA

การปฎิวัติ
เจลาโต้เริ่ม
ต้นที่นี่



PRINCIPESSA

สิ่งที่แตกต่าง



PRINCIPESSA

“โลกของการผลิตไอศกรีมได้มี
การพัฒนาเพียงบางส่วน
เท่านั้น และวิวัฒนาการนี้ไม่
สอดคล้องกับความยั่งยืน ซึ่ง
เป็นข้อกำหนดสำคัญที่หมุน
รอบเศรษฐกิจในปัจจุบัน”

Stefano Grandi ผู้สร้าง
Principessa และประธานบริษัท
Motor Power



ผลลัพธ์ของวิสัยทัศน์

ผู้สร้าง Stefano Grandi ซึ่งเป็นผู้มีความคิด
ริเริ่มสร้างสรรค์เบื้องหลังการปั่นไอศกรีมสุด
พิเศษนี้สามารถทำได้
เพื่อผสมผสานความหลงใหลและความเชี่ยวชาญ
เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ปฏิวัติในโลกของไอศกรีมได้

การทำงานร่วมกันระหว่างผู้สร้าง ที่มีวิสัยทัศน์และสถาปนิกที่มี พรสวรรค์

สถาปนิก Stefano Lodesani ได้ทุ่มเทความเชี่ยวชาญใน
การเปลี่ยนความคิดให้เป็นโครงสร้างที่แข็งแกร่ง สร้างการ
ออกแบบที่ใช้งานได้จริง ตามหลักสรีรศาสตร์ แต่ยังไม่
ถึงจุดทางสุนทรีย

การทำงานร่วมกันระหว่างผู้สร้างที่มีวิสัยทัศน์และนัก
ออกแบบที่มีพรสวรรค์ได้นำไปสู่การสร้างสรรค์ไอศกรีมปั่นที่
ไม่เพียงแต่โดดเด่นเท่านั้น
เพื่อประสิทธิภาพอันเหนือชั้นแต่ยังรวมถึงสไตล์อันเป็น
เอกลักษณ์อีกด้วย





เป็นเพียงเท่านั้น เครื่องเจลาโตที่ปั่น เข้าคาราพินาโดยตรง

Principessa เป็นเครื่องปั่นแนวตั้ง
สำหรับการผลิตเจลาโต้ กราบีต้า และ
ซอร์เบต ช่วยให้สามารถผลิตเจลาโต้
หรือกราบีต้าได้โดยตรงผ่านถังสแตนเลส
หรือคาราพินา ผลิตภัณฑ์จะมีความสด
ใหม่อยู่เสมอ โดยผลิตที่อุณหภูมิสามารถ
เสิร์ฟได้ทันที

Principessa สร้างขึ้นด้วยเทคโนโลยี
มอเตอร์ที่เป็นนวัตกรรมซึ่งช่วยลดการใช้
น้ำและส่งเสริมการประหยัดพลังงาน
อย่างมากเมื่อเทียบกับระบบแบบเดิม

นอกจากนี้ Principessa ยังช่วยลดเวลา
ในการประมวลตัวแปรต่างๆที่อาจเกิดขึ้น
และควบคุมได้ง่ายขึ้น

Principessa ดำเนินการและควบคุม
ผ่านหน้าจอสัมผัส ช่วยให้สามารถตั้ง
โปรแกรมสำหรับการดำเนินการแต่ละ
สูตรโดยอัตโนมัติตามการตั้งค่าเฉพาะ
เพื่อให้มั่นใจถึงผลลัพธ์ของผลิตภัณฑ์ที่
ต้องการ

นวัตกรรมที่ ยกระดับงาน ศิลปะของคุณ

ด้วย Principessa นวัตกรรมจะมาพร้อมกับ
การปฏิบัติจริง
ระบบที่สมบูรณ์ เชื่อถือได้ และยั่งยืน ช่วยลด
ความซับซ้อนและเพิ่มประสบการณ์ผู้ใช้ เพื่อให้
มั่นใจถึงผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในการเตรียมการทุก
ครั้ง



ไอศกรีม

เจลาโต้แท้ที่เข้าถึงทุกประสาทสัมผัสด้วยเนื้อครีม
ที่เนียนนุ่มเชิญชวนให้สัมผัสรสชาติที่ลงตัวไร้ที่ติ



ซอฟท์เสิร์ฟ

เจลาโต้เนกประสงค์ที่มีเนื้อสัมผัสนุ่มแต่แข็ง นำ
ไปใช้ในการเตรียมขนมหวานได้หลากหลาย เช่น เจ
ลาโต้บาร์ เค้ก และอื่นๆ อีกมากมาย



ใส่ใจสิ่งแวดล้อม

การออกแบบเชิงนิเวศน์ของ
Principessa สร้างความสมดุล
ระหว่างความต้องการตามหลัก
สรีรศาสตร์กับความยั่งยืนด้าน
สิ่งแวดล้อม โดยมอบ
ผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ใช้สอย
ที่น่าพึงพอใจและเป็นมิตรกับ
สิ่งแวดล้อม

Principessa ได้รับการ
สร้างสรรค์ด้วยเทคโนโลยีการ
เคลื่อนไหวที่ล้ำสมัยและยั่งยืน
ที่สุด ไม่ต้องใช้น้ำในการทำงาน
และ การประหยัดพลังงานนั้น
สูงขึ้นอย่างเห็นได้ชัดเมื่อเทียบ
กับระบบแบบเดิม



กรานิต้า

ความสดใหม่ที่ไม่อาจต้านทานได้ของกรานิต้าหรือ
ซอร์เบตชั้นเลิศที่มีเนื้อสัมผัสที่ละเอียดและอ่อน
นุ่ม เป็นเม็ดละเอียดที่ละเอียดอ่อน ซึ่งสามารถ
เสริมส่วนผสมทั้งหมดได้



ค็อกเทล

ค็อกเทลแอลกอฮอล์แบบแช่แข็งและปั่นที่สมบูรณ์แบบ
แบบ โดยมีความคงตัวที่เหมาะสมเพื่อทดลองร
ชาติใหม่ๆ โดยไม่มีข้อจำกัด



ฝาเปิดเพื่อ
เติมซอส
ราด

กล่องความ
ร้อน

จอแสดงผล
หน้าจอ
สัมผัส



การ

สแตนเลส 4 สี



PURE



ELEGANCE



ICONIC



ECLECTIC

ฝาปิดพร้อมกล็องจับความร้อน

Principessa มีฝาปิดที่มีกล็องถ่ายภาพความร้อน ช่วยให้ซอฟต์แวร์ภายในสามารถตรวจสอบช่วงอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ระหว่างกระบวนการผลิตได้



การาพินา

การาพินาที่ใช้กับ Principessa เป็นเกรดอย่างดี มีขนาดมาตรฐาน ทำจากสแตนเลสขนาด 202/200 มม. x 250 มม. กั้นแบน โดยไม่มีฟังก์ชันป้องกันการหมุน จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องตรวจสอบกับผู้ผลิตว่าการาพินาเป็นไปตามข้อกำหนดเหล่านี้ เพื่อรับประกันการทำงานที่เหมาะสม

ใบมีดสำหรับตีไอศกรีม

สิ่งที่มาพร้อมกับ Principessa ได้แก่ใบมีดสแตนเลส 2 อัน คือใบมีดชุด 1 อัน และใบมีดกระจาย 1 อัน ใบมีดชุดถูกผลิตขึ้นในเกรดที่ใช้กับอาหาร มีแครปเปอร์สองตัวสำหรับใบมีดแต่ละอัน ใบมีดสามารถล้างได้โดยไม่ต้องแยกชิ้นส่วน

คุณสมบัติทางเทคนิค

ประเภทของก๊าซที่ใช้	R 452A -
น้ำหนัก	180 กก
ปริมาณสูงสุดในการผลิตเจลลาโต้	4 กก
ปริมาณสูงสุดในการผลิตกรานิต้า	5 กก
อุณหภูมิแวดล้อมในการทำงาน	10 - 38 °C
แรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟ	230 Vac
ความถี่ของแหล่งจ่ายไฟ	50 Hz
เฟส	1 -
กำลังไฟฟ้า	3 กิโลวัตต์
กระแสไฟฟ้าที่กำหนด	8.5 แอมป์
ความดันระบบทำความเย็นสูงสุด (PS)	27 บาร์
ระดับความดันเสียง	62 dB (A)
ระดับการป้องกัน	20 IP

* ปริมาณอาจแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับส่วนผสมที่ใช้ในสูตร



บ้นภายใน
โดยตรง
การาพินา



ละลายน้ำแข็ง
อัตโนมัติ



ระบายความร้อน
ด้วยอากาศ



การใช้น้ำ
เป็นศูนย์



2 กิโลวัตต์
การดูดซับพลังงาน
230 Vac 50Hz
แรงดันไฟฟ้า 1ph



ความช่วยเหลือทาง
เทคนิคระยะไกล

ความสามารถในการผลิตโดย
เฉลี่ยของเจลลาโต้ (ครีมหรือ
เชอร์เบท):

24 กก./ชม.

ความสามารถในการผลิตโดย
เฉลี่ยของกรานิต้า:

30 กก./ชม

ปริมาณต่อรอบ:

ตั้งแต่ 1 ถึง 5 กก

เฟรม

เหล็ก

ขนาด:

60 x 60 x 91 ซม

น้ำหนัก:

180 กก



สำรวจนวัตกรรม ของ Principessa

เทคโนโลยีขับเคลื่อน

โดยตรง

Principessa เป็นผู้ป็นรายแรกที่น่า
เทคโนโลยี Direct Drive มาใช้ในการปั่น

Principessa ใช้องค์ประกอบเดียว:

มอเตอร์โด-เชื่อมต่อโดยตรงกับแขนปั่น

ระบบขับเคลื่อนด้วยโซนาลสำหรับส่งสัญญาณ
การเคลื่อนไหวสิ่งนี้ทำให้ง่ายขึ้น

ไม่เพียงแต่ปรับปรุงประสิทธิภาพการ
ดำเนินงานเท่านั้น แต่ยังช่วยให้มีการควบคุมที่ดี
ยิ่งขึ้นและเพิ่มความทนทานเมื่อเวลาผ่านไปโดย
เลิกใช้เกียร์แบบเดิม

ความหลากหลาย ในระหว่างการปั่น

การเปลี่ยนแปลงสามารถดำเนินการได้โดย
อัตโนมัติในระหว่างกระบวนการปั่นปกติ โดยไม่
รบกวนกระบวนการ ซึ่งช่วยให้โครงสร้าง
ผลิตภัณฑ์สามารถรักษาคุณลักษณะเฉพาะไว้
ได้



ความสามารถขยายตัว

ความสามารถในการเปลี่ยนเป็นครีม นุ่ม เนื้อแน่น
แห้ง และคงตัว แม้เมื่อเวลาผ่านไป เกลาโต้ยังคง
รักษาความคงตัวที่ดีเยี่ยมเนื่องจากการเก็บรักษา
ห่วงโซ่ความเย็นอย่างสมบูรณ์ในระหว่างการผลิต
เมื่อปั่นเสร็จแล้ว Principessa จะรักษาอุณหภูมิที่
เหมาะสมของเกลาโต้ไว้โดยไม่กระทบต่อโครงสร้าง
ของเกลาโต้

หน้าจอแสดงผล สัมผัสขนาด 7 นิ้ว

HMI

ด้วยแผงควบคุมรุ่นใหม่ที่ทรงพลัง

Principessa สามารถรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลได้โดยตรงในที่เก็บข้อมูลบนคลาวด์ y

HMI ของ Principessa นำเสนอคุณสมบัติขั้นสูงที่หลากหลายคุณสมบัติและคุณสมบัติที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพ ความปลอดภัย และผลประโยชน์ความไม่แน่นอนของการดำเนินงาน ทำให้มั่นใจได้ถึงการจัดการกระบวนการผลิตที่เหมาะสมและเชื่อถือได้



อินเทอร์เฟซเรียบง่าย

Principessa นำเสนออินเทอร์เฟซผู้ใช้ที่ใช้งานง่ายสำหรับการควบคุมกระบวนการผลิต ด้วยอินเทอร์เฟซนี้ การจัดการเครื่องจะมีความแม่นยำสูง ช่วยให้ผู้ใช้ปฏิบัติงานเริ่มต้นและตรวจสอบการทำงานได้อย่างง่ายดายโดยเลือกระดับการทำงานของเครื่องได้

หลักการควบคุมขั้นสูงและความแตกต่าง

Principessa ได้รับการออกแบบมาเพื่อตอบสนองความต้องการ 2 ระดับกับผู้ใช้เพื่อให้มั่นใจถึงประสบการณ์ที่ดีที่สุดสำหรับผู้ใช้ที่มีประสบการณ์น้อยหรือเป็นครั้งคราว และผู้ที่ต้องการการควบคุมและปรับแต่งการทำงานมากขึ้น

- ระดับแรก "ผู้ใช้ทั่วไป" ได้รับการออกแบบมาสำหรับผู้ใช้ที่มีประสบการณ์น้อยหรือเป็นครั้งคราว ในระดับนี้ อินเทอร์เฟซผู้ใช้จะแนะนำผู้ปฏิบัติงานผ่านกิจกรรมต่างๆ โดยอัตโนมัติ ระดับนี้มีลักษณะพิเศษคือใช้งานง่ายเป็นพิเศษ โดยผู้ปฏิบัติงานสามารถดำเนินการได้ด้วยขั้นตอนง่ายๆ เพียงไม่กี่ขั้นตอนและไม่จำเป็นต้องมีความรู้ทางเทคนิคเชิงลึก

- ระดับที่สอง "ผู้เชี่ยวชาญ" ช่วยให้ผู้ปฏิบัติงานมีปฏิสัมพันธ์และควบคุมได้มากขึ้น ในระดับนี้ อินเทอร์เฟซผู้ใช้มีฟังก์ชันขั้นสูงที่ช่วยให้ผู้ผลิตเจลาโต้ที่มีประสบการณ์มากกว่าสามารถปรับแต่งและปรับเปลี่ยนรายละเอียดตามความต้องการเฉพาะของกระบวนการผลิตได้ Principessa จึงมีความยืดหยุ่นมากขึ้นในการกำหนดค่าพารามิเตอร์ควบคุม ความสามารถในการปรับเปลี่ยนการตั้งค่าการทำงาน และการปรับแต่งฟังก์ชันต่างๆ ตามความต้องการของผู้ปฏิบัติงาน

การแลกเปลี่ยนข้อมูล 4.0

PRINCIPRESSA รองรับการแลกเปลี่ยนข้อมูลตามมาตรฐานอุตสาหกรรม 4.0 ช่วยให้ดาวน์โหลดไฟล์และกระบวนการโอตะแกรม, อำนาจความสะดวกในการส่งและการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อปรับปรุงและเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน

โดยจะคำนวณปริมาณการใช้เวลาได้เป็นกิโลวัตต์/กก. เพื่อลดผลกระทบต่อระบบนิเวศและเพิ่มความยั่งยืนด้านพลังงาน



ร้านเจลาโต้

ร้านเจลาโต้มีประสิทธิภาพ สามารถผลิตเจลาโต้ได้อย่างรวดเร็วและยังยืนเพื่อประสบการณ์การผลิตและการบริโภคที่รวดเร็ว



อาหาร

เจลาโต้ที่ทำสดใหม่ตรงจุดโดยไม่ต้องใช้น้ำและใช้ไฟฟ้าซึ่งเกิเลส ประสิทธิภาพที่น่าจดจำสำหรับลูกค้าที่สามารถเพลิดเพลินกับของหวานคุณภาพสูง



ร้านค้า

ใช้อุปกรณ์ระดับมืออาชีพเช่น Principessa แม้แต่ในร้านค้าแบบป๊อปอัพ พื้นที่ชั่วคราวโดยไม่สูญเสียคุณภาพหรือความสดใหม่ของผลิตภัณฑ์



สมบูรณ์แบบ สำหรับทุก แนวคิดทาง ธุรกิจ



ด้วย Principessa คุณสามารถจัดการการผลิตโดยการปรับพื้นที่ว่างให้เหมาะสมได้อย่างเต็มที่ ด้วยประสิทธิภาพ เครื่องปั่นนี้ช่วยให้ทำงานได้แม้ในพื้นที่จำกัด และลดต้นทุนโดยไม่กระทบต่อคุณภาพและความยั่งยืนของการผลิต



บาร์ / เบเกอรี่

Principessa มีประสิทธิภาพและกะทัดรัด เหมาะกับพื้นที่จำกัดได้อย่างง่ายดาย เพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่ความเร็วของการบริการเป็นสิ่งสำคัญ



การจัดเลี้ยง

Principessa ในธุรกิจจัดเลี้ยงนำเสนอทางออกที่มีประสิทธิภาพและมีคุณภาพสูงสำหรับการผลิต การบริการเจลาโต้และขนมหวาน แข็งแรงในกิจกรรมและสถานที่ต่างๆ



ร้านอาหาร / โรงแรม

ตัวเลือกที่ยอดเยียมสำหรับร้านอาหารและโรงแรมที่ต้องการจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ที่สดใหม่อยู่เสมอในปริมาณที่เหมาะสม ตามความเชี่ยวชาญด้านการทำอาหารเฉพาะบุคคล



การฝึกอบรม

การฝึกอบรมของเรามีโครงสร้างเพื่อให้แน่ใจว่าประสบการณ์การผลิตวันกับ Principessa จะราบรื่นและต่อเนื่อง

ด้วยการสนับสนุนเฉพาะบุคคล เราอบกักขะที่จำเป็นเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพสูงสุดและบรรลุผลลัพธ์สูงสุดกับ Principessa ไม่ว่าคุณจะเป็นมือใหม่หรือผู้เชี่ยวชาญ การฝึกอบรมของเราจะแนะนำคุณทีละขั้นตอนในการเรียนรู้คุณสมบัติขั้นสูงและแนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดเพื่อใช้ประโยชน์สูงสุดจากโซลูชันอันทรงพลังนี้

การรับประกัน

ประกัน



+ 12 เดือน



**บนมอเตอร์ไคเร็ก
ไคเร็ก**



สนับสนุน

การสนับสนุนเฉพาะของเราสำหรับ Principessa พร้อมทั้งจะตอบสนองความต้องการของคุณอย่างรวดเร็วและเป็นมืออาชีพไม่ว่าคุณจะอยู่ที่ไหน

ด้วยความสามารถในการให้การสนับสนุนระยะไกลได้ทันที ช่างเทคนิคเฉพาะทางของเราจึงสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว, รับประกัน, วินิจฉัยและให้การให้คำปรึกษาแบบเรียลไทม์ ในกรณีที่จำเป็น มีบริการถึงสถานที่ ซึ่งรับประกันความช่วยเหลือที่ครอบคลุมเพื่อเพิ่มผลผลิตและเพื่อความพึงพอใจของลูกค้า

นอกเหนือจากการรับประกันความสอดคล้องตามกฎหมายแล้ว Principessa ยังเสนอทางเลือกในการเพิ่มระยะเวลาความคุ้มครองเพิ่มเติมอีก 12 เดือน การรับประกัน 10 ปีเป็นสำหรับมอเตอร์ไคเร็กไคเร็กของ Principessa แสดงถึงความมุ่งมั่นของเราต่อคุณภาพและความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ของเรา



MOTOR POWER COMPANY srl

Via Leonardo Da Vinci, 4

42024 Castelnovo Sotto (Reggio Emilia) Italy

Tel. +39 0522 682710

info@principessagelato.com

www.principessagelato.com



LucaMari Co.,Ltd.

**48/12-13 Viset rd., Moo 2, A. Muang,
Phuket, 83130 Thailand**

Tel | Fax +66 (0) 76 289 832

Line Officail : @lucamari

info@lucamari.com

www.lucamari.com

www.gelatoguruthailand.com