

Think positive, think quality

思进取 谋品质

MEHEN[®]

Homemade gelato machinery producer

意大利手工冰淇淋设备专业制造商

2020

MEHEN GLOBAL

MEHEN USA DISTRIBUTOR

H&M Company USA, INC (USA)
Showroom: 45401 Research Ave., Fremont,
CA 94539
Henry He /manager
Tel. +1 (408) 899-9068
www.hmcompanyusa.com
Email: henryhe@hmcompanyusa.com

MEHEN TURKEY DISTRIBUTOR

Romdo Gıda San. Tic. Ltd. Sti.
Sarıgöl mah. Ordu cad. No:69-71A Gaziosmanpaşa / İstanbul / Turkey
Phone: +90 212 417 4008
Sales Manager: Firat Celik
Tel. +90 537 967 3623
Website: www.romdo.com.tr
Email: info@romdo.com.tr
romdogida@gmail.com



MEHEN ITALY DISTRIBUTOR

Arredo Project di Sidoti Carmela
Via Venezia, 426 - 93012 Gela (CL)
P. IVA 01630500856 - C.F. SDTCML79T68G377G
Director: Calogero Falco
Tel. +39/933 190 4507
Website: http://www.arredoprojectstore.it
Email: cf.arredoproject@gmail.com
info@arredoprojectstore.it



MEHEN URUGUAY DISTRIBUTOR

MONTGELATO SRL
Batovi 2338 - Montevideo / Uruguay
Tel:+59829296113 / Cel: +59899643288
Director: Jorge Picardo
www.montgelato.com
Email: info@montgelato.com

MEHEN AUSTRALIA DISTRIBUTOR

Mehen Australia Pty Ltd
Wonga Park, 3115, Victoria, Australia
Jason McGrath /manager
Tel. +61 499 060 188
www.mehenaustralia.com.au
email: jason@mehenaustralia.com.au

MEHEN FOOD MACHINE MANUFACTURE CO., LTD.

Xinling North Road 1, Chunhua Street, JiangNing District, NanJing, 211123, CHINA

南京美恒食品机械制造有限公司

南京市江宁区淳化街道新陵北路1号, 211123

电话/Tel: +86-25-68552699 68901892

免长途费电话: 400-618-9686

传真/Fax: +86-25-68901895

www.mehen.com www.gelatomachine.com

Sales email: sales@mehen.com



mehen website



美恒公众号



Facebook:gelatomachine



MEHEN
ONLINE SERVICE
产品服务



skype chenyun99



service@mehen.com



0086-25-6890-1850 (English)

0086-25-6890-1515 (普通话)

Affidabile e flessibile per il tuo business del gelato
Reliable and flexible for your ice cream business

MANTECATORI
PASTORIZZATORI
MACCHINE COMBinate
Abbattitori ABBATTITORI

BATCH FREEZERS
PASTEURIZATION MACHINES
HEAT-FREEZE COMBINATION
BLAST CHILLERS

VETRINE GELATO
VETRINE GELATO COMPATTE
CONSERVATORI A POZZETTI
CARRETTINI A POZZETTI

GELATO CASE
COMPACT GELATO CASE
POZZETTI GELATO CASE
POZZETTI GELATO CART

PICCOLI MANTECATORI
PASTOCREMA
PASTORIZZATORI DA BANCO
MONTAPANNA

MINI BATCH FREEZERS
PASTRY CUSTARD MACHINE
GELATO MIX BOILER
WHIPPED CREAM MACHINES

PER RAFFREDDAMENTO ACQUA
MACCHINE SOFT

RECYCLING WATER CHILLER
SOFT SERVE FREEZERS





MEHEN[®]
Homemade gelato machinery producer

CHI SIAMO MEHEN

Nozioni storiche:

NEL 1999, IL FONDATORE, IL MR. CHEN, CHE HA UNA FORMAZIONE PROFESSIONALE IN INGEGNERIA E UN FORTE INTERESSE PER L'INDUSTRIA DEI GELATI, HA INIZIATO LA SUA AVVENTURA NEL SETTORE DELLE MACCHINE PER GELATO ARTIGIANALE.

IN UN VIAGGIO DEL 1996 IN ITALIA, IL FONDATORE DELLA MEHEN EBBE UN PRIMO CONTATTO CON IL GELATO ARTIGIANALE ITALIANO. SI RESE CONTO QUANTO TUTTI ERANO ATTRATTI DAL NATURALE, FRESCO E DELIZIOSO GELATO ARTIGIANALE. DA QUESTA SCOPERTA INIZIA UNA PARTICOLAREGGIATA ATTENZIONE ALL'INDUSTRIA DEL GELATO, STUDIANDO COME FUNZIONA LA MACCHINA PER IL GELATO.

CON GLI SFORZI CONGIUNTI DI INGEGNERI DELL'INDUSTRIA ITALIANA, IL PRIMO LOTTO DI MACCHINE CAMPIONE STATO SVILUPPATO E IMMESSO SUL MERCATO CON SUCCESSO. LE ATTREZZATURE SIN DALL' INIZIO, AVEVANO BUONE PRESTAZIONI E PRODUCEVANO UN ECCELLENTE GELATO. I CONSULENTI DALL'ITALIA ERANO MOLTO SORPRESI E SODDISFATTI DELLE MACCHINE PRODOTTE E DAVANO UN FEEDBACK POSITIVO, TALE DA RAFFORZARE LA FIDUCIA DI MR. CHEN, IL QUALE DECISE DI FONDARE LA FABBRICA.

Definizione di "MEHEN":

LA PAROLA "MEHEN", IN CINESE, HA IL SIGNIFICATO DI "LA BELLEZZA CHE DURA PER SEMPRE". RAPPRESENTA LA FIDUCIA DELL'AZIENDA PER UNA CRESCITA NEL MONDO DELL' INDUSTRIA DELLE MACCHINE PER GELATO E LA DETERMINAZIONE A RENDERE IL L' INIZIATIVA PROTESA AD UN SICURO SUCCESSO.

Sviluppo:

ATTUALMENTE, MEHEN CRESCIUTA DA UNA PICCOLA AZIENDA CHE AVEVA SOLO 5 DIPENDENTI E CON UNA PRODUZIONE ANNUALE DI SOLE 3 MACCHINE PER IL GELATO, IN UN'AZIENDA ATTUALE CON OLTRE 100 DIPENDENTI ED UNA PRODUZIONE DI OLTRE 1000 MACCHINE PER GELATO ALL'ANNO.

MEHEN CONTINUA A INVESTIRE NELLO SVILUPPO DI TUTTE LE LINEE DI ATTREZZATURE PER IL GELATO, CON UNA GAMMA COMPLETA DI: MANTECATORI, PASTORIZZATORI, MACHINE COMBinate, ABBATTITORI, VETRINE GELATERIA, MACCHINE PER GELATO SOFT E COS VIA. LA FABBRICA MEHEN HA OTTENUTO CERTIFICATI ISO9001 E CERTIFICATI DI SICUREZZA CE E DI IGIENE ETL. TUTTI I PRODOTTI MEHEN SONO SOTTOPOSTI A SEVERI PROCESSI INTERNI DI CONTROLLO DELLA QUALITÀ PRIMA DI ESSERE SPEDITI AI CLIENTI. LA SODDISFAZIONE DEI CLIENTI SEMPRE LA NOSTRA PRIMA PRIORITÀ.

ALLO STATO ATTUALE, LA SOCIETÀ HA DOZZINE DI BREVETTI, I PRODOTTI PRINCIPALI SONO CERTIFICATI DALL'UNIONE EUROPEA CE E DAGLI STANDARD DI SALUTE E SICUREZZA ETL DEGLI STATI UNITI E FABBRICATI IN STRETTA CONFORMITÀ CON LE NORMATIVE PERTINENTI.

Missione:

"PENSA POSITIVO, PENSA ALLA QUALITÀ", LA NOSTRA MISSIONE DI AGIRE IN MODO POSITIVO E INNOVATIVO, REALIZZARE IL NOSTRO SOGNO DI DIVENTARE UN FAMOSO FORNITORE DI MACCHINE PER GELATO A LIVELLO MONDIALE CON UN SERVIZIO TOP DI GAMMA.

PROMETTIAMO CHE CONTINUEREMO A DEDICARE TUTTA LA NOSTRA PASSIONE E PROFESSIONALITÀ ALLA NOSTRA ATTIVITÀ E CONSEGNEREMO I NOSTRI PRODOTTI CON LA MIGLIORE QUALITÀ E QUANTITÀ. GUADAGNARE E MANTENERE LA FIDUCIA DEI CLIENTI SARÀ SEMPRE IL NOSTRO OBIETTIVO A LUNGO TERMINE, IL NOSTRO TEAM HA APPREZZATO I NOSTRI CLIENTI E HA LAVORATO CON IMPEGNO PER SODDISFARE LE RICHIESTE DEI CLIENTI, RITENIAMO CHE TALE CULTURA ABBIAMO RESO E RIUSCIRÀ SEMPRE A FAR FRUTTARE IL NOSTRO BUSINESS.



Think positive, think quality

ABOUT US

Founding History:

It was in the trip of 1996 to Italy, MEHEN 's founder first got in touch with the Italian handmade ice cream . He found that everyone was attracted by the natural, fresh making and delicious artisan ice cream. Then he paid attention to gelato industry and studied how does gelato machine works.

In 1999, the founder Mr Chen , who has a professional background in engineering and strong interest in ice-cream industry, started his adventure in the gelato machine business. With the joint efforts of Italian industry engineers, the first batch of sample machines was successfully developed and put on the market. The equipment had good performance and made delicious ice cream. Consultants from Italy were very satisfied with the machine and gave a positive feedback, such evaluation established Meiheng's confidence, so Mr.Chen decided to set up factories.

Definition of "MEHEN"

The word"MEHEN"has the meaning of 'the beauty lasts forever'in Chinese. It represents the company's trust over the growing gelato machine industry and the determination to make our business successful.

Development:

Currently, Mehen has grown from a small business which only had 5 employees and with annual production of 3 gelato machines into a company that has over 100 employees and produces over 1000 gelato machines a year.

MEHEN keeps investing on developing all lines of gelato equipment, now has major product lines of Batch Freezer, Pasteurizer, Combo Machine, Blast Freezer, Display Freezer, Soft Freezer and etc, MEHEN factory got ISO9001 Certificate and CE Safety and ETL Sanitation Certificates. All MEHEN's products are under strict internal quality control process before shipping out to customers. Customers' satisfaction is always our first priority.

At present, the company has dozens of patents, the main products are certified by the European Union CE and the US ETL health and safety standards, and manufactured in strict accordance with relevant regulations.

Mission:

"Think Positive, think quality", our Mission is to act positive and innovative, realize our dream to become a famous ice cream machines supplier globally with premium service. .

We promise that we will keep devoting all of our passion and professionalism to our business, and deliver our products with the best quality and quantity. Earning and keeping customers' trust will always be our long-term goal, our team valued our customers and worked vigorously to fulfill customers' demands, we believe that such a culture has made and will always make our business successful.

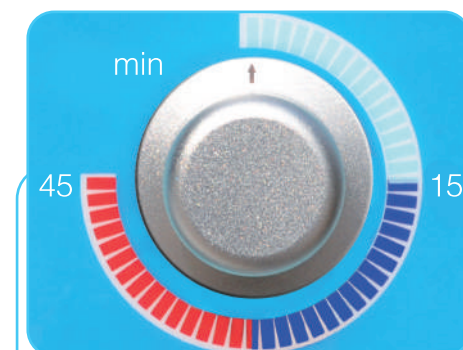
► MANTERATORE DA BANCO COUNTER BATCH FREEZER

M5

- This compact batch freezer offers the same quality and durability of our larger models but fits on your counter. Now with this machine, every day you can offer your clients with fresh and premium ice cream, and it is all made by yourself. Reliable is the most highlights, easy to use is also a good point. It is really the finest batch freezers in the world. We are so pleased to bring this brand new counter top batch freezer to you!
- Questo mantecatore da banco offre la stessa qualità e durata dei nostri modelli più grandi, ma più compatto e adatto anche alle piccole produzioni. Oragrazie a questa macchina, potete offrire ogni giorno ai vostri clienti un gelato fresco e di qualità. Affidabile, versatile e facile da usare, con il suo ingombro contenuto può essere inserito facilmente in qualunque ambiente. La M5 è sicuramente tra i migliori mantecatori compatti al mondo.



► MANTERATORE DA BANCO COUNTER BATCH FREEZER



Smart time controller offers a convenient operation. Automatic stop with alarm when preset-time is finished.

L' elegante timer permette di lavorare comodamente. L' arresto con allarme al termine del tempo preimpostato è automatico.



Simple Rinse/ Freeze Switch
Semplice switch:
lavaggio / mantecazione



Strong stainless steel dasher with floated blade cutter results in perfect fit with cylinder wall, making it more efficient in freezing and improving the smoothness of the finished product.

Strong stainless steel dasher with floated blade cutter results in perfect fit with cylinder wall, making it more efficient in freezing and improving the smoothness of the finished product.

FEATURES:

- Small, space saving but powerful for making high quality premium ice cream.
- It is suitable for daily production of a variety of fresh tastes, where production ability is not large.
- Real fresh experience design: machine will stop working automatically when you open the lid; you can sell the ice cream while it's still in the machine.
- The patented blender is one of the key guarantees for producing a smooth and smooth ice cream.
- Mechanical controller is not sensitive to power supply fluctuations, and machine can work well even in the poor power supply area.
- A variety of safety devices ensure the safety of users and machines.
- Cleaning parts can be disassembled easily.
- ISO9001 approved factory, only use high quality components to ensure product quality.
- International acceptable refrigerant gas.

CARATTERISTICHE INCLUSE

- Piccolo, poco ingombrante ma potente per produrre un gelato artigianale di alta qualità. Una macchina molto competitiva, da renderla appetibile anche a coloro che non vogliono impegnarsi in investimenti molto elevati.
- Timer meccanico, molto facile da usare..
- I raschiatori mobili aderiscono perfettamente con la parete del cilindro, riducendo i cristalli di ghiaccio e rendendo asciutta e spatolabile la consistenza del gelato.
- Porta del cilindro stampata per uso alimentare, con garanzia di sicurezza e igiene.
- Progettato per produrre efficienti risultati dall'evaporatore per una produzione più rapida.
- Tutti i giunti installati sono abbastanza facili da smontare e installare.

Specifiche tecniche Technical Specifications:

Cylinder capacity	4.8 liters	Controls	time/mechanical
Cylinder capacity with beater	4.4 liters	Condensation	air
Production per hour (consider overrun)	8-18 liters	Refrigerate gas	R404A
Quantity of mix per cycle	1.5-2.6 liters	Fuse/Breaker size	20 Amp Max.
Approximate time per cycle	10 minutes	Electrical supply	220v/1/50,60 Hz
Compressor electrical loading	1.1 kw=1.5HP	Width	370 mm
Beater motor electrical loading	1.1 kw=1.5HP	Depth	735 mm
Frame construction	Welded steel	Height	674.5 mm
Outer panels	Stainless steel	Net-gross weight	98-118 kg

Capacità cilindro	4.8 lt.
Capacità cilindro con agitatore	4.4 lt.
Produzione oraria (con overrun)	8- 18 lt.
Quantità di miscela per ciclo	1.5-2.6升
Tempo approssimativo del ciclo	10 minuti
Potenza compressore	1.1Kw=1.5 Hp
Potenza motore	0,74 Kw=1 Hp
Telaio	Acciaio saldato
Pannelli esterni	Acciaio inox

Controlli	Timer/meccanico
Raffreddamento	Aria
Gas Refrigerante	R404A
Fusibile/interruttore	20 Amp max.
Tensione	230v/1/50,60Hz
Larghezza	370 mm
Profondità	735 mm
Altezza	674.5 mm
Peso netto/lordo	98-118 kg

► MANTECATORI BIG STORE GELATO BATCH FREEZERS

M10, M15, M20, M30, M45

- The patented blender is the key to making smooth texture and proper overrun ice cream. The controller is combined with excellent experience of gelato making. There are 4 built-in programs: TIMER, HARDNESS, TEMPERATURE and DEVELOPER. They are fantastic for daily standard operation, also perfect flexible for developing new dessert products.
- I mantecatori MEHEN vantano consolidata esperienza nel mondo della gelateria. Grande stabilità, facilità d'uso, mantecazione efficiente, sistema avanzato di controller touch screen. Qualsiasi operatore può produrre gelato d'eccellenza preimpostando i parametri preferiti di: tempo, temperatura o durezza. Esistono programmi professionali per impostare i cicli secondo la preferenza del cliente, sia che si tratti dello chef/gelatiere che del tecnico che vi assiste. Tutte queste caratteristiche rendono i mantecatori MEHEN strumenti di lavoro altamente tecnologici, indispensabili per soddisfare le esigenze di ogni operatore.



► MANTECATORI BIG STORE GELATO BATCH FREEZERS



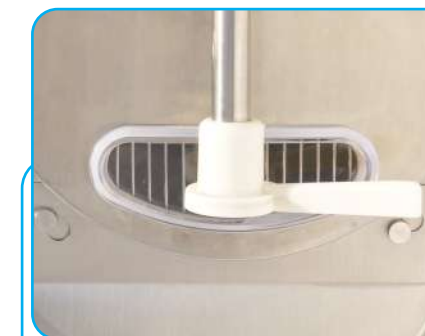
Advanced and intelligent PLC touch screen, 4 control models, various languages in option. Dynamic display production process.
PLC Touch screen avanzato ed intelligente, 4 modelli di controllo, varie lingue in opzione.



It can produce high overrun Ice Cream, Homemade Italian Gelato, Sorbet, Slush, Frozen Mousse etc.
È in grado di produrre gelati con alto overrun, sorbetti, granite, semifreddi ecc.



Strong stainless steel dasher with floated blade cutter results in perfect fit with cylinder wall, make it more efficient in freezing and improve the smoothness of the finished product.
Il robusto agitatore in acciaio inox con raschiatori con la corretta tensione, si adatta perfettamente alla parete del cilindro, rendendo più efficiente il raschiamento in fase di congelamento.



Wide Outlet with ingenious handle, quick extrude out and minimal flavors overlap, improve production ability.
Un'ampia apertura e un pratico manico, consentono uno scorrimento rapido e una semplice estrazione.



Wide and Anti-spit Inlet convenient for mixture input and observation, Anti-spit parts adopted achieve neat operation and protect operators.

Ampia apertura con sistema antispruzzo comoda per l'ingresso e l'osservazione della miscela, le parti antispruzzo adottate consentono di ottenere un funzionamento pulito e proteggono gli operatori.



Sanitation Drip Tray Adjustable anti-slipping mat with Food Safety material, it serves to hold your tub or bucket and prevent low temperature ice cream from being frozen and blocked by direct touching below platform.

Porta Vaschetta con igienico Tappetino antiscivolo regolabile con materiale idoneo per alimenti necessario per tenere la vaschetta o il secchio e impedire che a bassa temperatura congelando possano bloccarsi a diretto contatto con la piattaforma sottostante.



Clear and perfect-organized inside design easy for installation and maintenance. The high-strength load components is used to fully protect the stability of the machine.

Struttura interna chiara e perfettamente organizzata per l'installazione e la manutenzione.



Hand-pinch pull-type cleaning faucet, one-handed control of water flow, cleaning more convenient, more water-saving.

Rubinetto di lavaggio manuale a spruzzo per accelerare la pulizia, oltre che risparmiare acqua.

Specifiche tecniche Technical Specifications:

Modello Model Modelo	Capacità* Capacity Capacidad	Cond. Cool. Cond.	Tensione Current Voltaje	Potenza installata Installed Power Potencia Instalad	Compressore Compressor Compresor	Dim. L/P/A Dim. W/D/H Dim.A/P/A	Dim.Imballaggio Packaging Dim. Dim.Embalaje	Peso netto Net weight Peso neto	Peso lordo Gross Weight Peso Bruto
	ltr.		Volt/ph/hz	Kw	Hp	mm	mm	Kg	kg
M10	10	Acqua water	220,380/3/50,60	4.6	4.0	550/780/1360	700/1080/1530	283	340
M15	15		220,380/3/50,60	5.3	5.0			295	350
M20	20		220,380/3/50,60	7.7	6.0	550/860/1400	700/1150/1550	335	400
M30	30		220,380/3/50,60	7.25	5.0*			384	450
M45	45		220,380/3/50,60	9.0	7.5*			620*1100*1450	700*1200*1650

* con compressore semi-ermetico semi-hermetic compressor with semi-hermetic compressor

► PASTORIZZATORI

PASTEURIZATION HOMOGENIZATION AGEING MACHINES

MIX30, MIX60, MIX120, MIX180

- This is a professional pasteurizer machine, which is used to process many kinds of mixes to achieve a delicate and soft taste and a more mellow taste. Homogenization is to break large particles in sauce by high-speed physical shearing, the aging is through the impact of high and low temperature, the macromolecules in the ingredients are further separated, and the substances that are not easily decomposed are rapidly fermented. There are 9 built in ready programs which integrate rich chef experience for standard products. 11 customize programs. The patented beater is to making a smooth, exquisite, high quality product. The stable, reliable and accurate control performance guarantees the consistency of the quality of different brands and products at different stores and in different periods.
- Siamo lieti di presentarvi i pastORIZZATORI MEHEN frutto dei nostri sforzi dedicati da anni. Queste macchine sono controllate da appositi programmi computerizzati. Possono mescolare, cuocere e maturare miscele, facilitando il lavoro ai gelatieri per preparare e diversificare miscele di alta qualità. Grande stabilità, facile da usare, 9 programmi pronti preimpostati e 11 programmi programmabili secondo le preferenze degli operatori, una chiave per l'intero processo. L'efficienza della macchina, la rende uno strumento indispensabile per ogni professionista del gelato.



Specifiche tecniche Technical Specifications:

Modello Model Modelo	Capacità* Capacity Capacidad	Cond. Cool. Cond	Tensione Current Voltaje	Potenza installata Installed Power Potencia Instalad	Compressore Compressor Compresor	Dim. L/P/A Dim. W/D/H Dim.A/P/A	Dim.Imballaggio Packaging Dim. Dim.Embalaje	Peso netto Net weight Peso neto	Peso lordo Gross Weight Peso Bruto
	ltr.		Volt/ph/hz	Kw	Hp	mm	mm	Kg	Kg
MIX30	30	Acqua water	220,380/3/50,60	4.35	2.0	440/1030/1100	600/1270/1295	177	227
MIX60	60			6.75	3.5	440/1030/1100	600/1270/1295	191	250
MIX120	120			9.75	5.0	620/1030/1100	730/1270/1295	246	320
MIX180	180			14.35	7.0	730/1400/1200	830/1500/1400	413	533

► PASTORIZZATORI

PASTEURIZATION HOMOGENIZATION AGEING MACHINES



Pasteurize mix to 85°C to ensure the milk, cream mix is bacteria free and guarantee hygiene, then cool down to 4°C and aged. With regulation between high and low speed beating, the beater could efficiently cut macro molecular and homogenize the mix. This program is mostly used process in gelato and ice cream making, as it ensures maximum hygiene.

Pastorizzare la miscela a 85 C per garantire che il latte, il mix di panna sia privo di batteri e garantire l'igiene, quindi raffreddare fino a 4 C e lasciare maturare la pastorizzata. Con la regolazione tra agitazione ad alta e bassa velocità, si può tagliare efficacemente macro molecole e omogeneizzare la miscela. Questo programma è prevalentemente utilizzato per miscele gelato.



The milk or egg yolk mixture is cooked to 65 °C, then rapidly cooled down to 4°C and aged. While reserve its original texture, this more gentle processing ensure the products to the highest level hygiene with more nutrition .

La miscela di latte o tuorlo d'uovo viene portata a 65 C, quindi rapidamente raffreddata a 4 C e portata in maturazione. Mentre riserva la sua consistenza originale, questa lavorazione più delicata garantisce l'igiene più elevata salvaguardando i nutrienti.



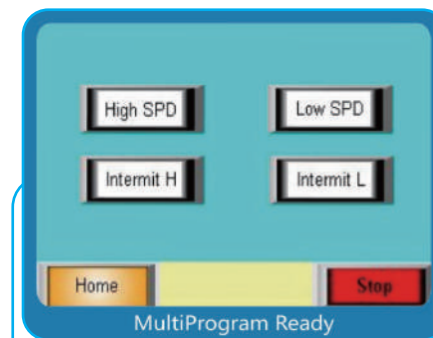
Heat the milk and chocolate base to 90°C, fully dissolve cocoa plant fiber with full sanitation.

Il latte e la base di cioccolato viene scaldata a 90 C, consentendo di sciogliere completamente la fibra vegetale di cacao e l'igenicità.



Advanced PLC Touchscreen Control System with fashion outlook. Both the 9 factory programs and 11 customer programs are all easily modified to meet your own requests.

Sistema di controllo touchscreen con PLC avanzato, ma allo stesso tempo facile e piacevole da visualizzare, impostato con i 9 programmi standard e 11 programmi cliente che il cliente può facilmente modificare per soddisfare varie esigenze di lavoro personalizzate.



Up to 5 Beater Speed: high speed, low speed, high speed intermittent, low speed intermittent, no speed can be set freely based on actual requirements

Fino a 5 velocità: alta velocità, bassa velocità, alta velocità intermittente, bassa velocità intermittente secondo le esigenze del cliente.



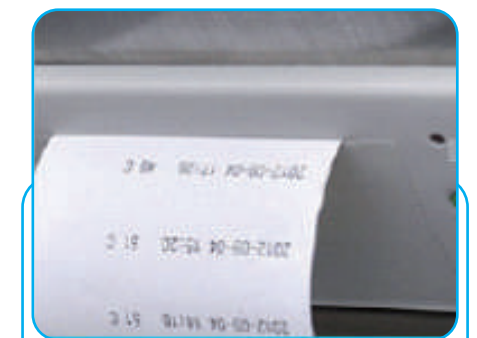
High Performance Stainless Steel Mixer, with various beating speed, fully achieve homogenization by strongly discompose solid, help improve pasteurizing and ageing.

Miscelatore in acciaio inossidabile ad alte prestazioni, con varie velocità di agitazione, consente di raggiungere pienamente l'omogeneizzazione così da migliorare pastorizzazione e maturazione.



Mix-Outlet Valve Integrated with humanity design, this stainless steel mix-out valve can control the mix-out speed accurately. Guarantee hygiene and no residual of mix . Easy to discharge and clean, save labor.

Valvola di uscita miscela integrata, che consente di controllare con precisione la velocità di uscita della miscela stessa. Facile da smontare e pulire senza nessun residuo.



Printer (Optional) to meet material safety requirement of some regions, the print function can be added to record the mix temperature every a certain minutes as preset.

Stampante (Opzionale) per registrare la temperatura di miscelazione in tutte le fasi preimpostate.

► MACCHINA PER GELATO COMBINATA COMBINED GELATO MACHINES

M5C,M10C,M15C,M20C,M30C

- Very compact and efficient design, one machine can easily serve qualified premium ice cream with pasteurization and freezing together. The patented blender is the key to making smooth texture and proper overrun ice cream. The controller combined with excellent experience of gelato making. The built-in 4 programs: TIMER, HARDNESS, TEMPERATURE and DEVOLPER, they are fantastic for daily standard operation, also perfect flexible for developing new dessert products.
- La MACCHINA PER GELATO COMBINATA MEHEN è una macchina ideale per la produzione del gelato artigianale che combina la funzione di riscaldamento e congelamento. È veloce, semplice, affidabile e poco ingombrante. Questa macchina si adatta perfettamente ai moderni gelatieri che vogliono igiene totale, semplicità d'uso ed efficacia. Un intero laboratorio in una sola macchina. Idonea alla produzione di tutti i tipi di gelato. Pastorizzazione perfetta, produzione veloce, facilità d'uso. Bassi costi di gestione risparmiando acqua ed energia.



Specifiche tecniche Technical Specifications:

Modello Model Modelo	Capacità* Capacity Capacidad	Cond. Cool. Cond.	Tensione Current Voltaje	Potenza installata Installed Power Potencia Instalad	Compressore Compressor Compresor	Dim. L/P/A Dim. W/D/H Dim.A/P/A	Dim.Imballaggio Packaging Dim. Dim.Embalaje	Peso netto Net weight Peso neto	Peso lordo Gross Weight Peso Bruto
	Ltr.		Volt/ph/hz	KW	Hp	mm	mm	Kg	Kg
M5C*	4.8+3.0升	Aria/Air	220/1/50,60	2.65+1.72	1.5	400/720/825	500/820/980	142	201
M10C	10+7升	Acqua Water	220,380/3/50,60	4.60+2.10	4	600/830/1400	700/970/1550	343	403
M15C	15+10升			5.30+2.10	5	600/870/1400	700/970/1550	355	415
M20C	20+14升			8.00+4.30	6	600/960/1500	700/960/1650	395	470
M30C	30+20升			7.25+4.30	5*	600/960/1500	700/1060/1650	460	530

*M5C è un desktop M5Cis counter model M5C esun ordenador de sobremesa

* compressore semiermetico semi-hermetic compressor semi herm ético

► MACCHINA PER GELATO COMBINATA COMBINED GELATO MACHINES



Top heating boiler designed to regulate between high temperature pasteurization at +85c.d.mid temperature at +65c.d and low temperature pasteurization at +45c.d.One key to melt over frozen ice cream for re-production.
Caldia di riscaldamento superiore progettata per regolare la pastorizzazione ad alta temperatura a +85 ° C, la temperatura media a +65 ° C e la pastorizzazione a bassa temperatura a +45 ° C. Utilissima per fondere il gelato congelato per la rilavorazione.



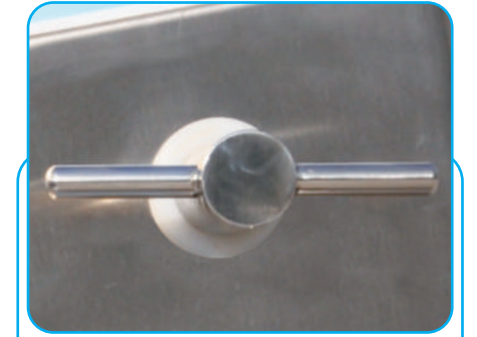
A perfect machine to serve chocolate,egg yolk or other product which need high temperature pasteurization,target temperature can be set on demand freely.

Una macchina perfetta per servire cioccolato, tuorlo d'uovo o altri prodotti che necessitano di pastorizzazione ad alta temperatura, la temperatura target può essere impostata su richiesta liberamente.



Unique designed dasher closely fit the wall,result in high efficiency,maximum extraction with minimal flavors overlap.It is also suitable for processing thick mixture.

Raschiatori dal design unico ben aderenti alla parete, danno un risultato di alta efficienza, massima estrazione con minima sovrapposizione di sapori. È adatto anche per la lavorazione di impasti densi.



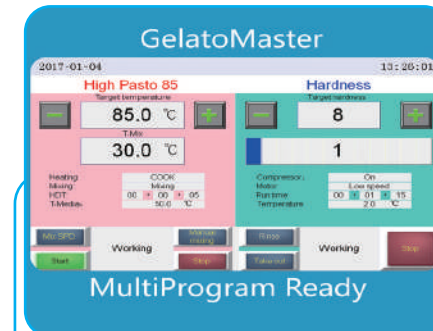
Simple control value,quite easy to operate.ETL certified built in vertical heating tub with fluent transfer tube.easy for cleaning and maintenance.

Semplice valvola di controllo, abbastanza facile da usare. Vasca di riscaldamento verticale certificata ETL con tubo di trasferimento fluente. Facile da pulire e da manuttenzionare.



Food grade transparent cover for the heating boiler,easy for operators to observe and put material.

Coperchio trasparente per alimenti per la caldaia di riscaldamento, rende facile per gli operatori l'osservazione ed immettere il prodotto.



Designed with wide PLC Touchscreen Control system with multi languages,fully automatic operation with very friendly and flexible interface.

Progettato con ampio PLC Touchscreen Sistema di controllo con più lingue, funzionamento completamente automatico con un'interfaccia molto gradevole e flessibile.



Strong stainless steel dasher with floated blade cutter result in perfect fit with cylinder wall,make it more efficient in freezing and improve the smoothness of finished product.

Il robusto agitatore in acciaio inox con raschiatori con la giusta tensione che si adattano perfettamente alla parete del cilindro, consente più efficienza nel congelamento e migliora la consistenza e spatolabilità del prodotto finito.



Wide and anti-spit inlet convenient for mixture input and observation,Anti-spit parts adopted achieve neat operation and protect operators.

Ampia apertura con sistema antispruzzo comoda per l'ingresso e l'osservazione della miscela, le parti antispruzzo adottate consentono di ottenere un funzionamento pulito e proteggono gli operatori.

► ABBATTITORI BLAST CHILLER

36L 122L 241L 342L 425L 703L 1061L

• 20 years experienced in design and engineering of freezers. We use laser cutting machine to produce all the frames and panel. The finishing is very beautiful. High chill ability, performance and reliability. It's excellent for gelato & multipurpose freezing. The blast chillers can fast freezing the ice cream (or other food) and reducing the central temperature of the food to a target level very quickly. Curbs the bacterium growing so as to achieve hygienic. Shock freezing and prevent ice to appear thus to reserve original texture. The blast freezers designed and engineered for the needs of restaurants, bakeries, pastry, icecream production and medical treatment etc.

• Gli abbattitori ad aria MEHEN sono ottimi per gelato e surgelazione multipla. Gli abbattitori possono congelare velocemente il gelato (o altro cibo) e ridurre la temperatura al cuore molto rapidamente. Frena la proliferazione batterica, rispettando le esigenze di igiene alimentare. Lo shock termico è tale da impedire che i cristalli di ghiaccio possano rovinare le originali caratteristiche organolettiche del prodotto. Gli abbattitori MEHEN sono progettati per le esigenze di ristoranti, panetterie, pasticceria e gelateria, ecc..



Specifiche tecniche Technical Specifications:

Model Modello	capacity Capacità	Max Bakeware Qty Factory configuration	Cool Cond	PAN ICE CREAM PAN QTY	Cavity dimension.			Machinedimension.			Compressor Compressore	Power type Tensione	Weight	
					Width	Depth	Height	Width	Depth	Height			Net	Gross
	liter				mm			mm			Hp	V/ph/hz	Kg	
MB2T	36	==	Aria Air	1xA/2xB	370	330	300	720	640	440	5/8	220/1/50,60	60	80
MB6T	122	6EB/3EB		4xA/6xB	630	448	435	750	750	960	1.5		150	180
MB12T	241	12EB/4EB		8xA/12xB	630	448	855	750	750	1450	3	220/3/50,60 Or 400/3/50,60	190	230
MB18T	342	18EB/7EB		12xA/18xB	630	448	1215	750	750	1810	4		280	330
MB22T	425	22UB/10EB		14xA/22xB	690	508	1215	810	810	1810	5		300	360
MB36T	703	36EB/12EB		24xA/36xB	1292	448	1215	1468	750	1810	6		350	420
MB54T	1061	51EB/18EB		36xA/54xB	1348	648	1215	1468	950	1810	5 Semi		420	500

EXPLANATION: 1. Europe standard bakeware size EB: WDH=400x600x60 mm.
2. USA standard bakeware size UB: WDH=457x672x60 mm.

3. Ice cream tray A size: WDH=327x265x65 mm.
Ice cream tray B size: WDH=327x175x100mm.

4. SEMI: Semi-hermetic compressor which has more powerful performance.

► ABBATTITORI BLAST CHILLER



Fast freeze ice cream, reserve its air content and prevent ice appears. The extremely cold temperature perfectly keep ice cream original decoration and make a protective film on its surface.

Abbatte rapidamente il gelato, preservando l'aria inglobata e prevenendo la comparsa di ghiaccio. La temperatura estremamente fredda mantiene perfettamente la decorazione originale del gelato e crea sulla superficie una pellicola protettiva.



These blast freezers are commonly used in bakery industry, greatly reduce labor force, improve the production efficiency.

Questi surgelatori sono comunemente usati nell'industria della panificazione, riducono notevolmente la forza lavoro e migliorano l'efficienza produttiva.



Also suitable for short freeze ice cream cake, frozen mousse etc., let your customers enjoy fresh and good taste cold desserts.

Adatto anche per semifreddi, mousse surgelata, ecc..



Blast freezers are also necessary for restaurant, make delicious food, increase food safety.

Gli abbattitori sono anche necessari per la ristorazione, per migliorare la qualità dei cibi preparati, oltre che per la sicurezza degli alimenti.



Dual sensor probes to detect the temperature, one fixed for the cavity of machine and the other movable for the food.

Sonde a doppio sensore per rilevare la temperatura, una fissa per la cavità della macchina e l'altra mobile per il cibo.



Adjustable stainless steel shelves designed to store goods with various volume.

Ripiani regolabili in acciaio inossidabile progettati per conservare merci di vario volume.



Suitable for both standard ice cream trays and bakery trays.

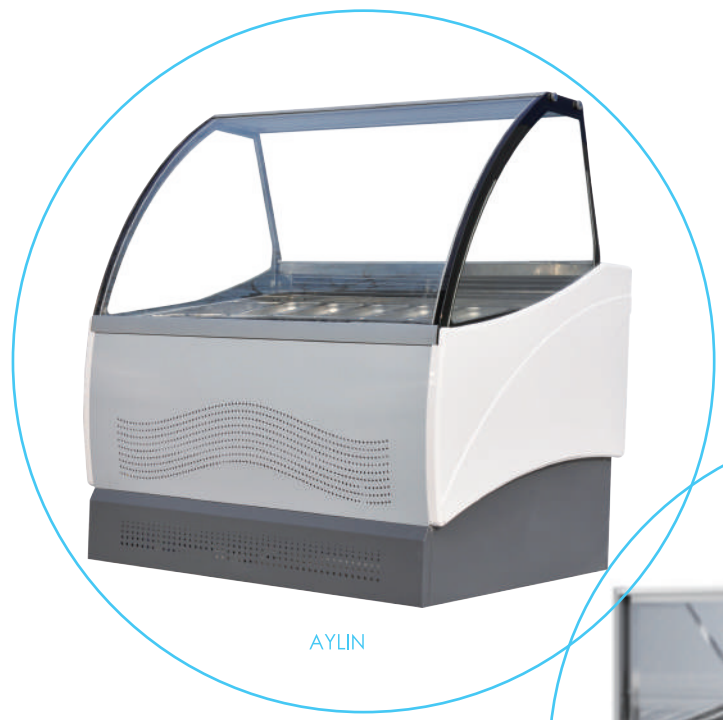
Adatto sia per vassoi da gelato standard che per vassoi da forno.



Automatic magnetic suction door with incline-slipping connection, easy and convenient for operation.

Porta con aspirazione magnetica automatica con attacco inclinabile, facile e comodo per il funzionamento.

► VETRINE GELATO GELATO CASE



AYLIN



CORA

MC10 MC12 MC14 MC16
MC18 MC20 MC24 MC26

- With over 20 years producing experience, the new generation MEHEN gelato ice cream showcase bring you a wonderful demonstration of ice cream. Great stability, easy operation, power saving, rugged enclosure and modern style. It's really a good choice for your gelato shop.
- Con oltre 18 anni di esperienza nella produzione, la nuova Generazione di vetrine gelato MEHEN oltre ad offrire una ottima visibilità al gelato, sono dotate di grande stabilità, facilità d'uso, potenza, risparmio energetico, robustezza. È davvero una vetrina a prestazioni professionali.

Specifiche tecniche Technical Specifications:

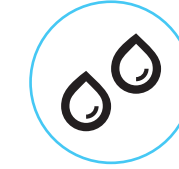
Modello Model Modelo	Capacità* Capacity Capacidad	Cond. Cool. Cond	Tensione Current Voltaje	Potenza installata Installed Power Potencia Instalad	Compressore Compressor Compresor	Dim. L/P/A Dim. W/D/H Dim.A/P/A	Dim.Imballaggio Packaging Dim. Dim.Embalaje	Peso netto Net weight Peso neto	Peso lordo Gross Weight Peso Bruto
			Volt/ph/hz	Kw	Hp	mm	mm	Kg	Kg
MC10	10 flavor	Aria/AIR	220/1/50, 60	1.45	1.0	1080/1088/1460	1280/1270/1560	260	330
MC12	12 flavor			1.45	1.0	1260/1088/1460	1420/1270/1560	275	345
MC14	14 flavor			1.5	1.5	1440/1088/1460	1600/1270/1560	320	390
MC16	16 flavor			1.9	1.5	1610/1088/1460	1790/1270/1560	375	445
MC18	18 flavor			2.1	2.0	1800/1088/1460	1970/1270/1560	430	500
MC20	20 flavor	220/1/50, 60 or 380/3/50, 60	220/1/50, 60 or 380/3/50, 60	2.45	1.0*2pcs	1980/1088/1460	2150/1270/1560	480	555
MC24	24 flavor			2.85	1.5*2pcs	2320/1088/1460	2510/1270/1560	590	680
MC26	26 flavor			3	1.5*2pcs	2500/1088/1460	2690/1270/1560	640	740

* Dimensioni vaschetta inalterate flavor pan size tamaño de la cacerola falvor WDH=327*176*100

► VETRINE GELATO GELATO CASE



Air Cooling
Raffreddamento ad aria



Auto Defrost
Sbrinamento Automatico



International environment-Friendly Gas R 404A
Gas Refrigerante R404A



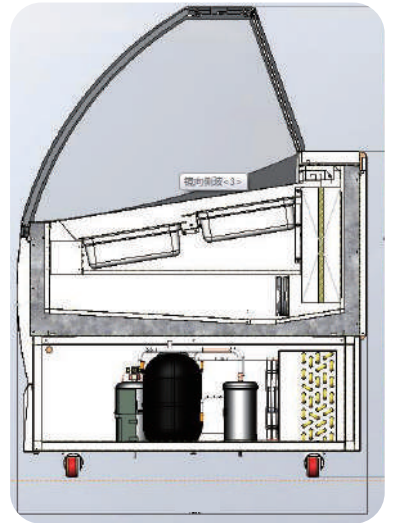
Easy dropping curtain or Sliding Window Available
Tenda facile da scendere o finestra scorrevole in plexglass.



Working Temperature
Temperatura di lavoro -16~-18 C



Customer Color, Logo, Front LED Light Box design Available
Colore, logo, design frontale personalizzabile con luci a LED Light Box

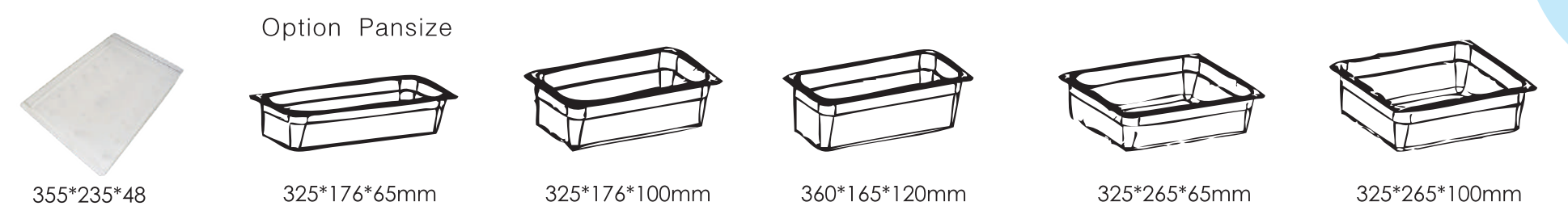


FEATURES:

- Original imported hermetic compressor, efficient, power-saving, quiet, with great stability. Efficiently auto defrost function.
- All double layer glasses with electrothermal coating film, ensure perfect defog, nice and clear view.
- Multi-choice customized color and logo.
- Suit for European standard flavor pan or barrel.
- Easy dropping curtain or sliding window available.
- LED light box.
- ISO9001 approved factory, only use high quality components to ensure product quality.
- International acceptable refrigerate gas.

CARATTERISTICHE INCLUSE

- Compressore ermetico Europeo, efficiente, silenzioso, a grande stabilità.
- Efficiente funzione di sbrinamento automatico.
- Tutti i vetri (camera) con film di rivestimento elettrotermico, assicurano un perfetto disappannamento assicurando una chiara visione.
- Colore e logo personalizzabili a scelta.
- Allestimento con vaschette o carapine.
- Tenda o porte scorrevoli.
- Luci a LED.



► CONSERVATORI A POZZETTI POZZETTI GELATO CASE

MCB4 , MCB6 , MCB8 . MCB10

- Unique barrel freezer, perfectly show the romantic selling style of classic Italian gelato. Elegant style, heritage retro, simple and beautiful, strong cooling, experienced technology, especially suitable for high temperature environment. Can be customized materials, colors, it can easily embed the shop's overall decoration style.
- Il banco a pozzetti ricorda la tradizione classica della vendita del gelato italiano. In stile elegante, semplice e bello, con alte prestazioni di raffreddamento, tecnologia all'avanguardia frutto di grande esperienza, in particolare adatto per ambienti ad alta temperatura. Può essere personalizzato con materiali, colori anche nello stile del design del negozio.



6 Ltr, H=250mm

3Ltr, H=128mm



FEATURES:

- Various capacity optional, 4,6,8,10 available. They can be spliced and used to easily achieve more flavors.
- For 3 liter barrel, two barrels can be placed up and down, one for sell and another for storage.
- Top panel material: marble or stainless steel optional.
- Side panel material: stainless steel or wooden optional.
- Digital temperature controller.
- Original France made compressor, stable, quiet and efficient.
- Temperature Range 0°C to -25°C.
- Expansion valve provides quick pull down and decrease compressor run time.
- Fin coil and forced air evaporator coil result in faster performance.
- ISO9001 approved factory, only use high quality components to ensure product quality.
- International acceptable refrigerate gas.

Specifiche tecniche Technical Specifications:

Modello Model Modelo	Capacità* Capacity Capacidad	Cond. Cool. Cond	Tensione Current Voltaje	Potenza installata Installed Power Potencia Instalad	Compressore Compressor Compresor	Dim. L/P/A Dim. W/D/H Dim.A/P/A	Dim.Imballaggio Packaging Dim. Dim.Embalaje	Peso netto Net weight Peso neto	Peso lordo Gross Weight Peso Bruto
	Flavor		Volt/ph/hz	Kw	Hp	mm	mm	Kg	Kg
MCB4	4x6 ltr/8x3 ltr	ARIA AIR	220/1/50	0.70	0.75	730*700*800	830*800*1000	114	154
MCB6	6x6 ltr/12x3 ltr				0.75	1000*700*800	1100*800*1000	139	180
MCB8	8x6 ltr/16x3 ltr			1.30	1.50	1270*700*800	1370*800*1000	158	200
MCB10	10x6 ltr/20x3 ltr				1.50	1540*700*800	1740*800*1000	178	220

Barrel Size φ=200mm

CARATTERISTICHE INCLUSE

- Varie capacità opzionali, 4,6,8,10 carapine disponibili. Possono essere uniti e utilizzati per ottenere facilmente più sapori.
- Per carapine da 3 litri, è possibile posizionarne due uno sull'altro, uno per la vendita e un altro per la conservazione.
- Materiale del piano superiore: marmo o acciaio inossidabile opzionale.
- Materiale del pannello laterale: acciaio inossidabile o legno opzionale
- Regolatore di temperatura digitale.
- Compressore originale made in France, stabile, silenzioso ed efficiente.
- Intervallo di temperatura da 0°C a -25°C.
- La valvola di espansione fornisce un rapido abbassamento di temperatura e riduce il tempo di funzionamento del compressore.
- La bobina dell'elica e la batteria dell'evaporatore ad aria forzata consentono prestazioni più veloci.
- Fabbricazione approvata ISO9001, con componenti di alta qualità.
- Gas refrigerante con standard internazionali.

► VETRINA GELATO COMPACT GELATO CASE

MC5 MC7

- With many years rich experience in the production and development of refrigeration industry, MEHEN present new generation small display freezer, which suits for small ice cream/gelato shop, cafe bar, restaurant, dessert house. This modern ice cream display freezers integrated with auto defog double layer glass, and efficient defrost function by using the hot gas from compressor. It is a quiet, energy-saving machine. Nice and neat view, customer color, logo, front DIY design available.
- Con la ricca esperienza nella produzione e nello sviluppo nell'industria della refrigerazione, MEHEN presenta un espositore per gelato piccolo di nuova generazione, ideale per piccole esposizioni di gelato, per bar, caffetteria, ristorante, pasticceria. Questo espositore per gelato, con deposito scorta vaschetta, con sistema automatico antiappannante dei vetri e funzione di sbrinamento efficiente utilizzando il gas caldo dal compressore, tutte caratteristiche solitamente di vetrine top di gamma e di dimensioni maggiori. È silenziosa, a risparmio energetico. Gelato ben visibile, colore a scelta del cliente, frontale personalizzabile.



FEATURES:

- Small space occupation, suit for shops with limited space.
- Can display pan ice cream , 3D ice cream , ice cream cake, mousse etc.
- Customer logo for the front light box available.
- Imported brands applied for important freezing parts, very good in freezing.
- Freezing temperature can be adjusted as need.
- International acceptable refrigerate gas.

Specifiche tecniche Technical Specifications:

Modello Model Modelo	Capacità* Capacity Capacidad	Cond. Cool. Cond	Tensione Current Voltaje	Potenza installata Installed Power Potencia Instalad	Compressore Compressor Compresor	Dim. L/P/A Dim. W/D/H Dim.A/P/A	Dim.Imballaggio Packaging Dim. Dim.Embalaje	Peso netto Net weight Peso neto	Peso lordo Gross Weight Peso Bruto
	ltr		Volt/ph/hz	Kw	hp	mm	mm	kg	kg
MC5	5	ARIA AIR	220/1/50,60	1.2	1.0	1080*730*1280	1180*830*1480	120	160
MC7	7					1440*730*1280	1540*830*1480	180	240



355*235*48



325*176*65mm



325*176*100mm



360*165*120mm



325*265*65mm



325*265*100mm

CARATTERISTICHE INCLUSE

- Piccola occupazione spazio, adatta a negozi con spazio limitato.
- È possibile esporre con vaschette gelato, torta gelato, mousse ecc
- Personalizzabile con Logo cliente
- Realizzata con la migliore componentistica per il freddo a livello mondiale.
- La temperatura di congelamento può essere regolata secondo necessità.

► PASTORIZZATORE CUOCI CREMA PASTRY CUSTARD MACHINES (Pastrochef)

MIX20CP, MIX30CP, MIX60CP

- It's a professional pasteurization pastry custard making machine. Suitable for processing high viscosity, heavy creamy mixed. It can produce a variety of products including custard, pastry cream, yogurt, chocolate, puff fillings sauce and syrup etc. There are 9 standard programs and 11 customer programs available. The patented blender is good for producing a smooth creamy mix. It's very convenient to set up a complicated customized program to realize multi-target-temperature with different holding time, different agitation speeds etc. Accurate adjustment and control ability is to guarantee the unified taste and quality of a brand's products in different stores and different time periods.
- Il pastorizzatore cuoci crema può produrre crema più densa e miscele per pasticceria, cibi gourmet, praline, miele. Con programmi che ti permettono di realizzare la tua creatività. La Grande stabilità, facilità d'uso, con 9 programmi pronti e disponibili, gli 11 programmi personalizzabili, sono la chiave per ogni processo produttivo di laboratorio.



► PASTORIZZATORE CUOCI CREMA PASTRY CUSTARD MACHINES (Pastrochef)

- Specially designed to deal with thick and sticky creamy mixture, an ideal machine for pastry bakery industry. Mixing, pasteurizing, ageing, storage all in one, which enable chef to make or create delicate pastry.
- Appositamente progettato per la miscelazione di creme dense e viscosi, è una macchina ideale per la pasticceria, per ottenere miscelazione, pastorizzazione, maturazione, conservazione, tutto in una sola macchina, funzioni che consentono allo chef di creare a piacimento innumerevoli lavorazioni.



To handle thick puff mix, advanced PLC controller with unique dasher to make the mixture more even and smooth.

Per gestire un mix denso e voluminoso, con il controller PLC avanzato, l'apposito agitatore, unico per rendere la miscela più uniforme e liscia.



Available for chocolate processing.
Disponibile per la lavorazione del cioccolato.



Cream and syrup processing in dessert Shop.
Crema e sciroppi.



For pasteurization, ageing and storage of ice cream mix, all in one machine.

Per pastorizzazione, maturazione e conservazione miscele per gelato, tutto in una sola macchina.

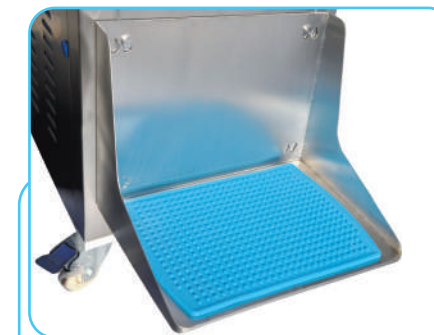


Equipped with composite blender, floating blades tightly suit with tank wall, results in minimal mixture left in tank, increase heat transfer. Rolling blade cutter makes it more evenly to mix the products.
Dotato di agitatore composito, le pale si adattano perfettamente alla parete del serbatoio, generano una miscela uniforme e liscia.



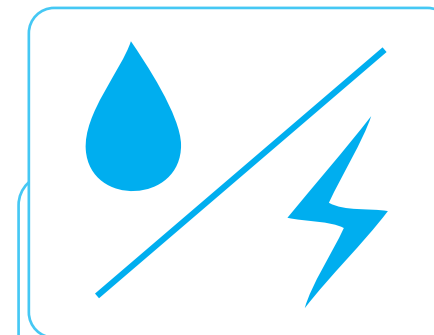
Integrated with humanity design, this stainless steel mix-out valve can control the mix-out speed accurately. Guarantee hygiene and no minimum remain of mix.

Questa valvola di miscelazione in acciaio inox può controllare con precisione la velocità di erogazione. Garantire l'igiene e nessun minimo residuo di miscela.



Height adjustable sanitation drip tray, very convenient for any operator to use the Machine

Vaschetta raccogli gocce regolabile in altezza, molto comoda per qualsiasi operatore



With safety device, the smart controller will automatically recover to run a processing according to current mixture temperature after the failed power or interrupted cooling water come back.

Con dispositivo di sicurezza: il controller intelligente si ripristinerà automaticamente per eseguire un'elaborazione in base alla temperatura della miscela corrente dopo il ritorno della potenza elettrica che si è interrotta o interruzione del flusso dell'acqua di raffreddamento.

Specifiche tecniche Technical Specifications:

Modello Model Modelo	Capacità* Capacity Capacidad	Cond. Cool. Cond.	Tensione Current Voltaje	Potenza installata Installed Power Potencia Instalad	Compressore Compressor Compresor	Dim. L/P/A Dim. W/D/H Dim.A/P/A	Dim.Imballaggio Packaging Dim. Dim.Embalaje	Peso netto Net weight Peso neto	Peso lordo Gross Weight Peso Bruto
	ltr.		Volt/ph/hz	Kw	Hp	mm	mm	Kg	Kg
MIX20CP	20	Acqua Water	220,380/3/50,60	3.30	2.0	443/753/1115	543/853/1315	185	225
MIX30CP	30			4.40	2.0	620/1025/1115	720/1125/1315	220	280
MIX60CP	60			6.80	3.5	620/1025/1115	720/1125/1315	250	330

► CAARRETINO GELATO POZZETTI GELATO CART

MR4 , MR6 , MR8 , MR10

• MEHEN Barrel Display Handcart is a new and fashion style ice cream showcase. Occupied with relatively smaller space compared with traditional displays, it has perfect performance in freezing function. Ice Cream can be protected and kept very well in the barrels during day and night. It will be a fantastic and attractive point for hotel, cafe, restaurant, beach or any other scenic spots ,ect.

• Il carretto gelati con pozzetti MEHEN di nuova concezione ed un aspetto gradevole. Occupando uno spazio relativamente più piccolo rispetto alle vetrine gelato tradizionali, è più versatile in ambienti diversi. Il carretto gelati MEHEN ha prestazioni eccezionali nella funzione di congelamento. Il gelato è protetto e tenuto molto bene



FEATURES:

- Similar concepts as European designs, the size and style can be customized according to customers' requests.
- Standard stainless steel for outer four sides, other materials (marble, mirror stainless steel, wooden plate, etc.) are available with surcharge.
- Various material table-board (marble, stainless steel, etc.) are available for selection.
- Standard barrels with covers originally designed by Italian designer.
- Installed with large wheels, the cart can be moved easily and flexibly.
- The tent for ceiling with different options of colors and the logo can be printed according to customer's design.
- Tecumseh Compressor imported from France, more quite and efficient in freezing function.
- Special designed evaporator system to ensure fast and equal freezing for each barrels.
- Adjustable thermostat can be preset according to the real product.
- International acceptable refrigerate gas.

CARATTERISTICHE INCLUSE

- Nelle carapine durante il giorno e la notte, non essendo necessario spostare il gelato in appositi onservatori.
- Il carretto gelati MEHEN si presta bene come un fantastico e attraente corner gelato per hotel, caffè, ristoranti, in spiaggia od in qualunque altro punto di passaggio pedonale.
- Concepito e realizzato con i migliori criteri tecnici e con design italian style, le dimensioni e lo stile del carretto gelato MEHEN può essere personalizzato in base alle richieste dei clienti.
- I fianchi esterni e la struttura del carretto sono realizzati interamente in acciaio inox. Tutti gli altri materiali (marmo, acciaio inox a specchio, piastra di legno, decorazioni speciali, ecc.) sono disponibili a richiesta con quotazione a parte.
- Le ruote di grandi dimensioni, consentono al carretto gelati manovrabilità e flessibilità.
- La tendina di copertura si può personalizzare con diverse opzioni di colori, nonché con il logo o il disegno del cliente.
- La particolare affidabilità dei compressori Tecumseh (Francia), assicurano silenziosità ed efficienza alla funzione di congelamento.
- Il sistema di evaporazione è stato progettato appositamente per garantire un congelamento rapido e uniforme per ciascuna carapina.

Specifiche tecniche Technical Specifications:

Modello Model Modelo	Capacità* Capacity Capacidad	Cond. Cool. Cond	Tensione Current Voltaje	Potenza installata Installed Power Potencia Instalad	Compressore Compressor Compresor	Dim. L/P/A Dim. W/D/H Dim.A/P/A	Dim.Imballaggio Packaging Dim. Dim.Embalaje	Peso netto Net weight Peso neto	Peso lordo Gross Weight Peso Bruto
	Flavor		Volt/ph/hz	Kw	Hp	mm	mm	Kg	Kg
MR4	4x6 ltr/8x3 ltr	Aire AIR	220v/1ph/50,60	0.70	0.75	1120*740*(920+930)	1220*840*1300	140	190
MR6	6x6 ltr/12x3 ltr			0.70	0.75	1370*740*(920+930)	1470*840*1300	160	220
MR8	8x6 ltr/16x3 ltr			1.30	1.5	1620*740*(920+930)	1720*840*1300	210	290
MR10	10x6 ltr/20x3 ltr			1.30	1.5	1870*740*(920+930)	1970*840*1300	230	330

Barrel Size φ=200mm

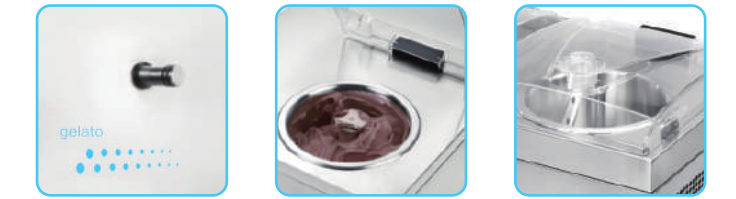
► PICCOLO MANTECATORE MINI GELATO BATCH FREEZER

making and selling your gelato 100% for fresh

M1

• It's for commerical purpose. Adopted patent design blender is the key to making smooth and high overrun ice cream. It has a high heat-exchange efficiency of the freezing cylinder structure, using a mechanical controller,with high stability, users can flexibly control the viscosity of the product.Small, space saving, but powerful for making high quality premium ice cream It's fantastic for small ice cream /gelato shop, cafe bar, restaurant, hotel or Whereever and whoever wanna fresh and qualified ice cream.

• È una macchina ad uso professionale. L'agitatore dal design brevettato, è la chiave per produrre un gelato setoso con alta percentuale di overrun. Ha un elevato ed efficiente scambio termico del cilindro di congelamento. Utilizzando un controller meccanico,con elevata manovrabilità, gli utenti possono gestire in modo flessibile la consistenza del prodotto.Piccolo, poco ingombrante ma potente per produrre un gelato di alta qualità È fantastico per piccole gelaterie, bar, ristoranti, hotel ed Ovunque e per chiunque voglia un gelato artigianale sempre fresco e professionale.



FEATURES:

- Small, space saving but powerful for make high quality premium ice cream.
- It is suitable for not too much quantity but many flavors and fresh ice cream everyday.
- Real fresh experience: machine will stop working when you open the lid, you can sell the ice cream while it's still in the machine.
- The patented blender is the key for producing a smooth ice cream. Mechanical controller is not sensitive to power supply fluctuations, and machine can work well even in the poor power supply area.
- An variety of safety devices ensure the safety of operator and machine.
- Cleaning parts can be disassembled easily and fast.
- ISO9001 approved factory, only use high quality components to ensure product quality.
- International acceptable refrigerate gas.

Specifiche tecniche Technical Specifications:

Modello Model Modelo	Capacità Capacity Capacidad	MIX INPUT	Capacità oraria Hour ability	Dim. L/P/A Dim. W/D/H Dim-A/P/A	Cond. Cool. Cond.	Potenza installata Installed Power Potencia Instalada	Tensione Current Voltaje	Peso netto Net weight Peso neto
M1	4.8L	1-1.5L	4-6L	463 472 361	Aire/Air	0.85kw	EU1, US1	58kg
M1*2	4.8L*2	1-1.5L*2	4-6L*2	463 1000 730	Aire/Air	1.75kw		105kg
M1*4	4.8L*4	1-1.5L*4	4-6L*4	463 1590 730	Aire/Air	3.25kw		205kg

EXPLANATION

1. About the conditions of production capacity:

Proper recipe with right percentage of sugar and fat content.

Air-cooled machine, good air circulation and ambient, temperature of the machine does not exceed 25° C

The production ability will reduce if can't meet the above conditions.

2. About the power type:

European standard single-phase power (EU1): 220v/1ph/50hz

American standard single-phase power supply(US1): 220v/1ph/60hz

3. Notice: it's very important to select correct power type when purchasing machine.

CARATTERISTICHE INCLUSE

- Piccolo, poco ingombrante ma potente per produrre un gelato di alta qualità.
- Indicato per quantità non eccessive ma con molti gusti ed per avere gelato sempre fresco ogni giorno.
- Possibilità di mantenimento del gelato nella campana: A mantecazione ultimata, aprendo il coperchio l'agitatore si arresta, consentendo di servire il gelato direttamente dalla macchina.
- L'agitatore brevettato è la chiave per produrre un gelato setoso.
- Il controller meccanico non è condizionato dalle fluttuazioni dell'alimentazione, la macchina può funzionare bene anche con alimentazione non perfettamente costante.
- Una varietà di dispositivi di sicurezza garantisce la sicurezza dell'operatore e della macchina.
- Le parti da pulire possono essere smontate facilmente e velocemente.
- Fabbricazione certificata ISO9001, utilizzando solo componenti di alta qualità Per garantire l'alta qualità della macchina. Gas refrigerante approvato a livello internazionale.

► MACCHINA PER PANNA MONTATA WHIPPED CREAM MACHINE

WIP2

• This is a professional machine which can keep the cream in safe temperature and whipped it quickly by push a button. It is an ideal machine for hotel, restaurants, bakery shops and cafes etc. Compared with handmade processing, it has the advantages of auto-preservation, overrun adjustable and consistent product quality.

• La nostra macchina Whip Cream è piccola e maneggevole e può essere utilizzata in vari tipi di negozi oristoranti. Di semplice operatività, consente la produzione desiderata con molta efficienza. Progettata per una facile pulizia e manutenzione. Con diverse caratteristiche pratiche.



FEATURES:

- Food grade stainless steel, meets the sanitation requests.
- Keep the product at 4°C (adjustable).
- Put the cream package into the chilled tank directly, hygiene and convenient.
- There is a regulator which can adjust the overrun easily.
- The patented overrun stick can produce a smooth whipped cream.
- The precise controls ensure your onistent product quality.
- ISO9001 approved factory, CE certificated, only use high quality components to ensure product quality.
- International acceptable refrigerate gas.

Specifiche tecniche Technical Specifications:

Tank capacity	4 liters	Gas refr.	R404A
Hourly output*	40 kg/120 liters	Dim.f.int.	3 Amp Max.
Compressor electrical loading	100 w	Alim.Elett.	220v/1/50 hz
Pump motor electrical loading	180 w	Larghezza	335 mm
Frame construction	Steel	Profondità	585 mm
Outer panels	Stainless steel	Altezza	420 mm
Controls	temperature/mechanical	Peso netto lordo	31-42 kg
Condensation	air		

CARATTERISTICHE INCLUSE:

- Design di ingombro ridotto.
- Materiale interno ed esterno in acciaio inox, per la massima igiene.
- Il serbatoio di stoccaggio rimane a +4 C, facilmente controllato dal termometro.
- Servizio rapido e facilità d'uso.
- Pompa ad ingranaggi in acciaio inox.

Capacità del serbatoio	4 litri	Gas refr.	R404A
Uscita oraria *	40 kg/120 litri	Dim.f.int.	3 Amp Max.
Ass.compressore	100 w	Alim.Elett.	220v/1/50 hz
Ass. motore della pompa	180 w	Larghezza	335 mm
Costruzione del telaio	Acciaio	Profondità	585 mm
Pannelli esterni	Acciaio inox	Altezza	420 mm
controlli	meccanici	Peso netto lordo	31-42 kg
Condensazione	aria		

► PASTORIZZATORI DA BANCO GELATO MIX BOILER

MIXB10,MIXB15,MIXB20

• For the owner who doesn't have a pasteurization machine, this is an ideal alternative one with a low running cost but still can achieve good quality ice cream gelato product. It's a very helpful machine, the chef can prepare the materials such as base powder, sugar and various materials according to a recipe, then simply put them into this machine for processing. It's an economic and compact machine that is particularly suitable for job that requires constant high-temperature heating and continuous mixing. Built-in soft-cooking system can achieve continuous high-temperature heating and insulation without harm the products.

• Per l'operatore che non ha un pasteurizzatore, questa è un'alternativa ideale, sia per il basso costo di investimento e di esercizio, che per l'alta qualità della miscela che si può ottenere. È una macchina molto utile, in quanto lo chef può preparare qualsiasi ricetta di un comune pasteurizzatore, anche se è una macchina economica e compatta. Particolarmente adatta per il lavoro che richiede un riscaldamento costante ad alta temperatura e una miscelazione continua. La macchina può riscaldare in continuo ad alta temperatura attraverso una cottura delicata senza danneggiare i prodotti.



FEATURES:

- Various capacity optional, 10,15,20 liters available.
- Big blender and slowly agitation, it can deal with heavy mix.
- Soft-cooking technology, ensure a good quality production.
- It can cook the product and also holding the temperature.
- Digital controls and auto running.
- Auto stop after the mix tank cover open. Convenient and ensure the safety.
- It can be put onto a batch freezer and work together efficiently.
- Very low running cost.
- ISO9001 approved factory, CE certificated, only use high quality components to ensure product quality.

CARATTERISTICHE INCLUSE:

- Varie capacità opzionali, 10,15,20 litri disponibili.
- Grande agitatore con lenta agitazione, per trattare mix pesanti.
- Tecnologia di cottura softg, garantisce una produzione con qualità alta e delicata.
- Può cuocere e mantenere la temperatura del prodotto.
- Controlli digitali e funzionamento automatico.
- Arresto automatico dopo l'apertura del coperchio del serbatoio della miscela per garantire la sicurezza.
- Può essere sovrapposto al mantecatore mantenendo un efficiente ciclo.
- Costi di gestione molto bassi.
- ISO9001, certificata CE, utilizza solo componenti di alta qualità per garantire la qualità del prodotto.

Specifiche tecniche Technical Specifications:

Modello Model	Capacità Capacity	Immissione Input	Potenza Power	Capacità oraria Hour ability	Dim. L/P/A Dim. W/D/H	Potenza installata Installed Power	Dim. imballo Packaging Dim.	Peso netto Net weight	Peso lordo Gross Weight
	ltr	ltr	Volt/ph/hz	ltr	mm	kw	mm	kg	kg
MIXB10	10	5-10	220/1/50,60	30	430*430*400	3.20	530*530*600	65	85
MIXB15	15	7.5-15		42	430*430*400	4.30	530*530*600	78	90
MIXB20	20	10-20		60	450*450*420	6.00	550*550*620	95	125

► PASTORIZZATORE CUOCICREMA PASTEURIZER/PASTOCHEF



MIX20/MIX20CP

- We are pleased to launch MEHEN Pasto machines with our dedicated efforts in the past. The newest model will bring you desired level of ice cream and gelato products with high quality. These machines are computer-controlled. It can mix, heat, age mixes, easy for ice cream makers to prepare and diversify high quality mixture. Great stability, easy to operate, 9 ready programs preset and 11 customer programs available, one key for whole process. Efficient pasteurizing and ageing process makes it an ideal machine for pasteurization aging and storage of ice cream mix.
- Siamo lieti di lanciare la macchina Pasto MEHEN MIX20/MIX20CP frutto di copiosi e continuativi sforzi dedicati negli anni. Il nuovissimo modello offrirà il livello desiderato di miscele anche in formati minimi. Queste macchine sono controllate da computer. Può mescolare, riscaldare, raffreddare, maturare miscele, sempre in alta qualità. Grande stabilità, facile da usare, 9 programmi standard pronti preimpostati e 11 programmi personalizzabili, rappresentano la chiave per l'intero processo. L'efficace pastorizzazione e il processo di maturazione, rende la macchina uno strumento indispensabile per piccole e piccolissime produzioni.

Specifiche tecniche Technical Specifications:

Modello Model Modelo	Capacità* Capacity Capacidad	Cond. Cool. Cond.	Tensione Current Voltaje	Potenza installata Installed Power Potencia Instalad	Compressore Compressor Compresor	Dim. L/P/A Dim. W/D/H Dim.A/P/A	Dim.Imballaggio Packaging Dim. Dim.Embalaje	Peso netto Net weight Peso neto	Peso lordo Gross Weight Peso Bruto
	ltr.		Volt/ph/hz	Kw	Hp	mm	mm	Kg	Kg
MIX20	20	Acqua /Water Aire/Air	220,380/3/50,60	4.2	1.4	440/753/1153	450/763/1173	163	206
MIX20CP	20			4.2	1.4	440/753/1153	450/763/1173	163	206

► PRODUCT CERTIFICATION

CE



CE-MANTECATORI
Gelato Batch freezer



CE-MACCHINE COMBinate
Combined Gelato Machines



CE-Abbattitori ABBATTITORI
Combined Gelato Machines



CE-MACCHINE SOFT
Soft serve freezer/Yogurt freezer



CE-PASTOCREMA
Pastry Custard Machines



CE-PER RAFFREDDAMENTO ACQUA
Recycling water chiller



CE-PASTORIZZATORI
pasteurization homogenization ageing machines



CE-VETRINE GELATO
Gelato case

ETL



ETL-PASTORIZZATORI
pasteurization homogenization
ageing machines



ETL-MACCHINE COMBinate
Gelato Batch Freezers/Combined



ETL-Abbattitori ABBATTITORI
Blast chiller

CE (LVD EMC)



CE-LVD-EMC-MACCHINE COMBinate
Gelato Batch freezer/Combined Gelato Machines



CE-LVD-EMC-PASTORIZZATORI
Pasteurization Homogenization Ageing Machines



CE-LVD-EMC-Abbattitori ABBATTITORI
Gelato case Gelato Machines



条款和条件:

- 1、“工作能力”是指空气冷却机器在环境温度不高于25摄氏度，水冷却机器在冷却水温度不高于25摄氏度的情况下，处理常规浆料的能力。
- 2、所有生产设备产能为参考数据，实际产能因环境、操作方法和所加工产品不同而有差异。
- 3、可能需要另外收费的项目：非标冷却方式；非标电源；其他的非标订制。
- 4、质保期限：自收货以后整机享受12个月质保（压缩机和电机享受24个月质保）
- 5、产品认证：CE和ETL证书列表上指定的型号。



Terms and condition:

1. ABILITY is referred to deal with normal material (mix) under cooling condition of lower than +25 Celsius Degree ambient temperature (both water or air cooled).
2. The declared capacity are only indicative and may vary with related to the environment, operation and the products use.
3. Price Surcharge shall be requested by modifying to the following specifications: Non standard cooling system Non standard power type Other modifications from the standard models agreed by MEHEN.
4. Warrantee: 12 months for spare parts excluding plastic parts. 24 months for compressor & motor.
5. Certificate: CE and ETL sanitation certificate with indicated models.



Termini e condizioni:

1. CAPACITÀ si riferisce a che fare con materiale normale (mix) in condizioni di raffreddamento inferiore a +25 gradi centigradi di temperatura ambiente (sia acqua o raffreddati ad aria).
2. La capacità dichiarate sono solo indicative e possono variare con relative all'ambiente , il funzionamento e l' uso dei prodotti.
3. Prezzo di vendita Supplemento sarà richiesto modificando le seguenti specifiche: Sistema di raffreddamento non standard Tipo di alimentazione non standard Altre modifiche dei modelli standard concordati dal MEHEN.
4. Warrantee: Dodici mesi per i ricambi escluse parti in plastica 24 mesi per compressore e motore.
5. Certificato: CE ed ETL certificato igienico-sanitari con modelli indicati .



Términos y condiciones:

1. CAPACIDAD se refirió a lidiar con el material normal (de la mezcla) en condiciones de enfriamiento de bajo que 25 grados centígrados de temperatura ambiente (agua o aire enfrían).
2. La potencia declarada son indicativos y pueden variar en función de relación con el medio ambiente , el funcionamiento y la utilización de productos.
3. Precio de Venta Recargo será solicitado por la modificación de las siguientes especificaciones: Sistema de refrigeración no estándar Tipo de alimentación no estándar Otras modificaciones de los modelos estándares acordados por mehen.
4. Establece una garantía: 12 meses para las piezas de las piezas, excluyendo las piezas de plástico 24 meses para compresor y motor.
5. Certificado: CE y el certificado de saneamiento ETL con los modelos indicados.



创新，为了一个甜蜜的世界 Innovation for a sweet world

