



191

CLASSIC

Thekenmaschinen -
Eismaschine für eine Sorte,
zur Herstellung von Softeis
und Frozen Yogurt.
**Ein absolutes
Muss**



Ob Pumpen- oder Gravitationszufuhr,
die Maschine gewährleistet hohe
Produktionsergebnisse

Hohe Vielseitigkeit

Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf und
kreieren Sie Eisbecher, cremige Leckereien und
Monoporzioni-Kreationen (Eiskonfekt)

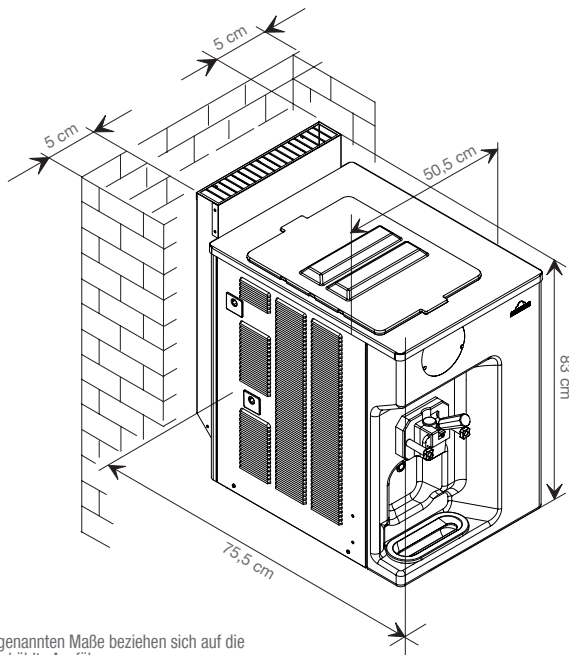
Ein cooler Look

Mit der neutralen modernen Frontverkleidung passt
sich die Maschine jeder Umgebung an

Aufschlagvolumen und Konsistenzkontrolle

Für die verschiedenen Softeismixe sind unterschiedliche
Einstellungen für die Konsistenzkontrolle vorgesehen.
Einfaches Einstellen des Aufschlagvolumen





Die genannten Maße beziehen sich auf die luftgekühlte Ausführung. Das wassergekühlte Modell ist ohne hinteren Abzug

Optionale Konfigurationen



Selbstpasteurisierung

Mit dem Selbstpasteurisierungssystem müssen die Maschinen nur 9 Mal pro Jahr gereinigt und zerlegt werden



Teorema Fernbedienung

Das System stellt wichtige Maschinendaten bereit, unterstützt das Servicesystem und sorgt für die Einhaltung des Reinigungsplans



Dosierkopf für Einzelportion-Kreationen

Austauschbare Düsen für die Zubereitung von Monoporzioni-Kreationen (Eiskonfekt) und anderen Leckereien



Selbstschließende Zapfhebel (Self closing)

Der Zapfhebel wird automatisch geschlossen und stoppt auf diese Weise den Speiseeisfluss, wodurch Materialverschwendung und Verschmutzung vermieden werden



Only You

Personalisieren Sie Ihre Maschine mit Ihren Farben und Ihrem Logo



Wasch-Kit

Ein optionaler Hahn über dem Behälter vereinfacht die Reinigung

Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion (75g Portionen)	Behälterkapazität	Zylinderkapazität	Nennleistung	Absicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht
191 CLASSIC										
P	1 Zahnradpumpe Gravitation	245*	12	1,75	2,4	10	230/50/1**	Luft/ Wasser	R404	140
G		230*	18							130

* Die Produktionskapazität ist vom verwendeten Mix und von der Raumtemperatur abhängig

** Auf Anfrage sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich

Merkmale

Druckvolle Zahnradpumpe (P-Modell) aus Edelstahl

Mit Zahnrädern aus POM gewährleistet die Pumpe eine optimale Speiseeis-Konsistenz, Qualität und hohes Aufschlagvolumen (einstellbar zwischen 40% und 80%)

Unabhängige Pumpe-Getriebeeinheit (P-Modell)

Verlängert die Lebensdauer von Pumpe und Getrieben und ermöglicht Flexibilität und maximale Leistung

Gravitationsprinzip ohne Zahnradpumpe (G-Modell)

Regelventile fügen dem Softeismix automatisch Luft hinzu, um eine feste und trockene Eiscreme herzustellen, mit einem Aufschlagvolumen von bis zu 40%

Behälter-Rührwerk (Vorratsbehälter)

Verhindert ein Absetzen des Mixes und verringert die Schaumbildung für eine stets flüssige Konsistenz

Klappbare Hartgummi-Abdeckung

Leicht und handlich. Erleichtert die Reinigungs- und Auffüllvorgänge

Rührwerk aus POM (thermoplastischer Kunststoff)

Leicht zu reinigendes, einteiliges Rührwerk aus POM für ein festes und trockenes Eisergebnis. Ideal für Frozen Yogurt

Einstellbarer Eiscremeffluss

Einstellbarer Produktfluss, für eine personalisierte Dosiergeschwindigkeit und Volumen-Anforderungen

Kühlzylinder mit direkter Kältemittelverdampfung

Optimiert die Kühlleistung für schnelles Einfrieren, verringert die Produktverschwendung und gewährleistet höhere Qualität und Energieeinsparung

Abtausystem

Möglichkeit, den Zylinder zu erwärmen, um das Reinigungsverfahren zu vereinfachen

Luftkamin an der Rückwand (luftgekühlte Ausführung)

Ermöglicht die Platzoptimierung, da die Maschinen nebeneinander aufgestellt werden können

191 Classic wird von Carpigiani gemäß dem Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 hergestellt. Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.

Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen, falls sie solche für notwendig hält.