



# 241

STEEL

Thekenmaschinen -  
Eismaschine für eine  
Sorte, zur Herstellung  
von Softeis und  
Frozen Yogurt.  
**Beste Leistung**



Ob Pumpen- oder Gravitationszufuhr,  
die beste Leistung für den  
anspruchsvollsten Kunden

### **Hochleistungsfähige Komponenten**

Erhalten Sie Top-Leistung und  
Non-Stop-Betrieb

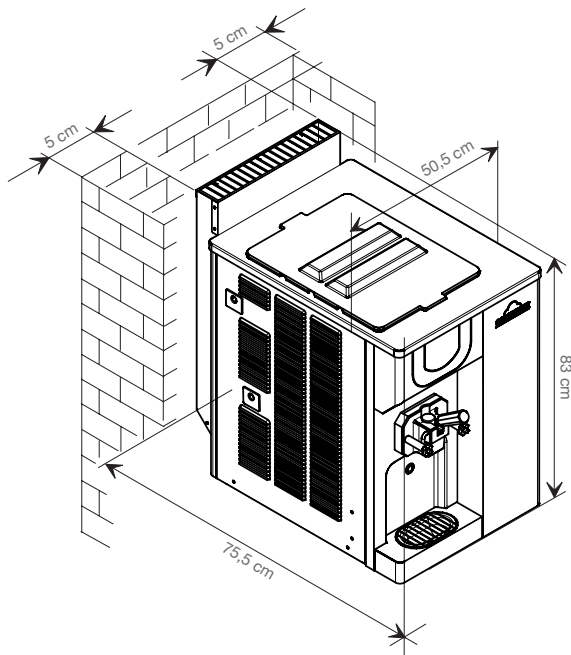
### **Neuer ansprechender Look**

Das neue Edelstahl-Frontblech verleiht der  
Maschine einen Hauch von Eleganz

### **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	Behälterkapazität	Zylinderkapazität	Nennleistung	Absicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht
<b>241 STEEL</b>		(75g Portionen)	l	l	kW	A				kg
P	Zahnradpumpe Gravitation	350*	12	1,75	2,9	10	400/50/3**	Luft/ Wasser	R404	140
G		300*	18							130

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

\*\* Auf Anfrage sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich

## Merkmale

## Vorteile

Druckvolle Zahnradpumpe (P-Modell) aus Edelstahl	Mit Zahnrädern aus Edelstahl 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
Hochleistungsfähiges Rührwerk	Edelstahl-Rührwerk (P-Modell) für ein weiches und cremiges Produkt. POM Rührwerk (G-Modell) für ein festes und trockenes Produkt
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, die Zylinder zu erwärmen, um das Reinigungsverfahren zu vereinfachen
Luftkamin an der Rückwand (luftgekühlte Ausführung)	Ermöglicht die Platzoptimierung, da die Maschinen nebeneinander aufgestellt werden können

241 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.