



XVL 1

CLASSIC



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



Maximale Vielseitigkeit und hohes Produktionsvolumen: Ob Pumpen- oder Gravitationszufuhr, die Maschine erfüllt alle Kundenanforderungen

Hohe Produktionsleistung

Das große Zylindervolumen garantiert eine kontinuierliche Zapfleistung, auch in den größten Stoßzeiten

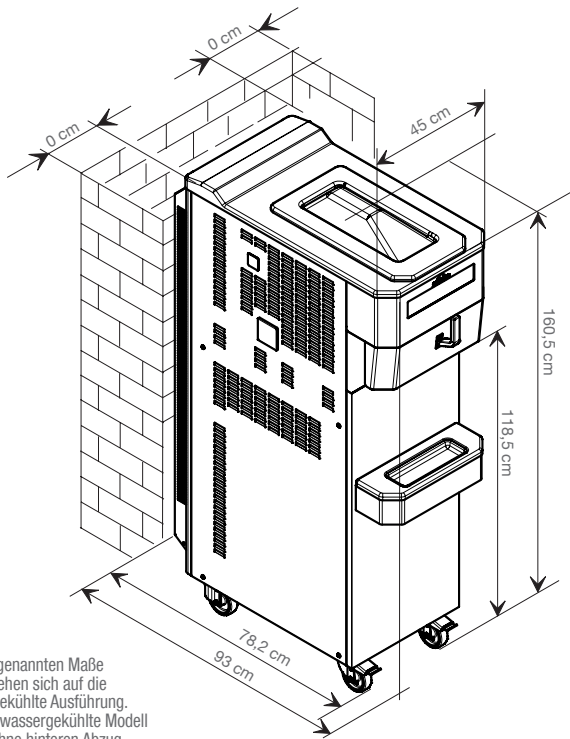
Flexibilität und Vielseitigkeit in der Produktion

Erfüllt alle Kundenanforderungen durch eine große Produktvielfalt: traditionelles Softeis, Frozen Yogurt, Fruchtsorbets und Monoporzioni (Eiskonfekt)

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



Kit Monoporzioni

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



Mixer (Blender)

Integrierter Mixer mit Einweglöffel zur schnellen Vermischung mit Streuartikeln oder Toppings



Dry Filling-System

Möglichkeit den Mix in Pulverform direkt im Behälter durch Zugabe von Wasser vorzubereiten

Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion (75g Portionen)	Behälterkapazität	Zylinderkapazität	Nennleistung	Absicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht	
XVL 1 CLASSIC P G	1	Zahnradpumpe Gravitation	465* 440*	13	1,75	kW 2,5 2,4	A 10	400/50/3**	Luft/Wasser	R404	kg 230 225

* 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 POM gewährleistet die Pumpe eine optimale Speiseeis-Konsistenz, Qualität und hohes Aufschlagvolumen (einstellbar zwischen 40% und 80%)
Unabhängige Pumpen-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
Rührwerk aus POM (thermoplastischer Kunststoff)	Leicht zu reinigendes, einteiliges Rührwerk aus POM für ein festes und trockenes Eisergebnis. Ideal für Frozen Yogurt
Selbstschließende Zapfhebel (Self closing)	Der Zapfhebel wird automatisch geschlossen und stoppt auf diese Weise den Speiseeisfluss, wodurch Materialverschwendung und Verschmutzung vermieden werden
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

XVL 1 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.