



161
G SP

Die einzige kompakte,
selbst pasteurisierende
Softiesmaschine der Welt.
Einzigartig

Einfache und
schnelle Wartung
dank der Gravitationszufuhr
des Zylinders

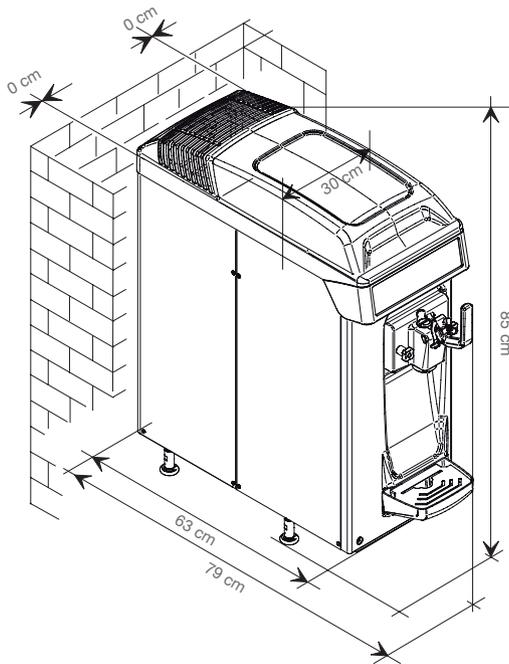
Kompakt

Nun, dank den verkleinerten
Maschinenabmessungen,
können auch Cafés,
Restaurants, Konditoreien und
Eisdielen mit wenig Platz ihren
Kunden ein ausgezeichnetes
Softeis oder einen schmackhaften
Frozen Joghurt oder ein
wunderbares Sorbet anbieten



*Fragen Sie Ihren Händler nach diesen Kit, um Ihre Maschine
jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.

carpigiani.com



Optionale Konfigurationen



Teorema Fernwartung

Ermöglicht die Überwachung der Maschine über das Internet mit Computern, Tablets und Smartphones. Der technische Support wird durch die Möglichkeit der Fernwartung erleichtert



Selbstschließende Zapfhebel (Self closing)

Die Zapfhebel schließen automatisch und stoppen auf diese Weise den Speiseeisfluss, wodurch Materialverschwendung und Verschmutzung vermieden werden



Monoporzioni (Eiskonfekt)

Austauschbare Füllvorsätze für die Zubereitung von Monoporzioni-Kreationen und anderen Spezialitäten

Sorten	Mixzuführung	Stundenleistung	Behälterkapazität	Nennspannung	Abseicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht	
		(kg/h)	l	kV	A				kg	
161 G SP	1	Schwerkraft	15*	5	1,8	16	230/50/1**	Luft	R452***	98

* Die Produktionskapazität ist vom verwendeten Mix und von der Raumtemperatur abhängig ** Auf Anfrage sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich *** Alternative Lösungen sind verfügbar

Merkmale

Vorteile

Selbst pasteurisierend	Die Reinigungsintervalle reichen bis zu 42 Tagen
Rührwerk im Behälter	Serienmäßig, um die Trennung der Mischung zu vermeiden
Wanne	Fassungsvermögen von 5 Litern
Luftführung der Kühlung	Senkrechter Luftstrom mit Frischluftansaugung im unteren Bereich und Warmluftaustritt im oberen Bereich
Einfache Aufstellung	Dank der innovativen Lösung kann die Maschine neben anderen Geräten aufgestellt werden, um den Raumbedarf zu minimieren
Abtausystem im Zylinder	Möglichkeit, die Zylinder zu erwärmen, um das Reinigungsverfahren zu vereinfachen
Extrem reduzierte Abmessungen	L. 30 x T. 63 x H. 85 cm
Multifunktionales Display	Die Maschine zeigt Meldungen über ihre Funktionsparameter an: Temperatur der Mischung, Eiskonsistenz, Ausgabe bereit und unzureichende Mischung etc.
Bedienfeld	Mehrsprachiges Display

161 G SP 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.