



193

CLASSIC

Thekenmaschinen -
Eismaschine für zwei
Sorten + Mix, zur
Herstellung von Softeis und
Frozen Yogurt.
**Ein absolutes
Muss**



Ob Pumpen- oder Gravitationszufuhr,
die Maschine gewährleistet optimale
Produktionsergebnisse

Hohe Vielseitigkeit

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

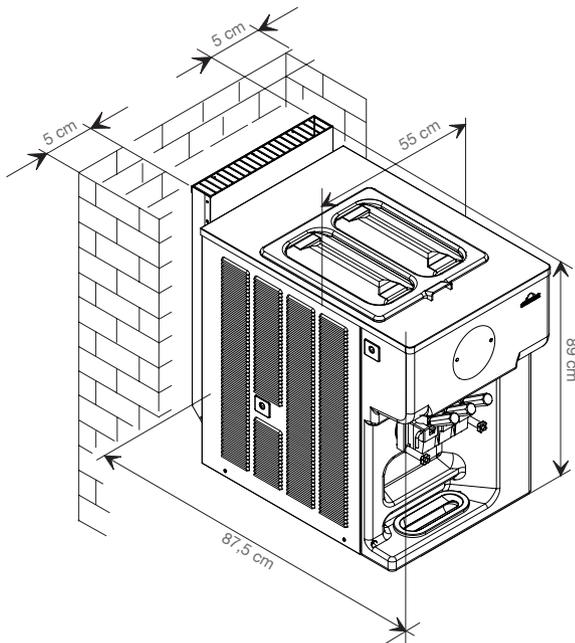
Ein cooler Look

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



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

Die Zapfhebel werden automatisch geschlossen und stoppen 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
193 CLASSIC P G	2+1 Zahnradpumpe Gravitation	435* 415*	12+12 18+18	1,75	kW 4,7 4,5	A 16	400/50/3**	Luft/ Wasser	R404	kg 210 190

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

** Auf Anfrage sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich

Merkmale

Vorteile

Zwei Rührwerksmotoren und getrennte Kühlsysteme	Die voneinander unabhängigen Zylinder ermöglichen die gleichzeitige Herstellung von verschiedenen Eissorten
Druckvolle Zahnradpumpen (P-Modell) aus Edelstahl	Mit Zahnrädern aus POM gewährleisten die Pumpen 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 Softemix automatisch Luft hinzu, um eine feste und trockene Eiscreme herzustellen, mit einem Aufschlagvolumen von bis zu 40%
Behälter-Rührwerke (Vorratsbehälter)	Verhindern ein Absetzen des Mixes und verringern die Schaumbildung für eine stets flüssige Konsistenz
Klappbare Hartgummi-Abdeckung	Leicht und handlich. Erleichtert die Reinigungs- und Auffüllvorgänge
Rührwerke aus POM (thermoplastischer Kunststoff)	Leicht zu reinigende, einteilige Rührwerke 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	Optimieren die Kühlleistung für schnelles Einfrieren, verringern die Produktverschwendung und gewährleisten 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

193 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.