



# 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

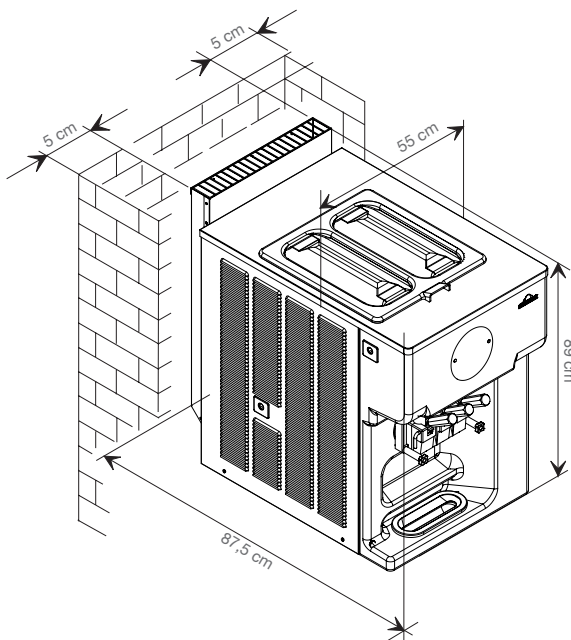
Mit der neutralen modernen Frontverkleidung  
passt sich die Maschine jeder Umgebung an

### Aufschlagvolumen und Konsistenzkontrolle

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



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



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<br>(75g Portionen) | Behälterkapazität | Zylinderkapazität | Nennleistung     | Absicherung | Stromversorgung | Kühlsystem                 | Kühlmittel | Netto-Gewicht    |
|------------------------------|------------------------------------|--|-------------------|-------------------|------------------|-------------|-----------------|----------------------------|------------|------------------|
| <b>193 CLASSIC</b><br>P<br>G | 2+1<br>Zahnradpumpe<br>Gravitation | 435*<br>415*                             | 12+12<br>18+18    | 1<br>1,75         | kW<br>4,7<br>4,5 | A<br>16     | 400/50/3**      | Luft<br>optional<br>Wasser | R452***    | kg<br>210<br>190 |

\* 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

|  |   |
|--|---|
| Zwei Rührwerksmotoren und getrennte Kühlsysteme  | Die voneinander unabhängigen Zylinder ermöglichen die gleichzeitige Herstellung von verschiedenen Eissorten   |
| Druckvolle Zahnradpumpe aus Edelstahl mit Fortschrittliches Thermoplastisches Polymer (P-Modell) | 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-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  |
| Hocheffizientes Rührwerk aus POM   | Einteilig für trockenes und kompaktes Eis   |
| Einstellbarer Eiscremefluss  | 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.