



XVL 3

STEEL



Standmaschinen -
Eismaschine für zwei
Sorten + Mix, zur
Herstellung von Softeis
und Frozen Yogurt.
Beste Leistung

Maximale Vielseitigkeit und hohes
Produktionsvolumen: 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

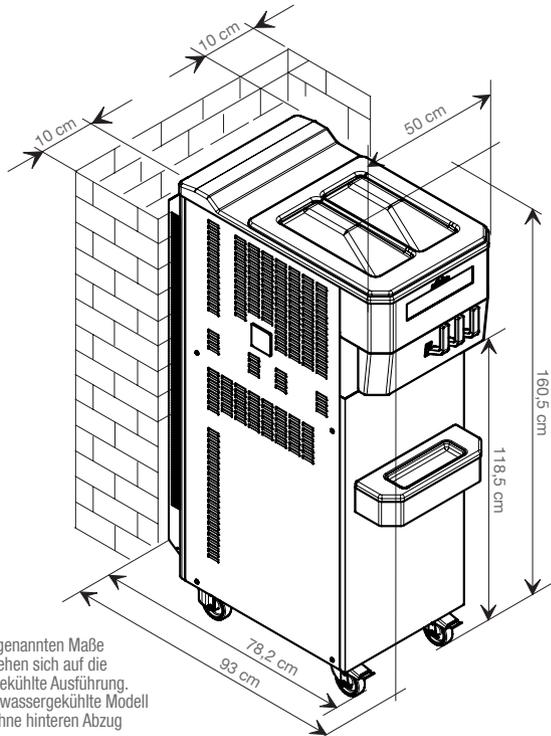
Erfüllt alle Kundenanforderungen durch eine große
Produktvielfalt: traditionelles Softeis, Frozen Yogurt,
Fruchtsorbets und Monoporzioni (Eiskonfekt)

Aufschlagvolumen und Konsistenzkontrolle

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



*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



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	Nennspannung	Absicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht
XVL 3 STEEL											
P	2+1	Zahnradpumpe	695*	13+13	1,75	5,0	16	400/50/3**	Luft optional Wasser	R452***	310

* 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 Rührwerkmotoren und getrennte Kühlsysteme	Die unabhängigen Zylinder ermöglichen die gleichzeitige Herstellung von verschiedenen Eissorten
Druckvolle Zahnradpumpe aus Edelstahl mit Fortschrittliches Thermoplastisches Polymer	Gewährleistet die Pumpe eine optimale Speiseeis-Konsistenz, Qualität und hohes Aufschlagvolumen (einstellbar zwischen 40% und 80%)
Unabhängige Pumpen-Getriebeeinheit	Verlängern die Lebensdauer von Pumpe und Getrieben und ermöglicht Flexibilität und maximale Leistung
Interaktives Display	Kommuniziert mit dem Bediener und gibt Anweisungen und Daten bezüglich der Maschinenleistung
Behälter-Rührwerke (Vorratsbehälter)	Verhindert ein Absetzen des Mixes und verringert die Schaumbildung für eine stets flüssige Konsistenz
Hocheffizientes Rührwerk 2E-RSI	Kunststoff-Schaber und Welle sind austauschbar, für lockeres und cremiges Eis
Selbstschließende Zapfhebel (Self closing)	Die Zapfhebel werden automatisch geschlossen und stoppen 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	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

XVL 3 Steel 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.