



XVL 3

CLASSIC



Standmaschinen -
Eismaschine für zwei Sorten
+ Mix, 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

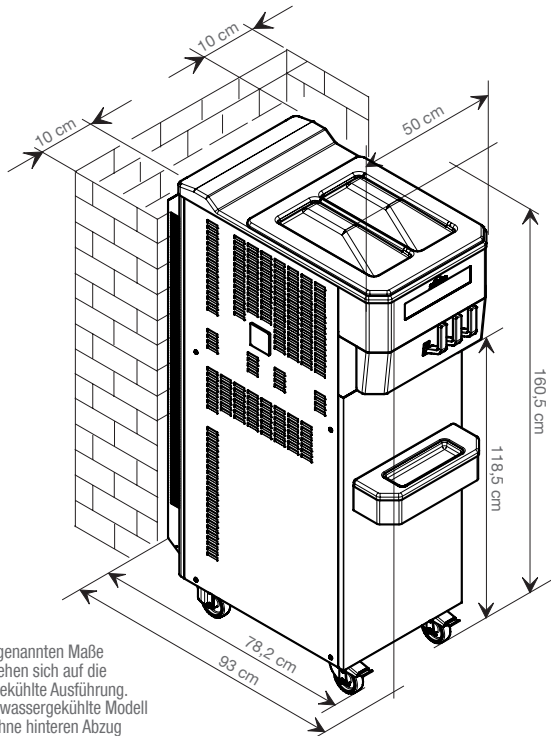
Flexibilität und Vielseitigkeit in der Produktion

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 3 CLASSIC											
P	2+1	Zahnradpumpe	630*	l	l	kW	A				kg
G		Gravitation	600*	13+13	1,75	5,0 4,8	16	400/50/3**	Luft/Wasser	R404	310 300

* 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 unabhängigen Zylinder ermöglichen die gleichzeitige Herstellung von verschiedenen Eissorten
Druckvolle Zahnradpumpen aus Edelstahl (P-Modell)	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 Softeismix automatisch Luft hinzu, um eine feste und trockene Eiscreme herzustellen, mit einem Aufschlagvolumen von bis zu 40%
Behälter-Rührwerke (Vorratsbehälter)	Verhindert ein Absetzen des Mixes und verringert die Schaumbildung für eine stets flüssige Konsistenz
Rührwerke aus POM (thermoplastischer Kunststoff)	Leicht zu reinigende, einteilige Rührwerke aus POM für ein festes und trockenes Produkt. Ideal für Frozen Yogurt
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 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.