



XVL 3

CLASSIC



Máquina de dos sabores más mezcla de piso. Ideal para producir helado soft y frozen yogurt. Fundamental



Gran versatilidad y capacidad productiva: de gravedad o con bomba, la máquina satisface a cada cliente

Gran capacidad productiva

Garantiza continuidad en la dispensación incluso en momentos de máxima afluencia de clientes

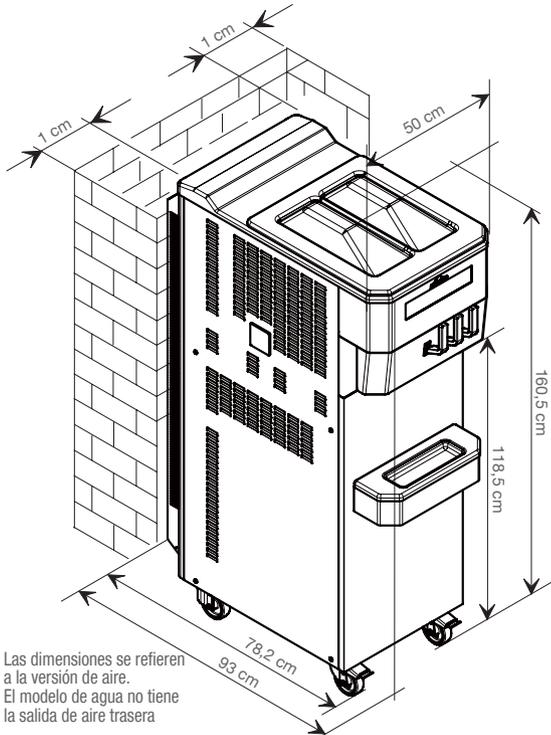
Elevada versatilidad y flexibilidad de producción

Satisface las necesidades de cada cliente produciendo una amplia gama de especialidades: helado soft, frozen yogurt, sorbetes de frutas y monoporciones

Control electrónico de la consistencia y del overrun

Posibilidad de configurar consistencias distintas de acuerdo a la mezcla utilizada y facilidad de modificación del overrun





Las dimensiones se refieren a la versión de aire. El modelo de agua no tiene la salida de aire trasera

Configuraciones disponibles



Auto-pasteurización

Con nuestro sistema de auto-pasteurización, la máquina puede ser lavada y desmontada solo 9 veces por año



Sistema de control y diagnóstico Teorema

Control desde remoto de las funciones de la máquina. Facilita el servicio de asistencia y suministra información sobre el uso generando informes



Kit monoporciones

Kit opcional para llenar vasos, pasteles y producir monoporciones de helado



Mixer

Mixer integrado con cucharas desechables para mezclar fruta seca picada y toppings en el helado



Sistema Dry Filling

Sistema automático de llenado de agua en las cubetas, para mezclar los polvos directamente en la cubeta ahorrando tiempo y reduciendo la posibilidad de cometer errores con la dosificación

	Sabores	Alimentación	Producción por hora	Capacidad de las cubetas	Capacidad cilindro	Potencia nominal	Fusible	Aliment. eléctrica	Condensación	Gas refrigerante	Peso neto
XVL 3 CLASSIC			(75g porciones)	lt	lt	kW	A				kg
P	2+1	Bomba	630*	13+13	1,75	5,0	16	400/50/3**	Aire/Agua	R404	310
G		Gravedad	600*			4,8					300

* la capacidad productiva puede variar en base a: mezcla utilizada y temperatura del lugar de trabajo

** diferentes voltajes y ciclos disponibles bajo pedido

Características

Dos motores agitadores y cilindros independientes

Bombas presurizadas con engranajes (versión P)

Transmisiones bomba independientes (versión P)

Sistema de alimentación de gravedad (versión G)

Agitadores en la cubeta

Agitadores de Polímero

Sistema automático de cierre de las palancas

Velocidad de dispensación regulable

Cilindros de expansión directa

Limpieza calentada del cilindro

Ventajas

Los cilindros independientes permiten producir contemporáneamente diferentes tipos de helado, incluso muy diversos entre ellos

Con engranajes de POM, aseguran la mejor estructura y elevada calidad. Además, el overrun puede ser modificado entre el 40% y el 80%

Alargan la vida de las bombas y de los engranajes asegurando gran flexibilidad con elevadas prestaciones

Las válvulas reguladoras dosifican naturalmente la mezcla con el aire para lograr un helado seco y compacto, con un overrun de hasta el 40%

Previene la estratificación del producto y ayuda a reducir la producción de espuma, manteniendo una consistencia fluida de la mezcla

Agitador de POM en pieza única para un helado seco y compacto, con gran facilidad de limpieza. Ideal para frozen yogurt

Los grifos cuentan con un sistema de cierre automático para interrumpir el flujo de helado en dispensación eliminando cualquier derroche

El flujo de dispensación puede modificarse para satisfacer toda exigencia de volumen y velocidad

Máxima eficiencia frigorífica. Aceleran el tiempo de mantecación y eliminan derroches de producto y de energía

Posibilidad de calentar los cilindros para simplificar las operaciones de limpieza

XVL 3 Classic es fabricada por Carpigiani con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo;

Carpigiani se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.