



**CARPIGIANI**



**191**  
STEEL

Macchina monogusto da banco. Ideale per produrre gelato soft e frozen yogurt.  
**Unica**



A gravità o con pompa, la macchina soddisfa ogni cliente

**Elevata versatilità**

Per dare ampio spazio alla creatività, creando sia deliziose monoporzioni che semplici ma gustosi coni gelato

**Un look accattivante**

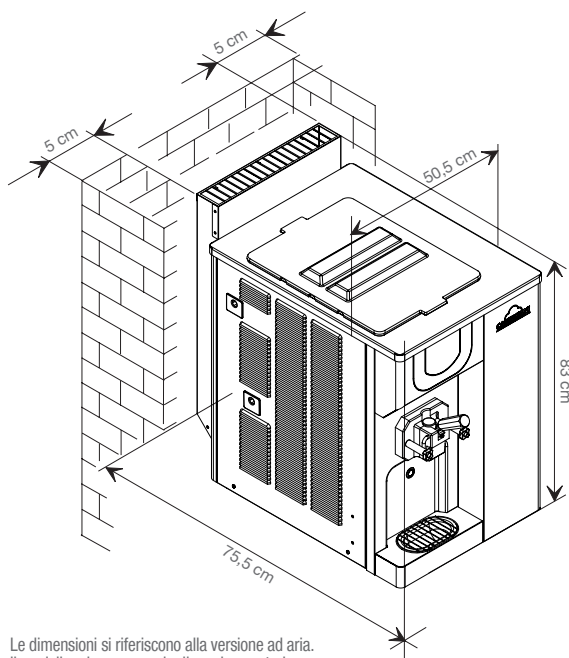
Assicura un tocco di classe grazie al nuovo pannello di design in acciaio inossidabile

**Controllo della consistenza e dell'overrun**

Possibilità di impostare consistenze diverse a seconda della miscela utilizzata e facilità di modifica dell'overrun



[carpigliani.com](http://carpigliani.com)



Le dimensioni si riferiscono alla versione ad aria.  
Il modello ad acqua non ha il camino posteriore

## Configurazioni disponibili



### Autopastorizzazione

Con il nostro sistema di autopastorizzazione, la macchina può essere lavata e smontata solo 9 volte l'anno



### Sistema di controllo e diagnosi Teorema

Monitoraggio remoto delle funzioni della macchina. Facilita il servizio di assistenza e fornisce informazioni sull'utilizzo generando report



### Portello monoporzioni

Portello specifico con ugelli adatti a riempire bicchierini, cannoli e produrre monoporzioni



### Sistema automatico di chiusura leve

I rubinetti sono dotati del sistema di chiusura automatica per interrompere il flusso di gelato in erogazione eliminando ogni eventuale spreco



### Versione Only You

Personalizza la tua macchina utilizzando i tuoi colori e inserendo il tuo logo



### Wash Kit

Rubinetti sopra la vasca per facilitare le operazioni di pulizia

	Gusti	Alimentazione	Produzione oraria (75gr porzioni)	Capacità vasche	Capacità cilindro	Potenza nominale	Fusibile	Aliment. elettrica	Condensazione	Gas refrigerante	Peso netto
<b>191 STEEL</b>				lt	lt	kW	A				kg
P G	1	Pompa Gravità	270* 230*	12 18	1,75	2,4	10	230/50/1**	Aria/Acqua	R404	140 130

\* la capacità produttiva può variare in base a: miscela utilizzata e temperatura del luogo di lavoro

\*\* altri voltaggi e cicli disponibili su richiesta

## Caratteristiche

Pompa pressurizzata ad ingranaggi (versione P)

Con ingranaggi in acciaio, assicura la miglior struttura ed elevata qualità. Inoltre l'overrun è modificabile tra il 40% e l'80%

Trasmissione pompa indipendente (versione P)

Allunga la vita della pompa e degli ingranaggi e assicura flessibilità con elevate prestazioni

Sistema di alimentazione a gravità (versione G)

Le valvole regolatrici dosano naturalmente la miscela con l'aria, per un gelato asciutto e compatto ed un overrun fino al 40%

Agitatore in vasca

Previene la stratificazione del prodotto e aiuta a ridurre la produzione di schiuma mantenendo una consistenza fluida del mix

Coperchio vasca in gomma

Leggero e maneggevole. Facilita le operazioni di pulizia e riempimento

Agitatore ad alta efficienza

Agitatore in acciaio per un gelato soffice e cremoso (versione P). Agitatore in POM per un gelato asciutto e compatto (versione G)

Velocità di erogazione regolabile

Flusso di erogazione modificabile per rispondere a tutte le esigenze di volume e velocità

Cilindro ad espansione diretta

Ottimizzazione del processo refrigerante. Velocizza i tempi di mantecazione ed elimina sprechi di prodotto e di energia

Pulizia riscaldata del cilindro

Possibilità di riscaldare il cilindro per semplificare le operazioni di pulizia

Camino posteriore (versione ad aria)

Permette l'ottimizzazione dello spazio e di installare una macchina di fianco all'altra

191 Steel è prodotta da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo;

Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.