



193

STEEL



Macchina a due gusti
più mix 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

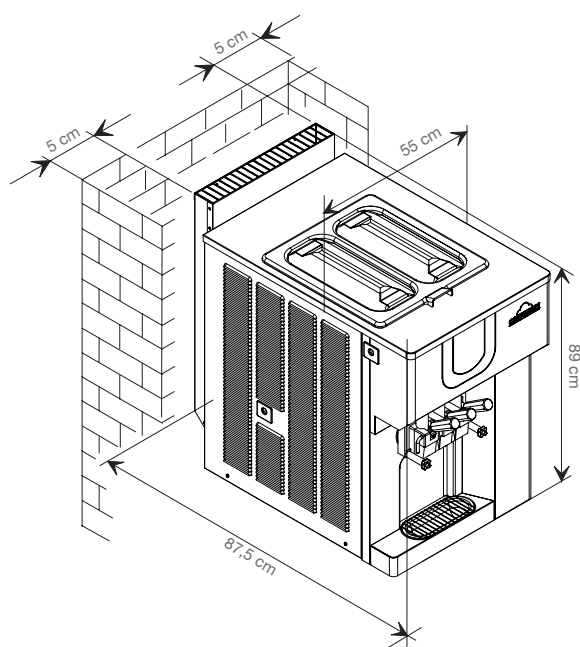
Un look accattivante

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





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

Rubinetto 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
193 STEEL				lt	lt	kW	A				kg
P	2+1	Pompa	485*	12+12	1,75	4,7	16	400/50/3**	Aria/Acqua	R404	210
G		Gravità	415*	18+18		4,5					190

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

** altri voltaggi e cicli disponibili su richiesta

Caratteristiche

Due motori agitatori e cilindri indipendenti

Pompe pressurizzate ad ingranaggi (versione P)

Trasmissioni pompa indipendenti (versione P)

Sistema di alimentazione a gravità (versione G)

Agitatori in vasca

Coperchio vasca in gomma

Agitatore ad alta efficienza

Velocità di erogazione regolabile

Cilindri ad espansione diretta

Pulizia riscaldata del cilindro

Camino posteriore (versione ad aria)

Vantaggi

I cilindri indipendenti permettono la produzione simultanea di diversi tipi di gelato, anche molto diversi tra loro

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

Allungano la vita della pompa e degli ingranaggi e assicurano flessibilità con elevate prestazioni

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

Prevengono la stratificazione del prodotto e aiutano a ridurre la produzione di schiuma mantenendo una consistenza fluida del mix

Leggero e maneggevole. Facilita le operazioni di pulizia e riempimento

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

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

Ottimizzazione del processo refrigerante. Velocizzano i tempi di mantecazione ed eliminano sprechi di prodotto e di energia

Possibilità di riscaldare i cilindri per semplificare le operazioni di pulizia

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

193 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.