



XVL 1

CLASSIC



Macchina monogusto da pavimento. Ideale per produrre gelato soft e frozen yogurt. **Fondamentale**

Altissima versatilità e capacità produttiva: a gravità o con pompa, la macchina soddisfa ogni cliente

Grande capacità produttiva

Garantisce continuità di erogazione anche nei momenti di massimo afflusso di clienti

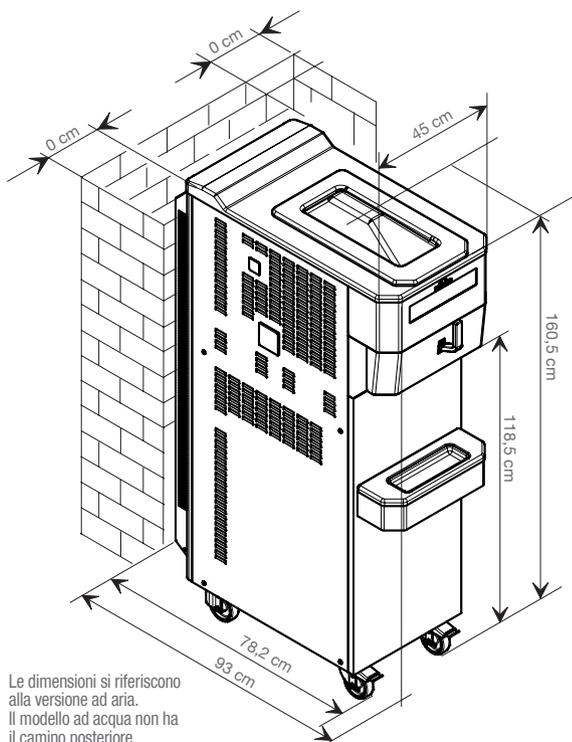
Elevata versatilità e flessibilità di produzione

Soddisfa le necessità di ogni cliente producendo un'ampia gamma di specialità: gelato soft, frozen yogurt, sorbetti di frutta e monoporzioni

Controllo elettronico 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



Kit monoporzioni

Kit opzionale per riempire bicchierini, cannoli e realizzare monoporzioni di gelato



Mixer

Mixer integrato con cucchiai monouso per mescolare granelle e topping nel gelato



Sistema Dry Filling

Sistema automatico di riempimento acqua nelle vasche, per miscelare le polveri direttamente in vasca, risparmiando tempi e riducendo la possibilità di errori di dosaggio

	Gusti	Alimentazione	Produzione oraria (75gr porzioni)	Capacità vasche	Capacità cilindro	Potenza nominale	Fusibile	Aliment. elettrica	Condensazione	Gas refrigerante	Peso netto
XVL 1 CLASSIC				lt	lt	kW	A				kg
P	1	Pompa	465*	13	1,75	2,5	10	400/50/3**	Aria/Acqua	R404	230
G		Gravità	440*			2,4					225

* 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 POM, 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

Agitatore in Polimero

Agitatore in POM mono pezzo per un gelato asciutto e compatto e una grande facilità di pulizia. Ideale per frozen yogurt

Sistema automatico di chiusura leve

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

Velocità di erogazione regolabile

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

Cilindro ad espansione diretta

Massima efficienza frigorifera. 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

XVL 1 Classic 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.