



# 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

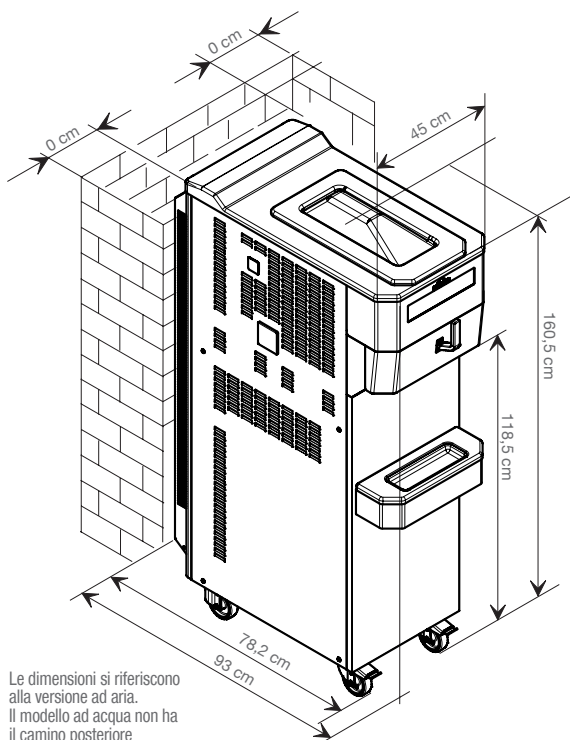
### **Elevata versatilità e flessibilità di produzione**

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**

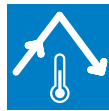
Possibilità di impostare consistenze diverse a seconda della miscela utilizzata e facilità di modifica dell'overrun





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
<b>XVL 1 CLASSIC</b>				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.