



XVL 3

CLASSIC



Macchina a due gusti più mix 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

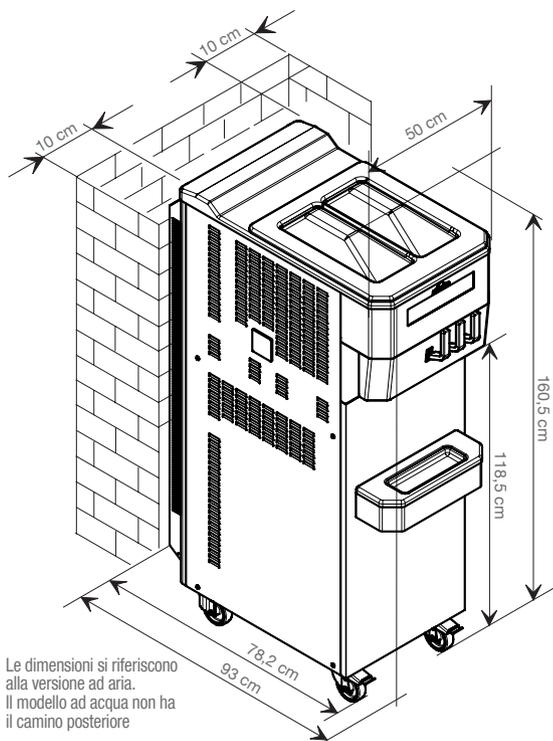
Elevata versatilità e flessibilità di produzione

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 cucchiaini 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 3 CLASSIC				lt	lt	kW	A				kg
P G	2+1	Pompa Gravità	630* 600*	13+13	1,75	5,0 4,8	16	400/50/3**	Aria/Acqua	R404	310 300

* 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 con ingranaggi (versione P)

Trasmissioni pompa indipendenti (versione P)

Sistema di alimentazione a gravità (versione G)

Agitatori in vasca

Agitatori in Polimero

Sistema automatico di chiusura leve

Velocità di erogazione regolabile

Cilindri ad espansione diretta

Pulizia riscaldata del cilindro

Vantaggi

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

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

Allungano la vita delle pompe 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%

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

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

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

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

Massima efficienza frigorifera. Velocizzano i tempi di mantecazione ed eliminano sprechi di prodotto e di energia

Possibilità di riscaldare i cilindri per semplificare le operazioni di pulizia

XVL 3 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.