



# 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

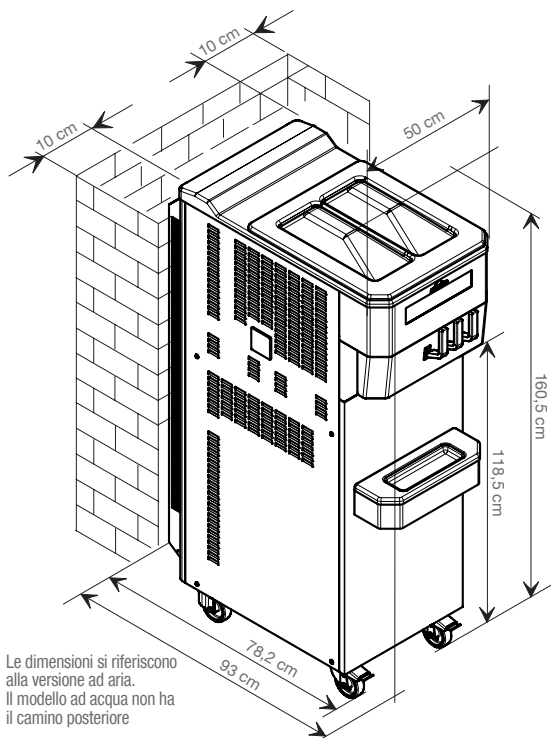
### **Elevata versatilità e flessibilità di produzione**

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**

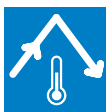
Possibilità di impostare consistenze diverse a seconda della miscela utilizzata e facilità di modifica dell'overrun





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 cucchiari 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 3 CLASSIC</b>				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.