



191 P

STEEL

Macchina monogusto da banco con pompa. Ideale per produrre gelato soft e frozen yogurt. Unica



Altissima versatilità e capacità produttiva: la macchina soddisfa ogni cliente

Elevata versatilità

Per dare ampio spazio alla creatività, creando sia deliziose monoporzioni che semplici ma gustosi coni gelato

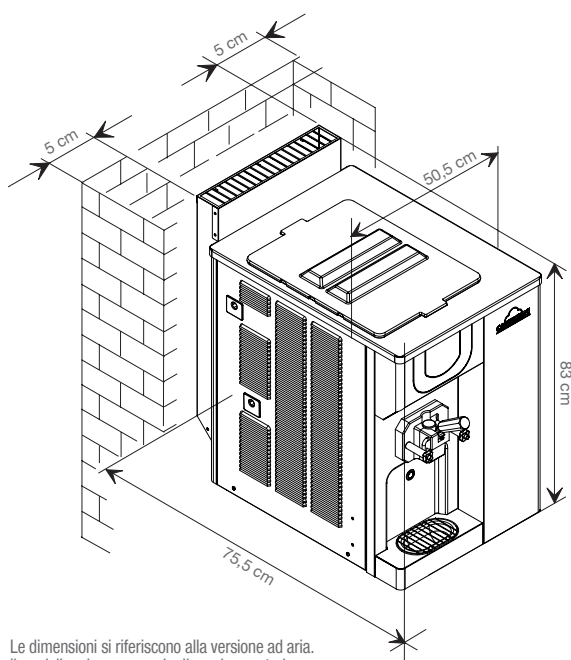
Un look accattivante

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

Rubinetti sopra la vasca per facilitare le operazioni di pulizia

	Gusti	Alimentazione	Produzione oraria (75gr porzioni)	Capacità vasche lt	Capacità cilindro lt	Potenza nominale kW	Fusibile A	Aliment. elettrica	Condensazione	Gas refrigerante	Peso netto kg
191 P STEEL	1	Pompa	270*	12	1,75	2,4	10	230/50/1**	Aria/Acqua	R404	140

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

** altri voltaggi e cicli disponibili su richiesta

Caratteristiche

Vantaggi

Pompa pressurizzata ad ingranaggi

Assicura la miglior struttura ed elevata qualità. Inoltre l'overrun è modificabile tra il 40% e l'80%

Trasmissione pompa indipendente

Allunga la vita della pompa e degli ingranaggi e assicura flessibilità con elevate prestazioni

Display interattivo

Comunica con l'operatore generando istruzioni e dati riguardanti la performance della macchina

Agitatore in vasca

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

Coperchio vasca in gomma

Leggero e maneggevole. Facilita le operazioni di pulizia e riempimento

Agitatore in acciaio inossidabile

Agitatore a doppia spirale e contro agitatore ad alta efficienza, per assicurare un gelato soffice e cremoso

Velocità di erogazione regolabile

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

Cilindro ad espansione diretta

Ottimizzazione del processo refrigerante. 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

Camino posteriore (versione ad aria)

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

191 P 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.