



**CARPIGIANI**



**193 P**  
STEEL

Macchina a due gusti più mix 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**

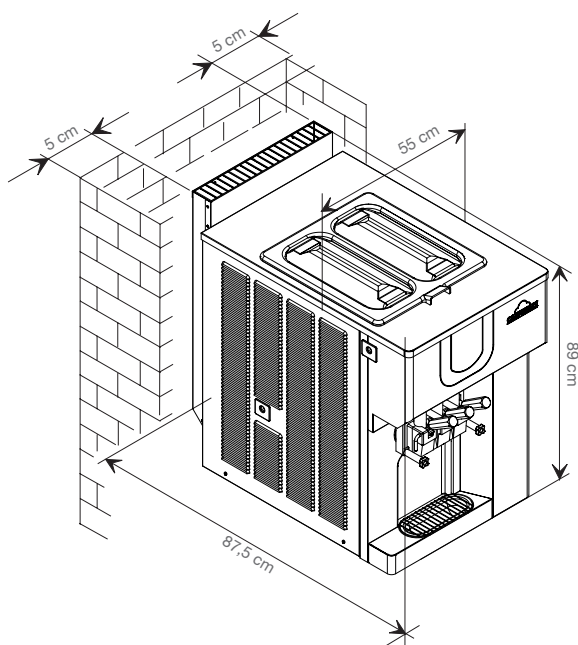
Assicura un tocco di classe grazie al nuovo pannello di design in acciaio inossidabile

**Controllo della consistenza e dell'overrun**

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

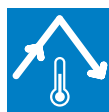


[carpigliani.com](http://carpigliani.com)



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
<b>193 P STEEL</b>	2+1	Pompa	485*	12+12	1,75	4,7	16	400/50/3**	Aria/Acqua	R404	210

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

\*\* altri voltaggi e cicli disponibili su richiesta

## Caratteristiche

Pompe pressurizzate ad ingranaggi

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

Due motori agitatori e cilindri indipendenti

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

Trasmissioni pompa indipendenti

Allungano la vita della pompa e degli ingranaggi e assicurano flessibilità con elevate prestazioni

Display interattivo

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

Agitatori in vasca

Prevengono la stratificazione del prodotto e aiutano 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

Agitatori in acciaio inossidabile

Agitatori 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

Cilindri ad espansione diretta

Ottimizzazione del processo refrigerante. Velocizzano i tempi di mantecazione ed eliminano sprechi di prodotto e di energia

Pulizia riscaldata del cilindro

Possibilità di riscaldare i cilindri 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

193 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.