



# 191

CLASSIC



Máquina monosabor de sobremesa. Ideal para producir helado soft y frozen yogur.  
**Fundamental**

De gravedad o con bomba, la máquina asegura óptimos resultados de producción

### **Elevada versatilidad**

Para dar libertad a la creatividad creando tanto deliciosas monoporciones como conos helados simples y sabrosos

### **Un aspecto sensacional**

La máquina se integra bien con diferentes tipos de mobiliarios gracias a su aspecto nuevo y moderno

### **Control de la consistencia y del overrun**

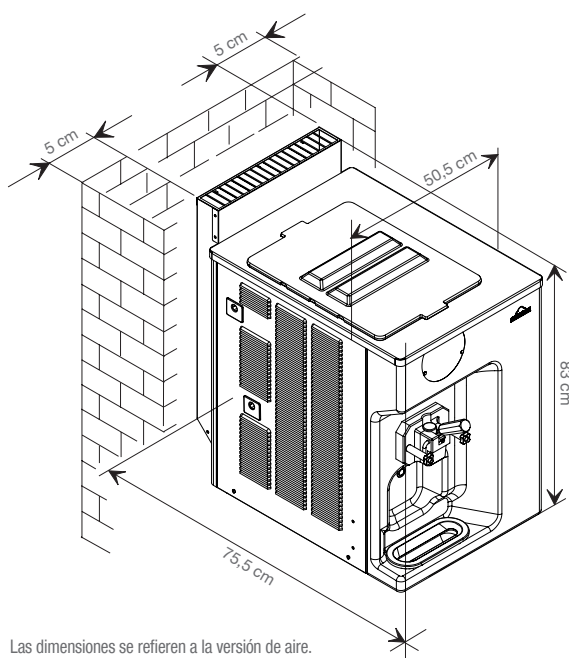
Posibilidad de configurar diferentes consistencias según la mezcla utilizada y facilidad para modificar el overrun



\*Carpi Care kit: solicítelo a su distribuidor para mantener siempre la máquina en perfectas condiciones higiénicas.

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





Las dimensiones se refieren a la versión de aire.  
El modelo de agua no cuenta con la salida de  
aire posterior

## Configuraciones disponibles



### Auto-pasteurización

Con nuestro sistema de auto-pasteurización, la máquina puede ser lavada y desmontada solo 9 veces por año



### Sistema de control y diagnóstico Teorema

Control desde remoto de las funciones de la máquina. Facilita el servicio de asistencia y suministra información sobre el uso generando informes



### Puerta monoporción

Puerta específica con boquillas aptas para llenar vasos, pasteles y producir monoporciones



### Sistema automático de cierre de las palancas

Los grifos cuentan con un sistema de cierre automático para interrumpir el flujo de helado en dispensación eliminando cualquier posible derroche



### Versión Only You

Personaliza tu máquina utilizando tus colores y aplicando tu logotipo



### Wash Kit

Grifo sobre la cubeta para facilitar las operaciones de limpieza

	Sabores	Alimentación	Producción por hora (75g porciones)	Capacidad de las cubetas lt	Capacidad cilindro lt	Potencia nominal kW	Fusible A	Aliment. eléctrica	Condensación	Gas refrigerante	Peso neto kg
<b>191 CLASSIC</b>											
P	1	Bomba	245*	12							
G		Gravedad	230*	18	1,75	2,4	16	230/50/1**	Aire opcional agua	R452***	140 130

\* la capacidad productiva puede variar en base a: mezcla utilizada y temperatura del lugar de trabajo \*\* diferentes voltajes y ciclos disponibles bajo pedido \*\*\* diferentes soluciones disponibles

## Características

## Ventajas

Bomba presurizada con engranajes (versión P)

Con engranajes de POM, asegura la mejor estructura y elevada calidad. Además, el overrun puede ser modificado entre el 40% y el 80%

Transmisión bomba independiente (versión P)

Alarga la vida de la bomba y de los engranajes asegurando gran flexibilidad con elevadas prestaciones

Sistema de alimentación de gravedad (versión G)

Las válvulas reguladoras dosifican naturalmente la mezcla con el aire para lograr un helado seco y compacto, con un overrun de hasta el 40%

Agitador en la cubeta

Previene la estratificación del producto y ayuda a reducir la producción de espuma, manteniendo una consistencia fluida de la mezcla

Tapa cubeta de goma

Ligero y fácil de manejar. Facilita las operaciones de limpieza y llenado

Agitador de Polímero

Agitador de POM en pieza única para un helado seco y compacto, con gran facilidad de limpieza. Ideal para frozen yogurt

Velocidad de dispensación regulable

El flujo de dispensación puede modificarse para satisfacer toda exigencia de volumen y velocidad

Cilindro de expansión directa

Optimización del proceso refrigerante. Acelera el tiempo de mantecación y elimina derroches de producto y de energía

Limpieza calentada del cilindro

Posibilidad de calentar el cilindro para simplificar las operaciones de limpieza

Salida de aire posterior (versión de aire)

Permite optimizar el espacio e instalar una máquina al lado de la otra

191 Classic es fabricada por Carpigiani con Sistema de Calidad Certificado UNI EN ISO 9001.

Las características mencionadas tienen valor indicativo;

Carpigiani se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.