



193

CLASSIC

Máquina de dos sabores más mezcla 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

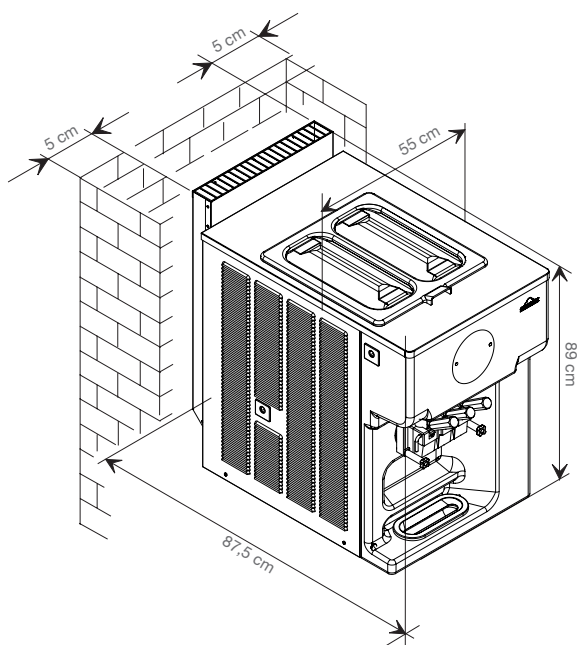
La máquina se integra bien con diferentes tipos de mobiliarios gracias a su aspecto nuevo y moderno

Control de la consistencia y del overrun

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

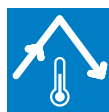


*Carpi Care kit: solicítelo a su distribuidor para mantener siempre la máquina en perfectas condiciones higiénicas.



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
193 CLASSIC										
P G	2+1 Bomba Gravedad	435* 415*	12+12 18+18	1,75	4,7 4,5	16	400/50/3**	Aire opcional agua	R452***	210 190

* 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

Dos motores agitadores y cilindros independientes	Los cilindros independientes permiten producir contemporáneamente diferentes tipos de helado, incluso muy diversos entre ellos
Bombas presurizadas con engranajes (versión P)	Con engranajes de POM, aseguran la mejor estructura y elevada calidad. Además, el overrun puede ser modificado entre el 40% y el 80%
Transmisiones bomba independientes (versión P)	Alargan 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%
Agitadores en la cubeta	Previenen la estratificación del producto y ayudan 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
Agitadores de Polímero	Agitadores de POM en pieza única para un helado seco y compacto, con gran facilidad de limpieza. Ideales para frozen yogurt
Velocidad de dispensación regulable	El flujo de dispensación puede modificarse para satisfacer toda exigencia de volumen y velocidad
Cilindros de expansión directa	Optimización del proceso refrigerante. Aceleran el tiempo de mantecación y eliminan derroches de producto y de energía
Limpieza calentada del cilindro	Posibilidad de calentar los cilindros 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

193 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.