



XVL 1

CLASSIC



Máquina monosabor de piso. Ideal para producir helado soft y frozen yogurt.
Fundamental



Gran versatilidad y capacidad productiva: de gravedad o con bomba, la máquina satisface a cada cliente

Gran capacidad productiva

Garantiza continuidad en la dispensación incluso en momentos de máxima afluencia de clientes

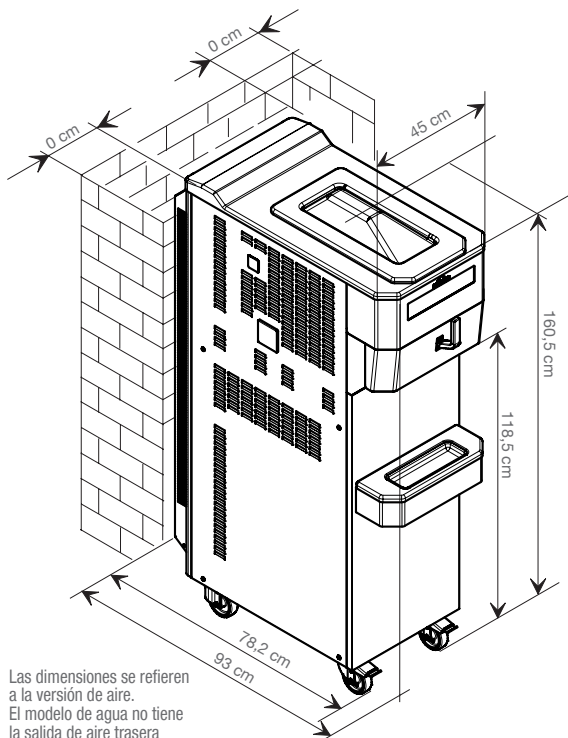
Elevada versatilidad y flexibilidad de producción

Satisface las necesidades de cada cliente produciendo una amplia gama de especialidades: helado soft, frozen yogurt, sorbetes de frutas y monoporciones

Control electrónico de la consistencia y del overrun

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





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



Kit monoporcionés

Kit opcional para llenar vasos, pasteles y producir monoporcionés de helado



Mixer

Mixer integrado con cucharas desechables para mezclar fruta seca picada y toppings en el helado



Sistema Dry Filling

Sistema automático de llenado de agua en las cubetas, para mezclar los polvos directamente en la cubeta ahorrando tiempo y reduciendo la posibilidad de cometer errores con la dosificación

	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
XVL 1 CLASSIC											
P	1	Bomba	465*	13	1,75	2,5	10	400/50/3**	Aire/Agua	R404	230
G		Gravedad	440*			2,4					225

* la capacidad productiva puede variar en base a: mezcla utilizada y temperatura del lugar de trabajo

** diferentes voltajes y ciclos disponibles bajo pedido

Características

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

Agitador de Polímero

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

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 derroche

Velocidad de dispensación regulable

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

Cilindro de expansión directa

Máxima eficiencia frigorífica. 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

XVL 1 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.