

CARPIGIANI

EISKON





Stroje řady XVL jsou průlomové výrobnyky točené zmrzliny, využívající nejnovější technologie a poznatky:

Zkušenost Carpigiani

Italská společnost Carpigiani má nejširší nabídku výrobníků točené a kopečkové zmrzliny na světě.

Univerzální stroj

Je možné vyrábět rozdílné typy zmrzlin, např. na mléčném základu a nebo ovocné sorbety.

Velký výkon

Díky dlouhému válci zaručuje stroj XVL nepřetržitou výrobu zmrzliny, i během nejvíce vytěžovaných hodin.

Kvalitní zmrzlina



MÍCHADLA VE VANÁCH

Směs ve vanách je pravidelně míchána mixéry, aby byla zajištěna stabilní teplota směsi.



KRÉMOVÁ ZMRZLINA

XVL/P je vybaveno čerpadly, které zajišťuje vysoký nášleh zmrzliny až 80 %. Kovová míchadla uvnitř válců společně s protimíchadlem umožňují výrobu jemné krémové zmrzliny.



TUŽŠÍ ZMRZLINA

XVL/G využívá gravitace pro plnění válců. Nášleh zmrzliny je max. 40 %. Celoplastová míchadla uvnitř válců umožňují výrobu zmrzliny, která je tužší a těžší.

Jednoduchá obsluha



OVLÁDACÍ PANEL

Pro usnadnění výběru jednotlivých programů je ovládací panel umístěn ve výšce očí. Jednotlivé programy lze rychle vybírat pomocí dotykového displeje.



VELKÝ PROSTOR POD VÝDEJNÍMI PÁKAMI

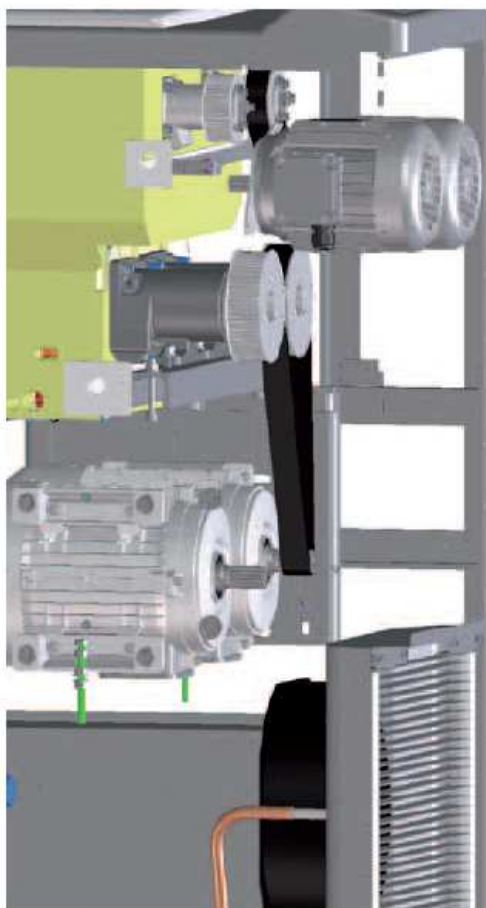
Prostor zhruba 10 cm pro výdej zmrzliny pod výdejními pákami umožňuje snadnou produkci velkých pohárů a možnost plnění do forem.



MONOPORCE

Se dvěma volitelnými nastavci je možné vytvářet nejrůznější monoporce, dortíky a jiné cukrářské delikatesy.

Výkon a úspora



VÝROBA ZMRZLINY NA MLÉČNÉM ZÁKLADĚ A SORBETU ZÁROVEŇ

U 3 pákových strojů má každý válec vlastní chladicí systém a každé míchadlo je poháněno vlastním motorem. U stroje XVL/P je každé čerpadlo poháněno vlastním motorem, který se zapne pouze při výdeji zmrzliny. To umožní vyrábět rozdílné druhy zmrzlin zároveň – např. zmrzlinu na mléčném nebo ovocném základě.

JEDNOPÁKOVÝ STROJ

3 pákový stroj XVL je možné vypnutím jedné strany změnit na 1 pákový, což může být užitečné v době mimo sezónu.



PŘÍPRAVA SMĚSI VE VANĚ

Díky systému Dry Filling je možné do vany nalít nejdříve vodu a následně suchou směs. Díky mixérům ve vanách se vše perfektně promíchá.



PŘÍDAVNÝ MIXÉR

Použitím přídatného mixéru můžete ve zmrzlině rozmíchat lentilky, oříšky, apod.



SAMOUZAVÍRACÍ PÁKY

Výdejní páky se uzavírají automaticky. Pokud páku pustíte během výdeje zmrzliny, automaticky se vrátí zpět na svoji pozici a výdej zmrzliny se zastaví.



SNADNÉ VYJMUTÍ PÁK

Pokud stroj nebudete používat, páky můžete snadno vyjmout a následně nasadit zpět bez použití jakýchkoliv nástrojů.

Hygiena a Bezpečnost



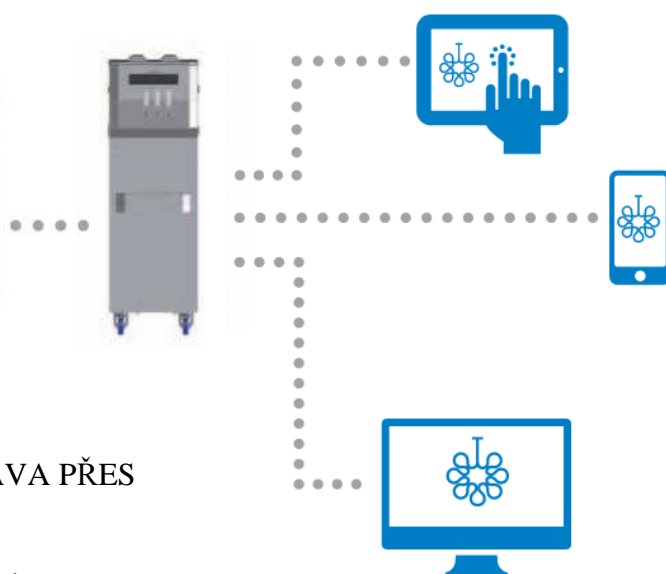
MĚSÍČNÍ ČIŠTĚNÍ

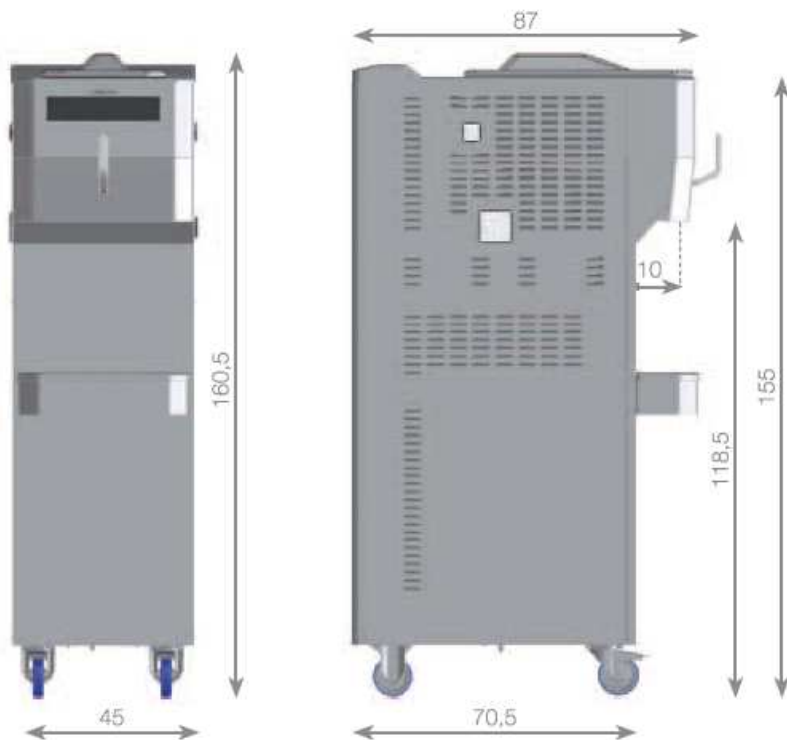
Všechny modely XVL, s čerpadlem či bez, mohou být vybaveny **automatickým pasterizačním systémem (SP)**. Během tohoto procesu se směs hygienicky ošetří včetně všech částí, které přichází do styku se zmrzlinou – vhodné zejména v průběhu noci.



VZDÁLENÁ SPRÁVA PŘES INTERNET

Stroje XVL jsou přednastaveny pro internetové připojení se vzdáleným systémem údržby TEOREMA. Tato jedinečná služba od Carpigiani dovoluje sledovat chod stroje přes počítač, tablet nebo smartphone a usnadnit tím technickou podporu.





Rozměry	XVL 1	XVL 3
Šířka (cm)	45	50
Hloubka (cm)	70,5	70,5
Výška (cm)	160,5	160,5

Místo pro instalaci:
 Prostor na boku: 40 cm
 Prostor vzadu: 40 cm

Technické parametry:

Model	Kapacita/ hod porce cca75g	Horní vana (L)	Druh zmrzliny	Elektrické připojení			Příkon (kW)	Chlazení	Váha (kg)	Rozměry (mm)		
				V	Hz	Ph				Délka	Hl.	Výška
XVL 1/G	500	13	1	400	50	3	2,7	Voda/vzduch	225	450	705	1605
XVL 1/P	500	13	1	400	50	3	2,7	Voda/vzduch	230	450	705	1605
XVL 3/G	670	13+13	2 + MIX	400	50	3	4,7	Voda/vzduch	300	450	705	1605
XVL 3/P	670	13+13	2 + MIX	400	50	3	4,7	Voda/vzduch	310	450	705	1605

Volitelné příslušenství:

SP = autopasterizační stroj

Nástavce na zmrzlinu

M = mixér

W = vodní chlazení



CARPIGANI

Distributor:

EISKON

Eiskon spol. s r.o., Sportovní 2a, 602 00, Brno
 tel.: 724 186 444, 725 030 080, 541 249 620
info@eiskon.cz, www.eiskon.cz