



XVL 3

CLASSIC



Výrobník točené
zmrzliny a mraženého
jogurtu na kolečkách,
s velkým výkonem

TO MUSÍŠ MÍT!

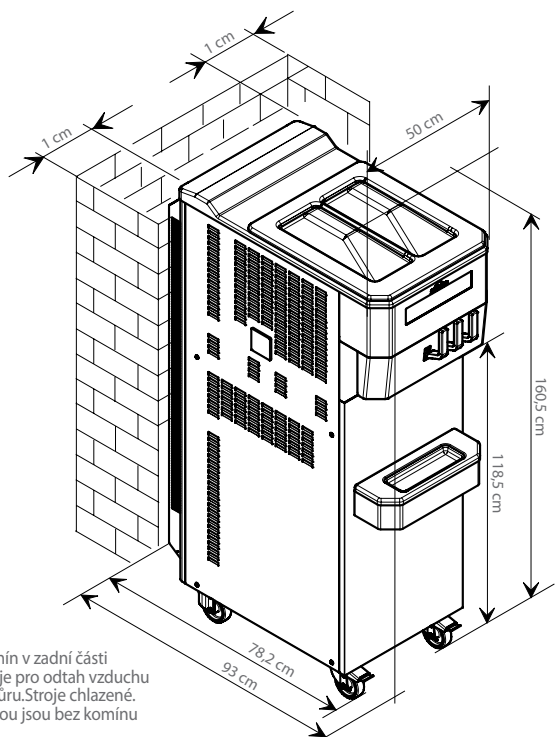
Maximální všestrannost a velká
výrobní kapacita, tento stroj se
hodí pro všechny typy zmrzlinových
provozoven.

Velká výrobní kapacita
Kontinuální produkce zmrzliny i během
frekventovaných prodejních časů

Univerzální použití stroje
Stroj XVL vyrábí: točenou zmrzlinu, mražený jogurt,
ovocný sorbet, zmrzlinové dorty, monoporce a
mražené deserty

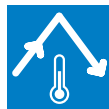
Nášleh a kontrola konzistence
Nezávislé nastavení konzistence zmrzliny pro
každý válec samostatně, regulovatelný nášleh





Komín v zadní části stroje pro odtah vzduchu vzhůru. Stroje chlazené vodou jsou bez komínu

Volitelné příslušenství



Autopasterizační cyklus
Samočisticí cyklus Carpigiani - stačí stroj vyčistit pouze 9 x za rok



Systém Teorema
Propojení stroje přes internet se servisním střediskem umožňuje provádět některé servisní zásahy přes internet



Nádstavce na výrobu monoporcí
Jednoduchá montáž nádstavců pro tvorbu zmrzlinových dortů a desertů



Mixér
Zabudovaný mixér se lžičkou na zamíchání polevy nebo posypu ve zmrzlině



Dry Filling System
Možnost napouštění přesného množství vody do horních van a přípravy směsi přímo ve stroji

	Druh zmrzliny	Plnění	Hodinová produkce	Kapacita van	Kapacita válce	Příkon	Jištění	Elektrické připojení	Chlazení	Chladivo	Hmotnost
XVL 3 CLASSIC P G	2+1	Čerpadlo Gravitační	(75gr porce) 630* 600*	lt 13+13	lt 1,75	kW 5,0 4,8	A 16	400/50/3	Vzduch/ voda	R404	kg 310 300

* Hodinová produkce se může liit podle druhu použité receptury a okolních podmínek

Vlastnosti

Nezávislé chladicí okruhy, nezávislé motory

Celokovová nášleňová čerpadla (P model)

Nezávislé motory pro čerpadla (P model)

Gravitační plnění (G model)

Míchadla ve vanách

POM spirálové míchadlo

Samouzavírací páky

Nastavitelná rychlost výdeje zmrzliny

Výkonné chlazení válců

Čištění s ohřevem

Výhody

U zmrzlin umožňuje současnou výrobu zcela odlišných druhů zmrzlin popř. jednu stanu stroje zcela vypnout

Zajistí ideální strukturu a kvalitu zmrzliny, nastavitelný nášleň v rozmezí od 40% do 80%

Prodují životnost čerpadel (čerpadlo pracuje jen když je potřeba doplnit směs do mrazících válců)

Gravitační plnění umožňuje výrobu zmrzliny se zrníčky vhodné pro sorbety, nášleň do 40 %

Zabraňuje dělení směsi ve vanách a vytváří hladkou konzistenci bez vytváření pěny

Jednotlivé míchadlo, snadné na čištění, idální pro výrobu mraženého jogurťrozen yogurt u nebo sorbetů

Automatické zavírání výdejních pák, ideální pro prodej typu self servis

Možnost nastavení rychlosti výdeje zmrzliny pro každou výdejní páku samostatně

Optimalizuje a zesiluje chladicí výkon, šetří el. spotřebu, umožňuje práci is minimem směsi ve vanách

Umožňuje rozpuštění zmrzliny ve válcích během čistícího cyklu