



CARPIGIANI



193
CLASSIC

Macchina a due gusti più mix da banco. Ideale per produrre gelato soft e frozen yogurt.
Fondamentale



A gravità o con pompa, la macchina assicura ottimi risultati di produzione

Elevata versatilità

Per dare ampio spazio alla creatività, creando sia deliziose monoporzioni che semplici ma gustosi coni gelato

Un look più cool

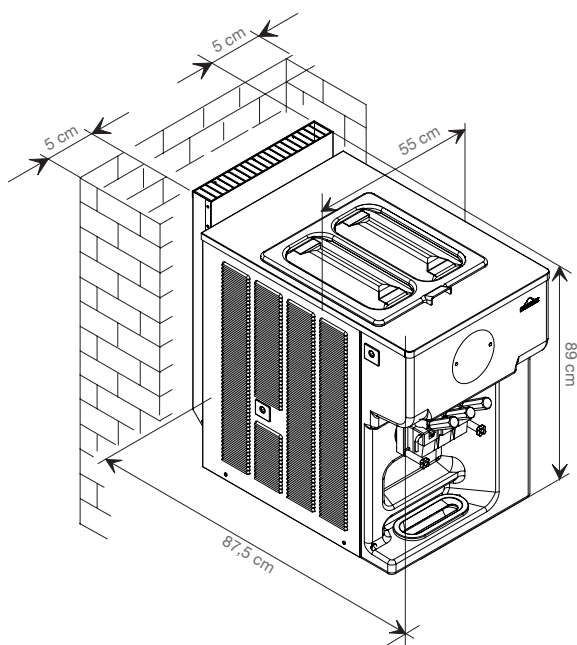
La macchina si integra bene con differenti tipologie di arredamento grazie al suo aspetto nuovo e moderno

Controllo della consistenza e dell'overrun

Possibilità di impostare consistenze diverse a seconda della miscela utilizzata e facilità di modifica dell'overrun

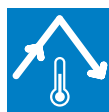


carpigiani.com



Le dimensioni si riferiscono alla versione ad aria.
Il modello ad acqua non ha il camino posteriore

Configurazioni disponibili



Autopastorizzazione

Con il nostro sistema di autopastorizzazione, la macchina può essere lavata e smontata solo 9 volte l'anno



Sistema di controllo e diagnosi Teorema

Monitoraggio remoto delle funzioni della macchina. Facilita il servizio di assistenza e fornisce informazioni sull'utilizzo generando report



Portello monoporzioni

Portello specifico con ugelli adatti a riempire bicchierini, cannoli e produrre monoporzioni



Sistema automatico di chiusura leve

I rubinetti sono dotati del sistema di chiusura automatica per interrompere il flusso di gelato in erogazione eliminando ogni eventuale spreco



Versione Only You

Personalizza la tua macchina utilizzando i tuoi colori e inserendo il tuo logo



Wash Kit

Rubinetti sopra la vasca per facilitare le operazioni di pulizia

	Gusti	Alimentazione	Produzione oraria (75gr porzioni)	Capacità vasche	Capacità cilindro	Potenza nominale	Fusibile	Aliment. elettrica	Condensazione	Gas refrigerante	Peso netto
193 CLASSIC				lt	lt	kW	A				kg
P	2+1	Pompa Gravità	435*	12+12	1,75	4,7	16	400/50/3**	Aria/Acqua	R404	210
G			415*	18+18		4,5					190

* la capacità produttiva può variare in base a: miscela utilizzata e temperatura del luogo di lavoro

** altri voltaggi e cicli disponibili su richiesta

Caratteristiche

Due motori agitatori e cilindri indipendenti

I cilindri indipendenti permettono la produzione simultanea di diversi tipi di gelato, anche molto diversi tra loro

Pompe pressurizzate con ingranaggi (versione P)

Con ingranaggi in POM, assicurano la miglior struttura ed elevata qualità. Inoltre l'overrun è modificabile tra il 40% e l'80%

Trasmissioni pompa indipendenti (versione P)

Allungano la vita della pompa e degli ingranaggi e assicurano flessibilità con elevate prestazioni

Sistema di alimentazione a gravità (versione G)

Le valvole regolatrici dosano naturalmente la miscela con l'aria, per un gelato asciutto e compatto ed un overrun fino al 40%

Agitatori in vasca

Prevengono la stratificazione del prodotto e aiutano a ridurre la produzione di schiuma mantenendo una consistenza fluida del mix

Coperchio vasca in gomma

Leggero e maneggevole. Facilita le operazioni di pulizia e riempimento

Agitatori in Polimero

Agitatori in POM monopezzo per un gelato asciutto e compatto e una grande facilità di pulizia. Ideali per frozen yogurt

Velocità di erogazione regolabile

Flusso di erogazione modificabile per rispondere a tutte le esigenze di volume e velocità

Cilindri ad espansione diretta

Ottimizzazione del processo refrigerante. Velocizzano i tempi di mantecazione ed eliminano sprechi di prodotto e di energia

Pulizia riscaldata del cilindro

Possibilità di riscaldare i cilindri per semplificare le operazioni di pulizia

Camino posteriore (versione ad aria)

Permette l'ottimizzazione dello spazio e di installare una macchina di fianco all'altra

193 Classic è prodotta da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo;

Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.