



191

CLASSIC



Máquina monosabor 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

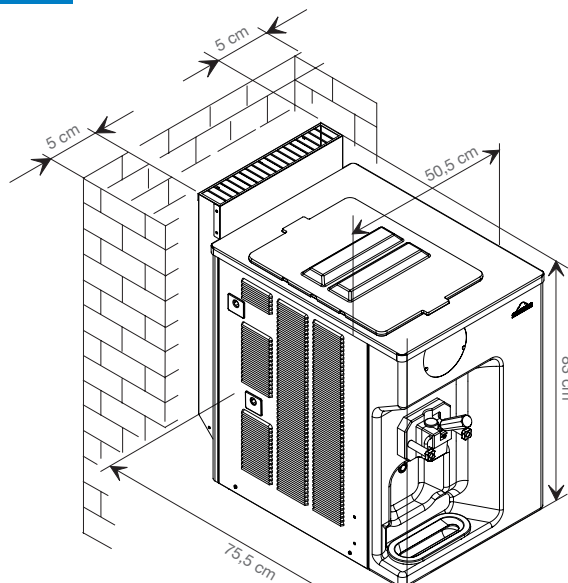


*solicítelo a su distribuidor para mantener siempre la máquina en perfectas condiciones higiénicas.

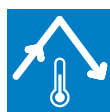
Configuraciones disponibles

**Soft Serve Core**

Sistema con bomba peristáltica para inyectar el jarabe directamente en el helado durante la dispensación



Las dimensiones se refieren a la versión de aire. El modelo de agua no cuenta con la salida de aire posterior

**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
191 CLASSIC P G	1 Bomba Gravedad	245* 230*	12 18	1,75	2,4	16	230/50/1**	Aire opcional agua	R452***	140 130

* 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**

Bomba presurizada en acero con engranajes en Polímero Termoplástico Avanzado (versión P)

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

Tapa cubeta de goma

Ligero y fácil de manejar. Facilita las operaciones de limpieza y llenado

Agitador alta eficiencia de POM

Pieza única para un helado seco y compacto

Velocidad de dispensación regulable

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

Cilindro de expansión directa

Optimización del proceso refrigerante. 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

Salida de aire posterior (versión de aire)

Permite optimizar el espacio e instalar una máquina al lado de la otra

191 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.