



241

STEEL

Macchina monogusto da banco. Ideale per produrre gelato soft e frozen yogurt. Prestazioni elevate



A gravità o con pompa, la macchina garantisce altissime prestazioni per soddisfare i clienti più esigenti

Componenti ad alta efficienza

Raggiungi le migliori performances ed ottieni elevati ritmi di produzione

Un look accattivante

Assicura un tocco di classe grazie al nuovo pannello di design in acciaio inossidabile

Controllo della consistenza e dell'overrun

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



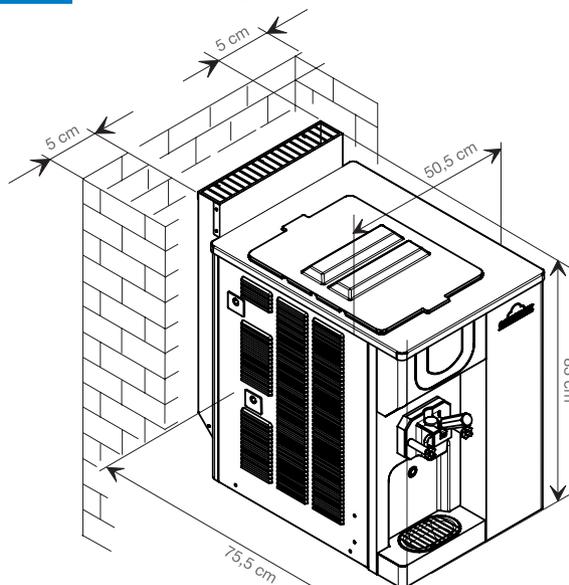
*Carpi Care kit: richiedilo al tuo concessionario per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.

Configurazioni disponibili



Soft Serve Core

Sistema con pompa peristaltica per iniettare lo scioppo direttamente all'interno del gelato durante l'erogazione



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



Autopastorizzante

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	Capacità vasche	Capacità cilindro	Potenza nominale	Fusibile	Aliment. elettrica	Condensazione	Gas refrigerante	Peso netto
241 STEEL			(75gr porzioni)	lt	lt	kW	A				kg
P	1	Pompa	350*	12	1,75	2,9	10	400/50/3**	Aria optional	R452***	140
G		Gravità	300*	18					Acqua		130

* la capacità produttiva può variare in base a: miscela utilizzata e temperatura del luogo di lavoro ** altri voltaggi e cicli disponibili su richiesta *** sono disponibili soluzioni alternative

Caratteristiche

Vantaggi

Pompa in acciaio pressurizzata con ingranaggi in Polimero Termoplastico Avanzato (versione P)

Assicura la miglior struttura ed elevata qualità. Inoltre l'overrun è modificabile tra il 40% e l'80%

Trasmissione pompa indipendente (versione P)

Allunga la vita della pompa e degli ingranaggi e assicura 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%

Agitatore in vasca

Previene la stratificazione del prodotto e aiuta 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

Agitatore alta efficienza 2E-RSI (versione P).
Agitatore alta efficienza in POM (versione G)

Raschianti in plastica e albero intercambiabili per un gelato soffice e cremoso. Mono pezzo per un gelato asciutto e compatto

Velocità di erogazione regolabile

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

Cilindro ad espansione diretta

Ottimizzazione del processo refrigerante. Velocizza i tempi di mantecazione ed elimina sprechi di prodotto e di energia

Pulizia riscaldata del cilindro

Possibilità di riscaldare il cilindro 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

241 Steel 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.