



Rainbow 3

Produce 6 diversi tipi di coni gelato, per soddisfare con una sola macchina il più vasto numero di consumatori



Altissima versatilità e capacità produttiva: la macchina soddisfa ogni cliente

Grande capacità produttiva

Garantisce continuità di erogazione anche nei momenti di massimo afflusso di clienti

Elevata versatilità e flessibilità di produzione

Soddisfa le necessità di ogni cliente producendo un'ampia gamma di specialità: gelato soft, frozen yogurt e sorbetti di frutta

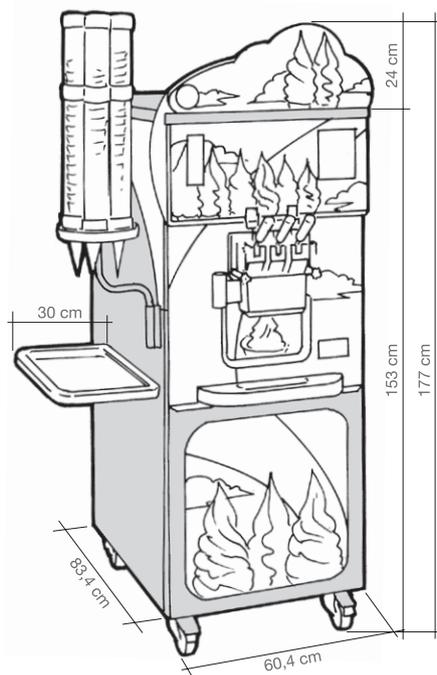
Controllo elettronico della consistenza e dell'overrun

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.

carpigiani.com



	Gusti	Alimentazione	Produzione oraria	Capacità vasche	Capacità cilindro	Potenza nominale	Fusibile	Aliment. elettrica	Condensazione	Gas refrigerante	Peso netto
Rainbow 3	2 + 3 variegati	Pompa	(75g porzioni) 695*	lit 18+18	lit 1,75	kW 4	A 16	400/50/3**	Aria optional Acqua	R452***	kg 300

* 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

Due motori agitatori e cilindri indipendenti	<i>I cilindri indipendenti permettono la produzione simultanea di diversi tipi di gelato, anche molto diversi tra loro</i>
Pompa in acciaio pressurizzata con ingranaggi in Polimero Termoplastico Avanzato	<i>Assicura la miglior struttura ed elevata qualità. Inoltre l'overrun è modificabile tra il 40% e l'80%</i>
Vasche refrigerate	<i>Con temperatura delle miscele sempre visualizzate sul display</i>
Quadro comando	<i>Simbologia esplicativa dei pulsanti</i>
Velocità di erogazione regolabile	<i>Rubinetti erogatori con regolazione di fine corsa, per ottimizzare le porzioni</i>
Agitatore alta efficienza 2E-RSI	<i>Raschianti in plastica e albero intercambiabili per un gelato soffice e cremoso</i>
Protezione igienica dell'area di erogazione	<i>Rubinetti protetti da idoneo cappuccio da rimuovere al momento dell'erogazione; facilmente smontabile per la pulizia giornaliera</i>
Frontale sagomato	<i>Per facilitare il confezionamento di coppe a largo diametro</i>
Spia di scorrimento sciroppi	<i>Per verificare se necessario rifornire i contenitori sciroppi</i>
Impianto pressurizzato per l'erogazione degli sciroppi	<i>La macchina alimenta nella parte inferiore tre contenitori per specifici sciroppi al gusto di frutta o crema</i>
Lavaggio sciroppi	<i>Quarto contenitore in dotazione, per le operazioni di lavaggio quotidiano delle linee sciroppo</i>

La Rainbow 3 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.