



161 T

G SP

Macchina compatta,
soft autopastorizzante.
Unica

Facile e veloce
da mantenere
grazie all'alimentazione
del cilindro a gravità

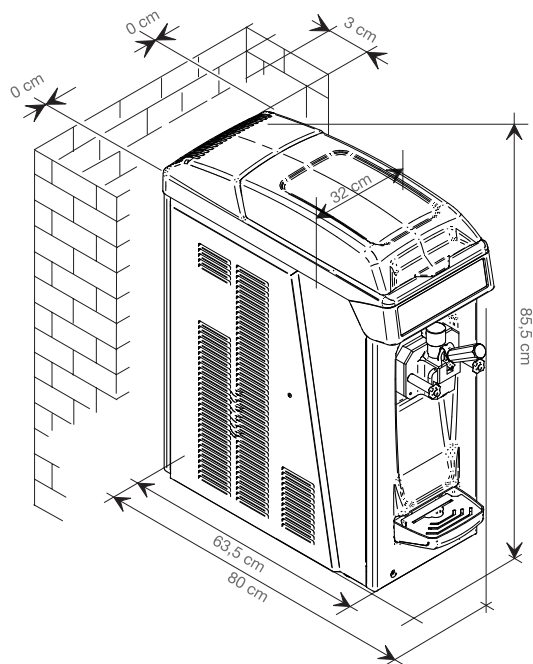
Compatta

Ora anche i bar, i ristoranti,
le pasticcerie e le gelaterie
con poco spazio a disposizione
potranno deliziare i propri clienti
con un ottimo gelato soft,
un buonissimo frozen yogurt,
o un eccellente sorbetto
grazie alle dimensioni estremamente
ridotte della macchina



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

carpigiani.com



Configurazioni Standard



Autopastorizzazione

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



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



Portello monoporzioni

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

Configurazioni Optional



Sistema di controllo e diagnosi Teorema

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

	Gusti	Alimentazione	Produzione oraria (kg/h)	Capacità vasca (lt)	Capacità cilindro (lt)	Potenza nominale (kW)	Fusibile (A)	Aliment. elettrica	Condensazione	Gas refrigerante	Peso netto (kg)
161 T G SP	1	Gravità	15*	5	1,35	2,3	16	230/50/1**	Aria	R452***	95

* 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

Agitazione in vasca	Previene la stratificazione del prodotto e aiuta a ridurre la produzione di schiuma mantenendo una consistenza fluida del mix
Sistema di alimentazione a gravità	L'ago di alimentazione con i suoi fori dosa la miscela con l'aria, per un gelato asciutto, compatto e un overrun fino al 40%
Cilindro ad espansione diretta	Ottimizzazione del processo refrigerante. Velocizza i tempi di mantecazione ed elimina sprechi di prodotto e di energia
Agitatore alta efficienza in POM	Per un gelato asciutto e compatto
Pulizia riscaldata del cilindro	Possibilità di riscaldare il cilindro per semplificare le operazioni di pulizia
Velocità di erogazione regolabile	Flusso di erogazione modificabile per rispondere a tutte le esigenze di volume e velocità
Display interattivo	La macchina avvisa circa i parametri di funzionamento: temperatura miscela, consistenza gelato, erogazione pronta e miscela insufficiente, ecc...
Facile da posizionare	Grazie alla soluzione innovativa la macchina può essere accostata ad altre attrezzature riducendo al minimo gli ingombri

La 161 T G SP 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.