



**CARPIGIANI**



**191**  
CLASSIC

Macchina monogusto 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



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

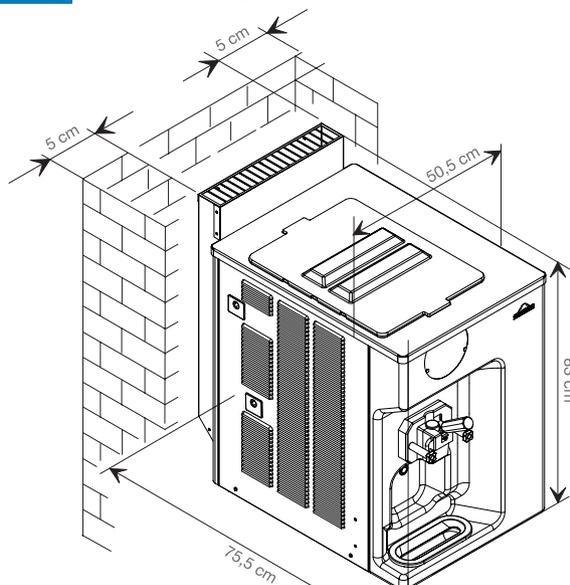
[carpigiani.com](http://carpigiani.com)

## Configurazioni disponibili



### Soft Serve Core

Sistema con pompa peristaltica per iniettare lo sciroppo 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



### 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
<b>191 CLASSIC</b>			lit	lit	kW	A				kg
P G	1	245* 230*	12 18	1,75	2,4	16	230/50/1**	Aria optional Acqua	R452***	140 130

\* 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

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

Trasmissione pompa indipendente (versione P)

Sistema di alimentazione a gravità (versione G)

Agitatore in vasca

Coperchio vasca in gomma

Agitatore alta efficienza in POM

Velocità di erogazione regolabile

Cilindro ad espansione diretta

Pulizia riscaldata del cilindro

Camino posteriore (versione ad aria)

## Vantaggi

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

Allunga la vita della pompa e degli ingranaggi e assicura flessibilità con elevate prestazioni

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

Previene la stratificazione del prodotto e aiuta a ridurre la produzione di schiuma mantenendo una consistenza fluida del mix

Leggero e maneggevole. Facilita le operazioni di pulizia e riempimento

Monopezzo per un gelato asciutto e compatto

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

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

Possibilità di riscaldare il cilindro per semplificare le operazioni di pulizia

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

191 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.