CARPIGIANI

XVL 3
CLASSIC

Macchina a due gusti più mix da pavimento. Ideale per produrre gelato soft e frozen yogurt. Fondamentale

Altissima versatilità e capacità produttiva: a gravità o con pompa, 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, sorbetti di frutta e monoporzioni

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

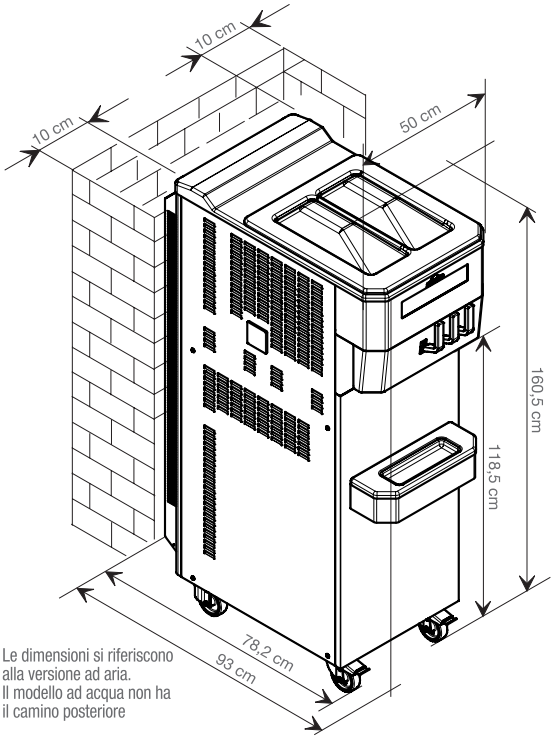
TEOREMA Ready | QR CODE | *

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

carpigiani.com

XVL 3 CLASSIC

CARPIGIANI



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

Configurazioni disponibili

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

Kit monoporzioni
Kit opzionale per riempire bicchierini, cannoli e realizzare monoporzioni di gelato

Mixer
Mixer integrato con cucchiai monouso per mescolare granelle e topping nel gelato

Sistema Dry Filling
Sistema automatico di riempimento acqua nelle vasche, per miscelare le polveri direttamente in vasca, risparmiando tempi e riducendo la possibilità di errori di dosaggio

	Gusti	Alimenta-zione	Produzione oraria	Capacità vasche	Capacità cilindro	Potenza nominale	Fusibile	Aliment. elettrica	Condensa-zione	Gas refrigerante	Peso netto
XVL 3 CLASSIC			*(75gr porzioni)*	*lt*	*lt*	*kW*	*A*				*kg*
P	2+1	Pompa	630*	13+13	1,75	5,0	16	400/50/3**	Aria	R452***	310
G		Gravità	600*			4,8			optional Acqua		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 cilindri indipendenti permettono la produzione simultanea di diversi tipi di gelato, anche molto diversi tra loro*
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%*
Trasmissioni pompa indipendenti (versione P)	*Allungano la vita delle pompe e degli ingranaggi e assicurano 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%*
Agitatori in vasca	*Previene la stratificazione del prodotto e aiuta a ridurre la produzione di schiuma mantenendo una consistenza fluida del mix*
Agitatore alta efficienza in POM	*Monopezzo per un gelato asciutto e compatto*
Sistema automatico di chiusura leve	*I rubinetti sono dotati del sistema di chiusura automatica per interrompere il flusso di gelato in erogazione eliminando ogni spreco*
Velocità di erogazione regolabile	*Flusso di erogazione modificabile per rispondere a tutte le esigenze di volume e velocità*
Cilindri ad espansione diretta	*Massima efficienza frigorifera. Velocizzano i tempi di mantecazione ed eliminano sprechi di prodotto e di energia*
Pulizia riscaldata del cilindro	*Possibilità di riscaldare i cilindri per semplificare le operazioni di pulizia*

XVL 3 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.

carpigiani.com

www.bipiuci.it | printed 01/2020