



# XVL 3

## CLASSIC



Standmaschinen -  
Eismaschine für zwei Sorten  
+ Mix, zur Herstellung  
von Softeis und  
Frozen Yogurt.  
Ein absolutes  
Muss



Maximale Vielseitigkeit und hohes Produktionsvolumen: Ob Pumpen- oder Gravitationszufuhr, die Maschine erfüllt alle Kundenanforderungen

### Hohe Produktionsleistung

Das große Zylindervolumen garantiert eine kontinuierliche Zapfleistung, auch in den größten Stoßzeiten

### Flexibilität und Vielseitigkeit in der Produktion

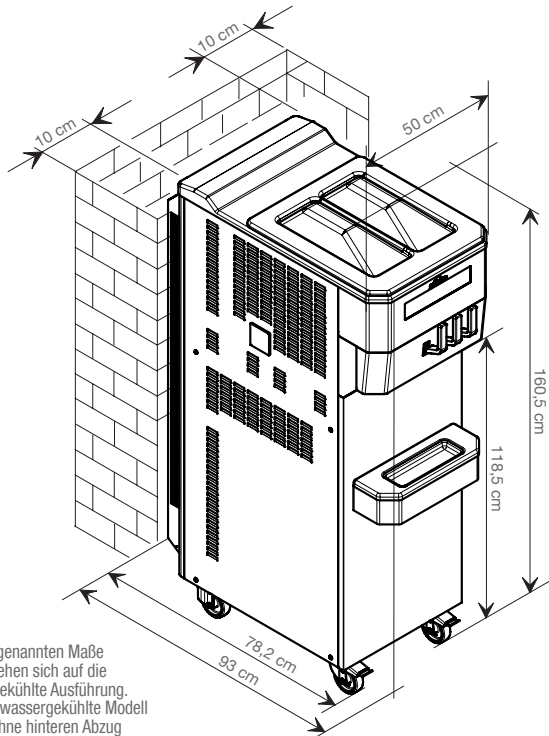
Erfüllt alle Kundenanforderungen durch eine große Produktvielfalt: traditionelles Softeis, Frozen Yogurt, Fruchtsorbets und Monoporzioni (Eiskonfekt)

### Aufschlagvolumen und Konsistenzkontrolle

Für die verschiedenen Softeismixe sind unterschiedliche Einstellungen für die Konsistenzkontrolle vorgesehen. Einfaches Einstellen des Aufschlagvolumen



\*Fragen Sie Ihren Händler nach diesen Kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.



Die genannten Maße beziehen sich auf die luftgekühlte Ausführung. Das wassergekühlte Modell ist ohne hinteren Abzug

## Optionale Konfigurationen



### Selbstpasteurisierung

Mit dem Selbstpasteurisierungssystem müssen die Maschinen nur 9 Mal pro Jahr gereinigt und zerlegt werden



### Teorema Fernbedienung

Das System stellt wichtige Maschinendaten bereit, unterstützt das Servicesystem und sorgt für die Einhaltung des Reinigungsplans



### Kit Monoporzioni

Austauschbare Düsen für die Zubereitung von Monoporzioni-Kreationen (Eiskonfekt) und anderen Leckereien



### Mixer (Blender)

Integrierter Mixer mit Einweglöffel zur schnellen Vermischung mit Streuartikeln oder Toppings



### Dry Filling-System

Möglichkeit den Mix in Pulverform direkt im Behälter durch Zugabe von Wasser vorzubereiten

	Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion	Behälterkapazität	Zylinderkapazität	Nennspannung	Absicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht
<b>XVL 3 CLASSIC</b>			(75g Portionen)	l	l	kW	A				kg
P	2+1	Zahnradpumpe	630*	13+13	1,75	5,0	16	400/50/3**	Luft	R452***	310
G		Gravitation	600*			4,8			optional Wasser		300

\* Die Produktionskapazität ist vom verwendeten Mix und von der Raumtemperatur abhängig \*\* Auf Anfrage sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich \*\*\* Alternative Lösungen sind verfügbar

## Merkmale

## Vorteile

Zwei Rührwerksmotoren und getrennte Kühlsysteme	Die unabhängigen Zylinder ermöglichen die gleichzeitige Herstellung von verschiedenen Eissorten
Druckvolle Zahnradpumpe aus Edelstahl mit Fortschrittliches Thermoplastisches Polymer (P-Modell)	Gewährleistet die Pumpe eine optimale Speiseeis-Konsistenz, Qualität und hohes Aufschlagvolumen (einstellbar zwischen 40% und 80%)
Unabhängige Pumpen-Getriebeeinheit (P-Modell)	Verlängert die Lebensdauer von Pumpe und Getrieben und ermöglicht Flexibilität und maximale Leistung
Gravitationsprinzip ohne Zahnradpumpe (G-Modell)	Regelventile fügen dem Softeismix automatisch Luft hinzu, um eine feste und trockene Eiscreme herzustellen, mit einem Aufschlagvolumen von bis zu 40%
Behälter-Rührwerke (Vorratsbehälter)	Verhindert ein Absetzen des Mixes und verringert die Schaumbildung für eine stets flüssige Konsistenz
Hocheffizientes Rührwerk aus POM	Eintellig für trockenes und kompaktes Eis
Selbstschließende Zapfhebel (Self closing)	Die Zapfhebel werden automatisch geschlossen und stoppen auf diese Weise den Speiseeisfluss, wodurch Materialverschwendung und Verschmutzung vermieden werden
Einstellbarer Eiscremefluss	Einstellbarer Produktfluss, für eine personalisierte Dosiergeschwindigkeit und Volumen-Anforderungen
Kühlzylinder mit direkter Kältemittelverdampfung	Optimieren die Kühlleistung für schnelles Einfrieren, verringern die Produktverschwendung und gewährleisten höhere Qualität und Energieeinsparung
Abtausystem	Möglichkeit, die Zylinder zu erwärmen, um das Reinigungsverfahren zu vereinfachen

XVL 3 Classic wird von Carpigiani gemäß dem Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.

Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen, falls sie solche für notwendig hält.