CARPIGIANI

XVL | Expresní technologie

XVL je kompaktní a robustní podlahový pákový výrobník zmrzliny využívající nejlepší technologie:

Využívají zkušeností Carpigiani

Italská firma se širokou škálou klasických a pákových zmrzlinových strojů na světovém trhu.

Jsou velmi univerzální

Proto mohou zároveň vyrábět zmrzlinu od sebe navzájem odlišnou jako např. mléčnou krémovou a jemný ovocný sorbet.

Mají velkou výrobní kapacitu

S dlouhými výrobními válci zajišťuje XVL nepřetržitou výrobu porcí i při maximální poptávce zákazníků.

Kvalita zmrzliny

SMĚS JE VŽDY TEKUTÁ

Směs v chladících vanách promíchávají čeřidla, která udržují směs tekutou a zajišťují tak stálou dodávku směsi do výrobních válců.

ZMRZLINA JE HLADKÁ A KRÉMOVÁ

Model XVL/P má zubová čerpadla, která zásobují pod tlakem směsí a vzduchem výrobní válce tak, že vyrobená zmrzlina obsahuje až 80% vzduchu. Uvnitř válců jsou ocelová míchadla ve tvaru dvojité spirály s kontramíchadlem, která vyrobí hebkou a krémovou zmrzlinu.

ZMRZLINA JE KOMPAKTNÍ A SUCHÁ

Model XVL/G zásobuje výrobní válce směsí a vzduchem pomocí dávkovací trubice čímž dosáhne nášlehu zmrzliny až 40%. Uvnitř válců se točí monolitická míchadla z POM která zajistí, že zmrzlina je pevná a suchá.

Komfort v práci

PŘEDNÍ PANEL

Čtyři příkazy ve výšce očí k rychlému výběru požadované funkce. Intuitivní grafické ikony umožňují okamžité dotykové ovládání.

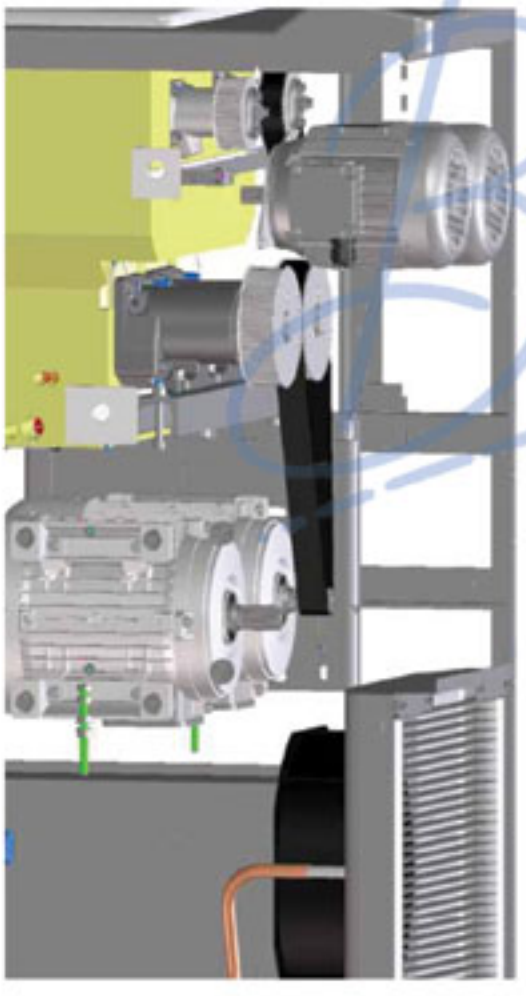
DOSTATEK PROSTORU NA VÝDEJ

Díky nové konstrukci vzniká 10 cm prostor na pohodlné plnění pohárů velkých průměrů, forem, zmrzlinových specialit jako např. taštičky, dorty, rolády, řezy atd.

KONEČNÝ VÝDEJ A KONTROLA

Se dvěma nástavci, hladkým a zdobicím, můžete rychle naplnit pohárky, skleničky, tartellette,trubičky, piškoty a mnoho dalších hezkých cukrářských výrobků.

Výkon a úspory



SOUBĚŽNÁ VÝROBA ZMRTLINY SMETANOVÁ - OVOCNÁ

U dvouvanových strojů má každý výrobní válec svůj vlastní chladící systém, každé míchadlo má svůj motor a model XVL/P má dva motory pohonu čerpadel, které se aktivují pouze tehdy, když se v příslušném válci vyrábí zmrzlina. Toto rozdělení umožňuje vyrábět současně zmrzliny dvou velmi rozdílných vlastností jako zmrzlinu smetanovou s ovocnou nebo zmrzlinou jogurtovou.

MOŽNOST POUŽÍT POUZE PŮL STROJE

U dvoukomorových strojů se dá jedna polovina vypnout a může se mimo sezónu používat jako jednopákový stroj.

PROMÍCHÁVÁNÍ SMĚSÍ V ZRACÍCH VANÁCH

S nadstandartem Dry Filling je možné nasypat práškovou směs přímo do vody ve vanách a rotující čeřidla dokonale rozpustí a rychle připraví zmrzlinový základ na výrobu.

PROMÍCHÁNÍ ZMRZLINY JE IHNED PŘIPRAVENO

S mixérem (nadstandart), nainstalovavým vedle výpustních kohoutů vmícháte do zmrzliny snadno a rychle jak čokoládové šupinky, tak různé ovocné příchutě.

VÝPUSTNÍ KOHOUTY JSOU SAMOUZAVÍRACÍ

Kohouty jsou vybaveny automatickým zavíráním; po vydání porce zmrzliny se výpustní páka vrátí zpět do původní polohy a zavře výdej zmrzliny.

HLINÍKOVÉ PÁKY BEZ OSY

Když je stroj bez dozoru můžete výpustní páky odebrat a znovu rychle nainstalovat bez použití nářadí.

Bosák spol. s r. o.

Hygiena a zabezpeeení

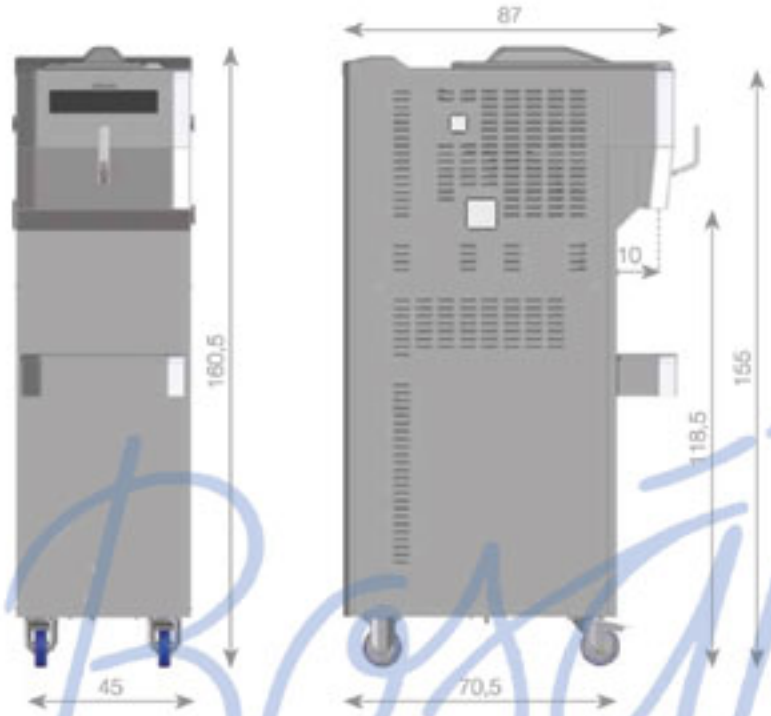
ČIŠTĚNÍ STROJE JEDNOU ZA MĚSÍC

Všechny stroje XVL, napájené jak čerpadlem, tak gravitační mohou být vybaveny automatickým systémem pasterizace SP. Tato sanitace směsi a všech součástek, které přijdou do styku se zmrzlinou probíhá během přestávky v noci a zaručuje nezávadnost produktu následující den. Systém SP tak umožňuje prodložit interval demontáže a čištění stroje až na 42 dní.

KONTROLA A OVLÁDÁNÍ PŘES WEB

Stroje XVL jsou uzpůsobeny k připojení na dálku přes internet k řídícímu a diagnostickému systému TEOREMA. Tento exkluzivní dálkový monitoring Carpigiani je přístupný z PC, tabletu nebo smart phonu. Zajišťuje bezpečnou nepřetržitou výrobu.

www.bipluci.it | printed 01/2013



Rozměry		XVL 1	XVL 3
Šířka	cm.	45	50
Hloubka	cm.	70,5	70,5
Výška	cm.	160,5	160,5

Prostor při instalaci:
Boční vzdálenost: 40 cm
Zadní vzdálenost: 40 cm

Bosák spol. s r. o.

Technické údaje

Model	Páky	Chutě	Zásobování	Nášleh %	Výroba Kg / hod.	Porcí 75g / hod.	Objem vany litrů	Voltů	Hz	Fáze	kW	Kond.	Váha Kg
XVL 1/G	1	1	Gravitační	30 ÷ 40	38	500	13	400	50	3	2,7	Vzduch	225
XVL 1/P	1	1	Čerpadlo	40 ÷ 80	38	500	13	400	50	3	2,7	Vzduch	230
XVL 3/G	3	2+1	Gravitační	30 ÷ 40	50	670	13 + 13	400	50	3	4,7	Vzduch	300
XVL 3/P	3	2+1	Čerpadlo	40 ÷ 80	50	670	13 + 13	400	50	3	4,7	Vzduch	310

Hodinová produkce se liší v závislosti na použité směsi a teplotě okolí.

Za příplatek může XVL obsahovat toto příslušenství

SP = Autopasterizace	Plnící nástavce	M = Mixer	DF = Dry Filling	W = Vodní kondenzátor

Carpigiani vyrábí XVL tak, že splňují certifikát kvality UNI EN ISO 9001.

Tyto údaje jsou pouze orientační. Carpigiani si vyhrazuje právo provést změny, které považuje za nezbytné bez předchozího upozornění.

Carpigiani
Vám pomůže být
vysmátý!

CARPIGIANI

Koncesionář

Bosák spol. s r.o.
Radimova 30
169 00 Praha 6

Tel.: 233352555
Fax: 233358235
E-mail: robert.bosak@bosak-sro.cz

www.bosak-sro.cz

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia BOLOGNA, Italy Tel. +39 051 6505111 **carpigiani.com**