

CARPIGIANI
sladší budoucnost

Barové stroje na výrobu a vydávání zmrzliny soft, sorbet,
jogurtové zmrzliny a dezertů



soft "N'Ice Cream"

Všechny stroje **SOFT-ICE CARPIGIANI** jsou známé vynikající zmrzlinou soft, kterou vyrábějí vždy čerstvou, měkkou a krémovou.

Tyto nové barové stroje **counter** jsou charakteristické vysokou výrobní kapacitou, snadností používání, jednoduchou údržbou a vynikajícím poměrem cena/náklady. Jejich základna má hloubku pouze 50 cm a mají boční výfuk chlazení vzduchem, takže mohou být snadno umístěny na zadním pultu a opřeny o stěnu.

Čelní strana stroje je z polykarbonátu a je barevná. Dekoraci díky zvláštní technice tisku není možné poškrábat, takže se používáním nepoškozuje. Zaoblené hrany zajišťují lepší přístup obsluhy a dobrou prevenci před úrazy.



191/G
191/P
191/P/SP

191 N'Ice Cream jsou stroje na vydávání jedné chuti a jsou ideální svou nabídkou zmrzliny soft při příležitostech, kdy je požadován specifický výrobek, jako je čerstvý ovocný sorbet v restauraci, krémová zmrzlina sypaná oříšky v baru nebo delikátní pohár s jogurtovou zmrzlinou ve zmrzlinárně.

Konstrukční Charakteristiky a Výrobní Cyklus



CHLAZENÉ VANY

Do van chlazených na 4°C se nalije tekutá směs, tato je hygienicky konzervována a kontrolována digitálním teploměrem s přímým čtením; vany mají velkou kapacitu na výrobu zmrzliny.

HARD-O-TRONIC

Výroba zmrzliny se spustí zapnutím příslušné kontrolky na ovládacím panelu; pomocí Hard-O-Tronicu, patentovaného elektronického systému Carpigiani, obsluha zvolí konzistenci-krémovitost nejvhodnější pro výrobek.



REGULAČNÍ VENTIL

Tento ventil je umístěn na dně van u modelů G, napájí samospádem nášlehové komory a samozřejmě dávákuje vzduch a směs a umožňuje zvýšení nášlehu až do 40%.

MÍCHADLO MONOBLOK

Ve střední části strojů u modelů G jsou umístěny horizontální komory, v nich probíhá výroba zmrzlina pomocí míchadla-monoblok, které našlehává optimálním způsobem každý typ směsi.



ČERPADLO S OZUBENÝM SOUKOLÍM

Čerpadlo je umístěno na stěně vany strojů typu P, čerpadlo smíchá pod tlakem směs a vzduch a vhání ji do výrobních komor, tak získáme zmrzlinu velmi krémovou s regulací nášlehu až do 80%.

MÍCHADLO S KONTRAMÍCHADLEM

Ve střední části strojů typu P jsou umístěny horizontální výrobní komory, v nich probíhá výroba zmrzliny pomocí speciálního míchadla z nerezové oceli s kontramíchadlem, které našlehá perfektně každou směs.



VYPOUŠTĚNÍ ZMRZLINY

Stažením páky dolů vydáme porci zmrzliny a současně stejné množství směsi přeteče z vany do výrobní komory, aby bylo "mrazeno". Tak jsou vyráběny vždy čerstvé porce zmrzliny soft jedna za druhou.

VÝROBNÍ KAPACITA

Objemné chlazené vany na zásobu směsí, nášlehové komory se správnými rozměry, výkonná míchadla a účinné chladicí zařízení to vše zajišťuje u těchto strojů vysokou výrobní kapacitu více jak 4 porce za minutu.



243 N'Ice Cream jsou stroje na vydávání dvou chutí a míchané a jsou ideální pro svou širokou nabídku zmrzliny soft pro náročnou klientelu.

Tyto stroje, kromě toho, že vyrobí dva typy krémové zmrzliny nebo dva typy ovocného sorbeta jako tradiční výrobce zmrzliny soft, byly vyvinuty také, **aby současně v jedné komoře vyráběly krémovou zmrzlinu a v druhé komoře ovocný sorbet nebo jogurtovou zmrzlinu.** Je to snadné, stačí naplnit dvě vany rozličnou směsí, na ovládacím panelu zvolit v odpovídající komoře typ zmrzliny k výrobě, krémovou nebo ovocnou/jogurtovou, a zvolit finální konzistenci-krémovitost. A stroje 243 N'Ice Cream modulovaným přísunem chladu do obou komor garantují u obou výrobků jedinečné a perfektní zpracování.



243/G
243/P

A tak je možné pomocí pouze těchto strojů s vyspělou technologií měnit a rozšířit nabídku zmrzliny a vyhovět požadavkům zákazníka. Máme totiž k dispozici 3 páky s dvěmi chutěmi a míchanou v 6 základních skladbách:

Krém+krém; krém+ovoce; krém+jogurt; ovoce+ovoce; ovoce+jogurt; jogurt+jogurt.

Funkční Vlastnosti Strojů N'ICE Cream

191 N'ICE CREAM

Ovládací panel má řadu funkcí, které jsou společné pro všechny modely:

- programování Hard-O-Tronic na konzistenci a krémovitost zmrzliny;
- konzervace směsi během pauzy při výdeji;
- tlačítko čištění komory před generálním čištěním, které se provádí každý týden;
- kontrolka na doplňování množství směsi;
- stop - vypnutí.

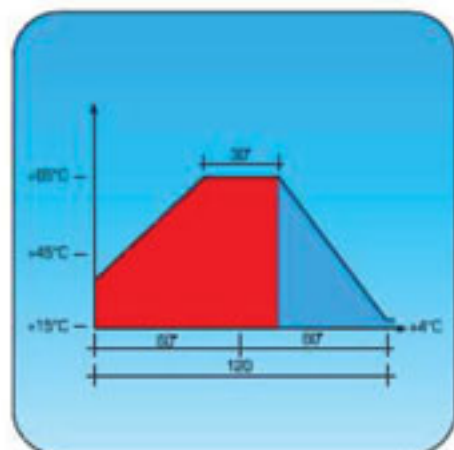


191/P/SP N'ICE CREAM

Tento stroj je vybaven automatickým systémem čištění a sanitace, který se spouští z ovládacího panelu.

Je to **SP self-pasteurising**, to znamená, že směs, zmrzlina a všechny součásti v kontaktu s výrobkem jsou během noční pauzy pasterizovány na 65°C, aniž je rozmontována jediná součást.

Toto prodlužuje dobu chodu stroje před jeho kompletním rozmontováním a vyčištěním.



243 N'ICE CREAM

Pomocí tlačítek na ovládacím panelu těchto strojů řídí obsluha modulaci chladu v jednotlivých komorách v návaznosti na použitou směs.

Volba je potvrzena rozsvícením kontrolky jednotlivé komory označené **CR** (Krém) nebo **FR-YO** (Ovoce/Jogurt).

Na obsluhu zůstává jen jediné, zvolit finální konzistenci - krémovitost zmrzliny, a bude to Hard-O-Tronic, který zajistí perfektní výsledek.



ČELNÍ STRANA

Čelní strana má takový tvar, který usnadňuje:

- vypouštění zmrzliny do kornoutu
- vypouštění zmrzliny do pohárů s širokým průměrem.



Bosák
spol. s r. o.





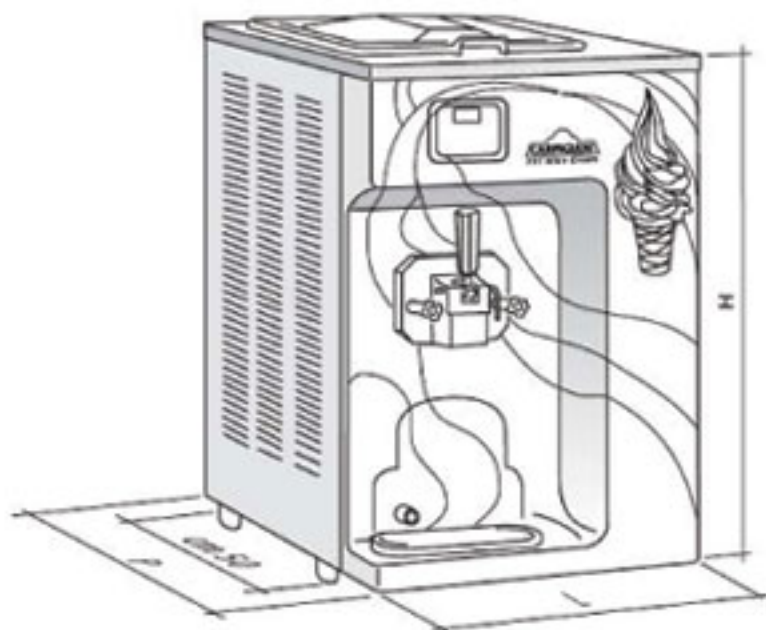
Bezpečnostní KRYT (přídavné zařízení)



který se sejme pouze při vydávání.



Otáčecí ZASOBNÍK kornoutů (přídavné zařízení) s pěti trubicemi z průhledného plastu je možné instalovat na boční stranu stroje.



NICE CREAM	Hodinová produkce 75 g porci	Objem vany	Čerpadlo	Chutě	Elektrické údaje				Konden- zátor	Rozměry v cm			Váha v kg Netto
					Volt	Hz	Fáze	kW		L	P	H	
191/G	250	18	NE	Jedna	230	50/60	1	2,1	Vzduch nebo voda	50,5	67,5	71,0	100
191/P	270	12	ANO	Jedna	230	50/60	1	2,1	Vzduch nebo voda	50,5	67,5	71,0	104
191/P/SP	270	12	ANO	Jedna	400	50/60	3	2,1	Vzduch nebo voda	50,5	67,5	71,0	143
243/G	270	2 x 12	NE	Dvě + mix	400	50	3	2,7	Vzduch nebo voda	55,0	73,0	80,0	156
243/P	300	2 x 8	ANO	Dvě + mix	400	50	3	2,7	Vzduch nebo voda	55,0	73,0	80,0	160

Hodinová produkce je závislá na typu a kvalitě zmrzlinové směsi a okolní teplotě vzduchu 25° C. U strojů s vodním kondenzátorem voda 20 °C.

CARPIGIANI
sladší budoucnost

Carpigiani
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) Italy
Tel. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178
www.carpigiani.com

Concessionario

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

Tel.: +420233352555, Fax: +420233358235
www.bosak-sro.cz