

Kontinuierliches Frischeeis



Ein Gesamtsystem zur Herstellung, zum direkten Verkauf und zur Lagerung Ihres Produktes. In jedem Zylinder können Sie frisches Speiseeis Ihrer Wahl produzieren und in frischer Qualität verkaufen. Mit der INSTANT Serie des Herstellers BGITALY mit eingebautem CARPIGIANI Patent können Sie Ihre Produktpalette erweitern.

Das frisch hergestellte Gelato, welches gerade produziert wurde, wird direkt verkauft. Es ist nicht notwendig es zu extrahieren, in den Gefrierschank zu stellen um es dann später in der Eisvitrine zu platzieren. Diese speziellen Maschinen halten eine konstante und kontrollierte Temperatur für jeden Produkttyp und für jedes Rezept dank unabhängiger Funktionalität jedes Zylinders.

Betriebliche Eckdaten

- Möglichkeit der Zugabe von spezifischer Zutaten (Obst, Schokolade)
- Rührwerk herausnehmbar für eine einfache Reinigung
- Visuell Live-Übertragung des gesamten Zyklus an den Kunden
- Möglicher Betrieb mit kleinen Mengen von Speiseeis
- Durchsichtiger Deckel

Technische Eckdaten

- Variable Rührwerksgeschwindigkeit für jeden je Zylinder dank eines eigenen Inverters (Bereich 30-100%)
- Elektronische Steuerung mit 59 individuell einstellbaren Rezepten
- Jeder Zylinder ist völlig autark: eigener Kompressor, Verflüssiger, Elektronik, Motor etc.
- Thermostatisches Expansionsventil für jeden Zylinder



Modell	Stunden- produktion [kg/Stunde]	Einfüllmenge pro Zyklus [kg]	Leistung [kW]	Kühlung	Anschluss [V]	Abmessungen Grund- platte B x T x H [cm]
INST 101	10	2,5	0,74	Luft	230	70 x 56,5 x 41,4
INST 11	10	2,5	0,74	Luft	230	43,5 x 60 x 95,5
INST 21	20	5	2,48	Luft	230	71,5 x 62 x 95,5
INST 41	40	10	2,96	Luft	400	140,5 x 62 x 95,5
INST 61	60	15	4,44	Wasser	400	125 x 85 x 95,5