



241
STEEL

Thekenmaschinen -
Eismaschine für eine
Sorte, zur Herstellung
von Softeis und
Frozen Yogurt.
Beste Leistung



Ob Pumpen- oder Gravitationszufuhr,
die beste Leistung für den
anspruchsvollsten Kunden

Hochleistungsfähige Komponenten

Erhalten Sie Top-Leistung und
Non-Stop-Betrieb

Neuer ansprechender Look

Das neue Edelstahl-Frontblech verleiht der
Maschine einen Hauch von Eleganz

Aufschlagvolumen und Konsistenzkontrolle

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



*Carpi Care kit: Fragen Sie Ihren Händler nach diesem Kit, um Ihre
Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.

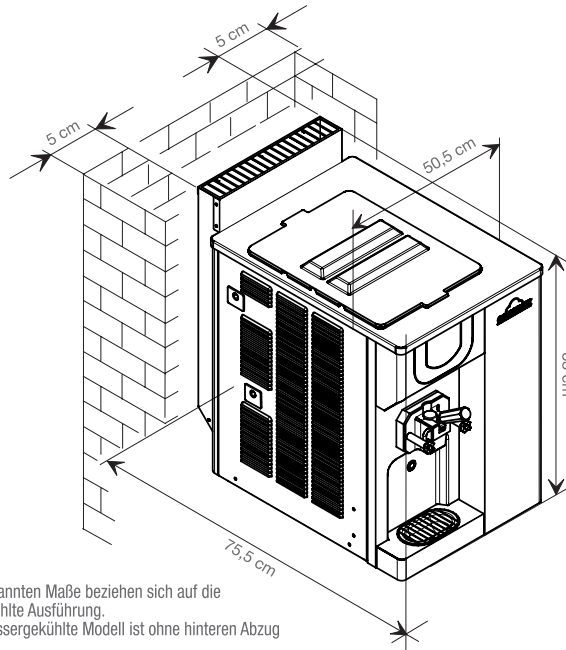
carpigiani.com

Optionale Konfigurationen

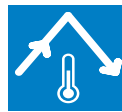


Soft Serve Core

System mit Peristaltikpumpe, um den Sirup bei der Ausgabe direkt in das Eis zu injizieren



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



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



Dosierkopf für Einzelportion-Kreationen

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



Selbstschließende Zapfhebel (Self closing)

Der Zapfhebel wird automatisch geschlossen und stoppt auf diese Weise den Speiseeisfluss, wodurch Materialverschwendung und Verschmutzung vermieden werden



Only You

Personalisieren Sie Ihre Maschine mit Ihren Farben und Ihrem Logo



Wasch-Kit

Ein optionaler Hahn über dem Behälter vereinfacht die Reinigung

Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion (75g Portionen)	Behälterkapazität	Zylinderkapazität	Nennleistung	Absicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht	
241 STEEL											
P G	1	Zahnradpumpe Gravitation	350* 300*	12 18	1,75	2,9	10	400/50/3**	Luft optional Wasser	R452***	kg 140 130

* 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

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 Pumpe-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-Rührwerk (Vorratsbehälter)

Verhindert ein Absetzen des Mixes und verringert die Schaumbildung für eine stets flüssige Konsistenz

Klappbare Hartgummi-Abdeckung

Leicht und handlich. Erleichtert die Reinigungs- und Auffüllvorgänge

Hocheffizientes Rührwerk 2E-RSI (Version P).
Hocheffizientes Rührwerk aus POM (Version G)

Kunststoff-Schaber und Welle sind austauschbar, für lockeres und cremiges Eis. Einteilig für trockenes und kompaktes Eis

Einstellbarer Eiscremefluss

Einstellbarer Produktfluss, für eine personalisierte Dosiergeschwindigkeit und Volumen-Anforderungen

Kühlzylinder mit direkter Kältemittelverdampfung

Optimiert die Kühlleistung für schnelles Einfrieren, verringert die Produktverschwendung und gewährleistet höhere Qualität und Energieeinsparung

Abtausystem

Möglichkeit, die Zylinder zu erwärmen, um das Reinigungsverfahren zu vereinfachen

Luftkamin an der Rückwand (luftgekühlte Ausführung)

Ermöglicht die Platzoptimierung, da die Maschinen nebeneinander aufgestellt werden können

241 Steel 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.