





Standmaschinen -Eismaschine mit Pumpe für zwei Sorten + Mix, zur Herstellung von Softeis und Frozen Yogurt.



Seit 50 Jahren ist Carpigiani der Inbegriff für Softeis

## Legendäre Zuverlässigkeit

Die meistverkaufte Maschine aller Zeiten dank ihrer unvergleichlichen Eigenschaften

## Passend für jeden Standort unter allen klimatischen Bedingungen

Dank der beweglichen Rollen, kann sie überall positioniert und auch einfach umgestellt werden

## **Einfachste Handhabung**

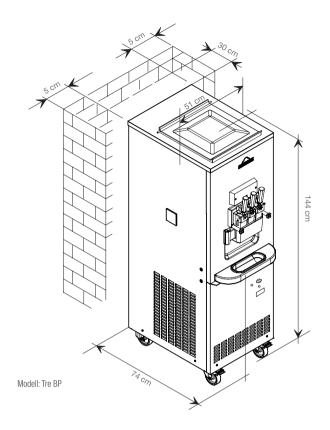
Einfache Bedienung sowie leichtes und schnelles Reinigungsverfahren





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





	Sorten	Mixabga- besystem	Stündliche Produktion	Behälter- kapazität	Zylinder- kapazität	Nennleis- tung	Absiche- rung	Stromversor- gung	Kühlsystem	Kühlmittel	Netto- Gewicht	
			(75g Portionen)	1	1	kW	Α				kg	
Tre BP	2 + 1	Zahnrad- pumpe	426*	8+8	1,35	2,7	10	400/50/3**	Luft optional Wasser	R452***	210	

<sup>\*</sup>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
Druckvolle Zahnradpumpe aus Edelstahl mit Fortschrittliches Thermoplastisches Polymer	Gewährleistet die Pumpe eine optimale Speiseeis-Konsistenz und Qualität
Kontrolle des Aufschlagvolumens	Leicht einstellbares Aufschlagvolumen von 40% bis 80%
Konsistenzkontrolle HOM	Automatische und konstante Kontrolle der Eiskonsistenz
Hocheffizientes Rührwerk 3X	Die Kunstoff-Schaber sind austauschbar, für lockeres und cremiges Eis
Kühlzylinder mit direkter Kältemittelverdampfung	Optimieren die Kühlleistung für schnelles Einfrieren, verringern die Produktverschwendung und gewährleisten höhere Qualität und Energieeinsparung
Einstellbarer Eiscremefluss	Einstellbarer Produktfluss, für eine personalisierte Dosiergeschwindigkeit und Volumen-Anforderungen
Gekühlte Vorratsbehälter mit Thermostatkontrolle	Nachtkonservierung des Mixes bei hygienisch idealer Temperatur