

Die Funktionalität der N'Ice Cream

191 N'ICE CREAM

Die Steuertafel hat eine Reihe von Leistungen, wie bei allen Modellen:

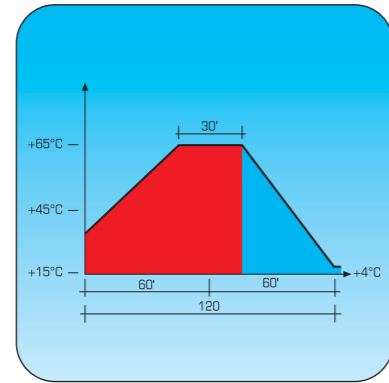
- Programmierung der Hard-O-Tronic für die Konsistenz-Cremigkeit des Eises;
- Konservierung des Mixes während der Arbeitsunterbrechungen;
- Taste für die Reinigung des Zylinders vor dem wöchentlichen Abmontieren der Maschine für die allgemeine Reinigung;
- Reservelampe für die Wiederherstellung des Mixes;
- Stopp zum Ausschalten.



191/P/SP N'ICE CREAM

Diese Maschine ist mit einem automatischen Reinigungs- und Sterilisierungssystem ausgestattet, das von der Steuertafel aus gestartet wird.

Sie ist eine **SP self-pasteurising**, d. h. der Mix, das Eis und alle mit dem Produkt in Kontakt kommenden Teile werden während der nächtlichen Pause vollständig bei 65°C pasteurisiert, ohne irgendein Teil abzumontieren. Dies erlaubt die Arbeitszeiten der Maschine zu verlängern, bevor man das Abmontieren für die Reinigung vornimmt.



243 N'ICE CREAM

Die Steuertafel dieser Maschinen mit Folientastatur steuert der Eishersteller beim Programmieren der Kältemodulation jedes einzelnen Zylinders, je nach dem zu bearbeitenden Mix.

Die Wahl wird durch das Aufleuchten eines LEDS für jeden Zylinder bestätigt, und zeigt **Creme** oder **Frucht/Joghurt** an, nachdem die Produktion gestartet wurde.

Dem Eishersteller bleibt nur die Wahl der endgültigen Konsistenz-Cremigkeit des Eises, die Hard-O-Tronic garantiert ein perfektes Resultat.



FRONTSEITE

Die Frontseite ist zweckmäßig geformt, um

- die Eisausgabe auf Bechern zum Mitnehmen
- die Eisausgabe auf Bechern für den Tisch mit breitem Durchmesser zu erleichtern. Eine entsprechende Kanalisierung, vollkommen abmontierbar, befördert für eine leichte Entfernung und Reinigung eventuelle Mixüberschüsse von der Pumpe zum hinteren Tropfblech.



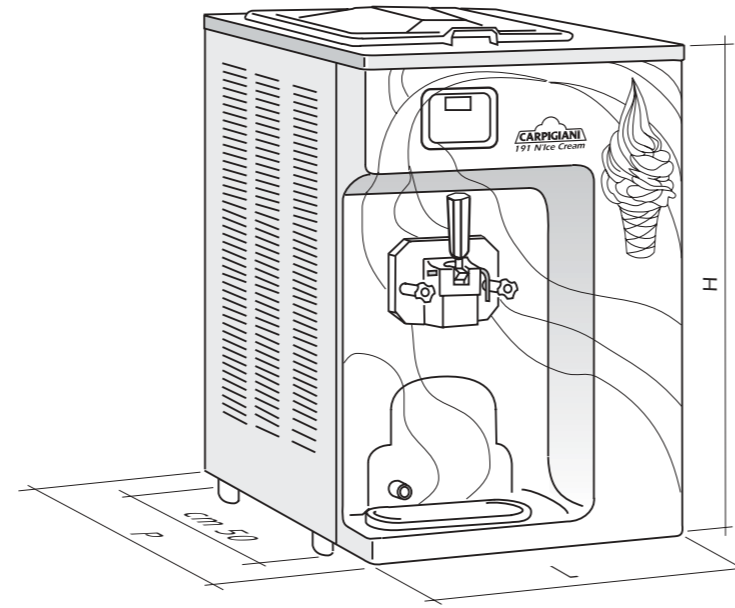
SCHUTZKAPPE (optional)



Zu beseitigen nur im Moment der Ausgabe.



WAFFELHALTER, drehbar (optional), mit fünf Ladern aus transparentem Plexiglas, an der Seite der Maschine anzubringen.



N'ICE CREAM	Stundenleistung portionen zu 75 g	Wanneninhalt Liter	Pumpe	Geschmäcker	Elektrischer Anschluß				Kondensator	Abmessungen cm			Nettogewicht Kg
					Volt	Hz	Ph	kW		L	P	H	
191/G	250	18	NEIN	1	230	50/60	1	2,1	Luft oder Wasser	50,5	67,5	71,0	100
191/P	270	12	YA	1	230	50/60	1	2,1	Luft oder Wasser	50,5	67,5	71,0	104
191/P/SP	270	12	YA	1	400	50/60	3	2,1	Luft oder Wasser	50,5	67,5	71,0	143
243/G	270	2 x 12	NEIN	2+ mix	400	50	3	2,7	Luft oder Wasser	55,0	73,0	80,0	156
243/P	300	2 x 8	YA	2+ mix	400	50	3	2,7	Luft oder Wasser	55,0	73,0	80,0	160

Andere Stromspannungen und Zyklen mit Aufpreis erhältlich.
Die Stundenleistung kann je nach Art des Mixes variieren und bezieht sich auf eine Raumtemperatur von 25°C oder auf eine Wassertemperatur von 20°C bei Wasserkondensation.

CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

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

Vertragshändler:

IC 757 600 988

• Carpigiani behält sich vor, jegliche Änderung an Form und Material ohne vorherige Ankündigung durchzuführen. Gewichte und Maße sind Richtwerte.

CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

Thekenmaschine für die Produktion und Ausgabe von Softeis, Sorbets, Joghurteis, Dessert.



soft "N'Ice Cream"

Alle CARPIGIANI-SOFTEISMASCHINEN sind bekannt für das ausgezeichnete Softeis, das sie produzieren, immer frisch, weich und cremig.

Diese neuen Thekenmaschinen **counter** zeichnen sich durch die hohe Produktionsfähigkeit, durch die Leichtigkeit beim Gebrauch, durch die maximale Einfachheit bei der Wartung und durch das hervorragende Preis/Leistungsverhältnis aus. Sie haben eine Auflagefläche von nur 50 cm Tiefe und einen seitlichen Ausgang für die abkühlende Luft, um leicht gegen ein Wandregal gestellt zu werden.

Die Frontseite der Maschine, realisiert aus **Polycarbonat**, ist dekoriert. Die Dekoration ist, dank einer besonderen Drucktechnik von hinten, kratzfest und wird nicht durch den Geschmack beschädigt. Die abgerundeten Ecken begünstigen ein besseres Arbeiten des Bedienungspersonals und sind eine gute Unfallschutzmaßnahme.



191/G
191/P
191/P/SP

Die **191 N'Ice Cream** sind Maschinen mit einem Geschmack, ideal zum Charakterisieren des Angebotes an Softeis bei all jenen Konsumgelegenheiten, bei denen ein spezifisches Produkt verlangt wird, wie ein frisches Fruchtsorbet im Restaurant, ein cremiges Softeis, verziert mit Körnchen, im Café oder ein köstlicher Becher mit Joghurteis in der Eisdielen.

Die Konstruktiven Eigenschaften Und der Produktionszyklus



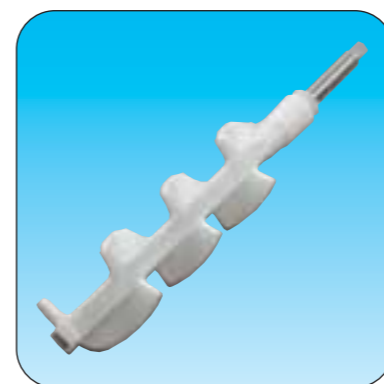
GEKÜHLTE WANNEN
Der flüssige Mix wird in die auf 4°C gekühlten Wannen gefüllt, wo er auf hygienische Weise konserviert und mit einem Digitalthermometer mit direkter Ablesung elektronisch kontrolliert wird. Die Wannen haben ein großes Fassungsvermögen für eine hohe Produktionsautonomie.



HARD-O-TRONIC
Die Eisproduktion startet mit dem Einschalten des entsprechenden leds auf der Steuertafel. Mit der Hard-O-Tronic, dem exklusiven elektronischen CARPIGIANI-System wählt der Eishersteller die geeignetste Konsistenz-Cremigkeit für das Produkt.



SICKERVENTIL
Dieses Ventil befindet sich auf dem Wannenboden der Serie G. Es versorgt die Produktionszylinder durch das Sickerventil und dosiert Luft und Mix auf natürliche Weise, um ein gutes Eis zu erhalten, mit einem Volumenaufschlag, overrun genannt, bis zu 40%.



MONOBLOCK-RÜHRWERK
Im mittleren Teil der Serie G sind die horizontalen Zylinder untergebracht. In ihnen wird die konstante Eisproduktion durch das Monoblock-Rührwerk aus POM (Polyoxymethylen) gewährleistet, welches jeden Mixtyp auf optimale Art bearbeitet.



ZAHNRADPUMPE
Die Pumpe befindet sich an der Rückwand der Wannen der Serie P. Sie vermischt unter Druck den Mix mit der Luft und versorgt die Produktionszylinder, um ein sehr cremiges Eis zu erhalten, mit einem regulierbaren overrun bis zu 80%.



RÜHRWERK MIT GEGENRÜHRWERK
Im mittleren Teil der Serie P sind die horizontalen Zylinder untergebracht. In ihnen wird die hohe Eisproduktion durch ein spezielles Rührwerk aus Stahl, mit Gegenrührwerk, garantiert, das jeden Mix perfekt bearbeitet.



EISAUSGABE
Durch das Senken des Hebels wird eine Eisportion dosiert und gleichzeitig eine gleiche Menge an Mix von der Wanne zum Produktionszylinder gebracht, um "vereist" zu werden. So werden, eine nach der anderen, viele immer "frische" Portionen Softeis hergestellt.



PRODUKTIONSLEISTUNG
Die geräumigen gekühlten Wannen für den Mixvorrat, die gut dimensionierten Bearbeitungszylinder, die wirksamen Rührwerke und die leistungsfähigen Kälteanlagen garantieren diesen Maschinen eine hohe Produktionsleistung von über 4 Eistüten in der Minute.

Die **243 N'Ice Cream** sind Maschinen mit zwei Geschmäckern plus einem gemischten, ideal für ein breiteres Angebot an Softeis für eine anspruchsvollere Kundschaft.

Diese Maschinen sind, außer zum Produzieren von zwei Sorten Cremeeis oder zwei Sorten Fruchtsorbet, wie die traditionellen Softeismaschinen, auch entwickelt worden, um **gleichzeitig in einem Zylinder ein Cremeeis und im anderen ein Fruchtsorbet oder sogar ein Joghurteis zu erzeugen**.

Es ist leicht. Es genügt die beiden Wannen mit zwei verschiedenen Mixen zu füllen, auf der Schalttafel im entsprechenden Zylinder den zu produzierenden Eistyp, Creme oder Frucht/Joghurt und die endgültige Konsistenz-Cremigkeit zu wählen. Die 243 N'Ice Cream modularisiert zweckmäßigerweise und verschiedenartig die Kälte in den beiden Zylindern, so dass sie verschiedenen Produkten eine einzige perfekte Bearbeitung gewährleistet.

Die Flexibilität dieser Maschine ermöglicht es, zusammen reiches Cremeeis mit delikaten Fruchtsorbets oder köstlichen Joghurtbechern anzubieten.



243/G
243/P

So ist es möglich, nur mit diesen technologisch so fortschrittlichen Maschinen das eigene Angebot an Eis zu variieren und zu erweitern und der Nachfrage an Konsum nachzukommen, weil man mit den 3 Hebeln über zwei Eisgeschmäcker plus einem gemischten in 6 verschiedenen Basisassortiments verfügt:

Creme + Creme; Creme + Frucht; Creme + Joghurt; Frucht + Joghurt, Joghurt + Joghurt.

