

Kwaliteit softijs



**MIXEN
BLIJVEN HOMOGEEN**

De mixen in de gekoelde tank worden constant gemengd door de mixers om de homogene samenstelling te behouden en een constante stroom naar de cilinders te garanderen.



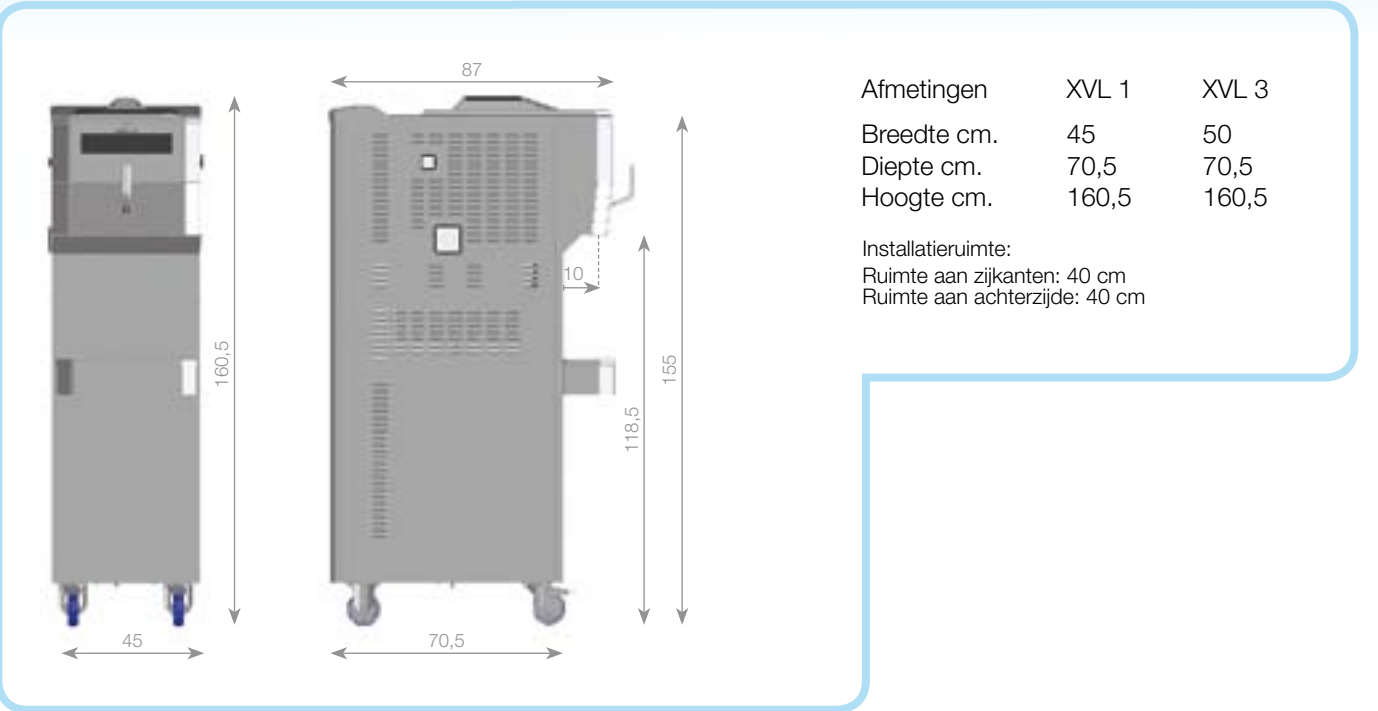
ROMIG SOFTIJS

De XVL/P heeft een tandwielpomp die lucht injecteert in de mix en de geëmulgeerde massa naar de cilinders transporteert. Dit resulteert in een ijsje met een hoge luchtopslag tot 80%. In de cilinders produceren de tegendraaiende roerwerken met vaste schrapers een romig softijsje.



STEVIG SOFTIJS

De XVL/G gebruikt zwaartekracht om de cilinders aan te voeren. Regelkleppen voegen lucht toe aan de mix zodat een ijsje wordt geproduceerd met een luchtopslag tot 40%. In de cilinders produceren de POM roerwerken, die uit één stuk zijn, een stevig softijsje.



Technische Specificaties

Model	Taps	Smaken	Aanvoer	Opslag %	Productie Kg / uur	Hoorntjes 75 g / uur	Tankinhoud (Lt)	Volt	Hz	Ph	kW	Koeling	Gewicht Kg
XVL 1/G	1	1	Zwaarte-kracht	30 ÷ 40	38	500	13	400	50	3	2,7	Lucht	225
XVL 1/P	1	1	Pomp	40 ÷ 80	38	500	13	400	50	3	2,7	Lucht	230
XVL 3/G	3	2+1	Zwaarte-kracht	30 ÷ 40	50	670	13 + 13	400	50	3	4,7	Lucht	300
XVL 3/P	3	2+1	Pomp	40 ÷ 80	50	670	13 + 13	400	50	3	4,7	Lucht	310

Productietijd is afhankelijk van de gebruikte mix en de temperatuur van de ruimte.

XVL kan worden voorzien van deze opties

SP = Zelf Pasteurizerend	Tapkoppen voor ijstraktaties	M = Mixer	DF = Dry Filling	W = Water koeling
--------------------------	------------------------------	-----------	------------------	-------------------

XVL machines zijn geproduceerd door Carpigiani met gebruik van een UNI EN ISO 9001 Certified Quality System.

Alle genoemde specificaties zijn bij benadering. Carpigiani heeft het recht aanpassingen te doen die noodzakelijk worden geacht, zonder voorafgaande kennisgeving.



Carpigiani
helps you smile!



Beatrix de Rijkweg 7 - 5657 EG Eindhoven, Nederland Tel. +31 40 235 3535

carpigiani.nl



XVL | Express technology





De XVL lijn is een nieuwe generatie van compacte, robuuste machines voor het produceren van softijs met behulp van de beste technologieën:

Gebaseerd op Carpigiani Ervaring

Het Italiaanse bedrijf met het uitgebreidste assortiment in softijs- en ambachtelijke ijsmachines wereldwijd.

Veelzijdig

Omdat de machine tegelijkertijd twee soorten ijs, met een verschillende samenstelling, kan bereiden. Bijvoorbeeld vruchtenijs en roomijs.

Grote Productiecapaciteit

Met zijn lange cilinders garandeert XVL constante productie, zelfs tijdens piekuren.

Eenvoudig te gebruiken



CONTROLEPANEEL

Het controlepaneel is op ooghoogte geplaatst om de selectie van programma's te vereenvoudigen. De intuïtieve iconen vereenvoudigen snel gebruik van het touchpad.



GROTE PRODUCTIE RUIMTE

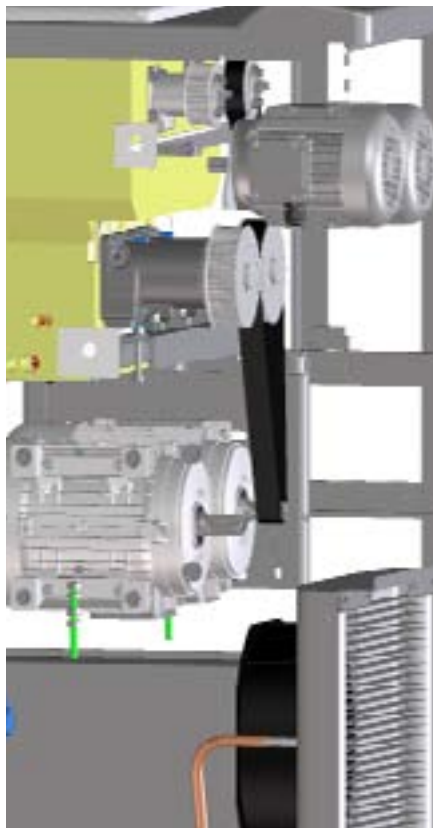
De 10 cm ruimte voor het tappen maakt het mogelijk om eenvoudig grote ijscoupes te maken en vormen te vullen voor producten zoals ijsaarten.



NAUWKEURIGE DOSERING

Met de twee optionele tapkoppen, een gladde en een gekartelde, is het mogelijk om bakjes, koekjes en taartjes snel te vullen en mooie ijsstrakties en ijsgebakjes te bereiden.

Prestaties en besparingen



PRODUCEER TEGELIJKERTIJD ROOMIJS EN VRUCHTENIJS

In de dubbele machines, heeft iedere cilinder een eigen koelsysteem en ieder roerwerk een eigen motor. In de XVL/P heeft iedere pomp een eigen motor, die alleen draait wanneer de overeenkomstige cilinder gebruikt wordt om ijs te produceren. Deze scheiding maakt het mogelijk om zelfstandige productie te kalibreren en tegelijkertijd mixen te bevriezen die erg verschillend zijn, zoals op melk- of fruit gebaseerd ijs en frozen yogurt.

ÉÉN MACHINE GEBRUIKEN

De dubbele machines kunnen aan één kant worden uitgeschakeld, waardoor ze worden omgezet in een enkele machine met één tap. Bijvoorbeeld handig in het winterseizoen.



MIX BEREIDEN IN DE VOORRAADTANK

Dankzij de Dry Filling optie is het mogelijk om water en poedermix direct en snel in de tank te mengen en de mixer te gebruiken om het poeder op te lossen en de mixen eenvoudig en snel voor te bereiden.



IJSCREATIES IN EEN OOGWENK

Met behulp van de optionele mixer, geïnstalleerd naast de dispensers, kunnen toppings zoals noten en chocolade chips snel door het ijs worden gemixt.



ZELF-SLUITENDE TAPKOP

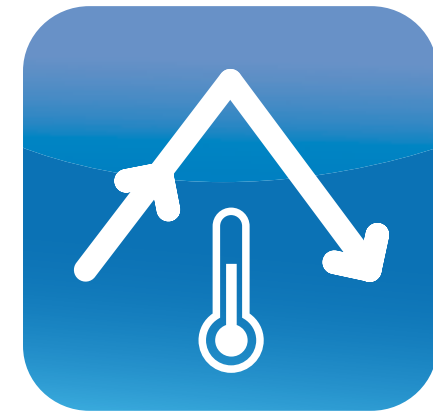
De tapkoppen sluiten automatisch. Wanneer een tapkraan wordt losgelaten tijdens het tappen zal deze zelf automatisch sluiten zodat de uitstroom ijs stopt.



ALUMINUM TAPHANDELS

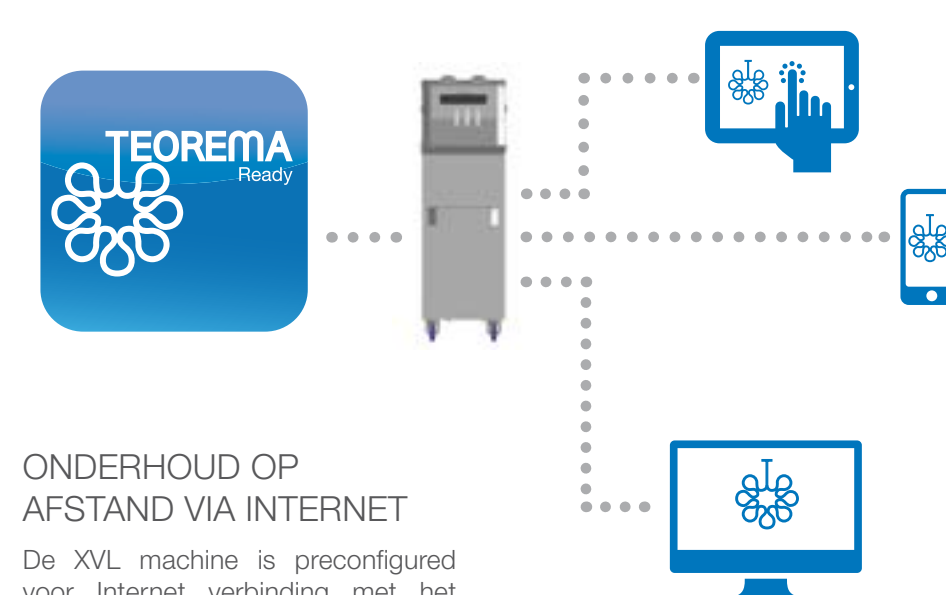
Wanneer de machine niet gebruikt wordt kunnen de taphandels eenvoudig worden verwijderd en teruggeplaatst zonder het gebruik van hulpmiddelen.

Hygiëne en Veiligheid



MAANDELIJKSE MACHINE REINIGING

Alle XVL modellen kunnen worden voorzien van een **automatisch pasteurisatie systeem**. Dit proces verwarmt en koelt alle delen van de machine welke met ijs in contact komen. Zo blijft de mix bacteriologisch veilig en de machine schoon. **De SP functie maakt het mogelijk om 42 dagen tussen demontage en schoonmaak te plannen.**



ONDERHOUD OP AFSTAND VIA INTERNET

De XVL machine is preconfigured voor Internet verbinding met het TEOREMA systeem. Deze exclusieve service van Carpigiani maakt het mogelijk om de machines te bewaken via computer, tablet, of smartphone. Dit vereenvoudigt technische assistentie en waarborgt een onafgebroken productie.