

Mjukglassmaskin

Bänkmodell för glass, yoghurt
dessert och sorbet



191 N'ice Cream

Carpigiani glassmaskiner är kända för sin goda, krämiga och fräscha mjukglass.

Dessa nya ensmaksmaskiner av bänkmodell säkerställer hög produktion, enkelt handhavande och problemfritt underhåll.

De ger dessutom ett lågt pris i förhållande till sin effektiva produktion.

Maskinen är extremt kompakt och lättplacerad. Den är bara 50 cm bred.

Maskinens frontpanel av polycarbonate är attraktivt dekorerad. Tack vare en innovativ tryckmetod är panelen motståndskraftig mot repor och rengöringsmedel.

Rundade hörn och kanter förebygger skador och gör maskinen säker att arbeta med.



Teknisk information



Överdelen av maskinen består av kylbehållaren där mixen lagras vid en temperatur av 4°C. Temperaturen kontrolleras hela tiden medelst en termometer. Flytande mix matas in i cylindern genom justerande ventiler, som automatiskt mäter mängden luft (40% överrun). Luftmängden kan också regleras genom en patenterad växelpump som pressar in luft i mixen och får volymen att öka (80% överrun).

Mitt på maskinen finns den horisontella cylindern som producerar glass. En speciell omrörare ser till att glass kan matas ut och övervakas ständigt av Hard-O-Tronic. HOT är ett elektroniskt system som tillåter operatören att välja hårdhet och konsistens på glassen. Utmataren på fronten kan skyddas av en hygienisk kåpa som måste avlägsnas precis när glassen kommer ut.



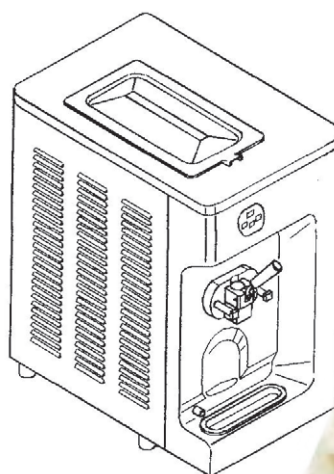
Genom displayen på maskinen kan du övervaka glassproduktion, mixens temperatur i behållaren, samt rengöring och justering av glassens konsistens. En lampa indikerar låg mixnivå.



Tappningskranen möjliggör snabb fyllning av strutar och bägare. En skyddande kåpa finns som tillval.

Produktionscykeln

Medan en portion glass tages ut genom utmataren går samma mängd mix från den övre kylbehållaren till cylindern och fryser nästan omedelbart till glass. Det går lätt, hygieniskt och snabbt att producera stora mängder fräsch, nyproducerad och krämig mjukglass.



Modell	Glass per tim		Be-hållare Liter	Pumpar	Smaker	Ström				Konden-sator	Netto vikt Kg
	Kg	75 gr/100 cc portioner				Volt	Hz	Ph	kW		
191/G N'Ice Cream	19	250	18	NO	ONE	230	50/60	1	2,1	air or water	104
191/p N'Ice Cream	21	270	12	YES	ONE	230	50/60	1	2,1	air or water	104
191/p/SP N'Ice Cream	21	270	12	YES	ONE	400	50/60	3	2,1	air or water	143

Samtliga beräkningar förutsätter att omgivningen har en temperatur av 25° C och vattnet 20°C.