

XVL 1 - XVL 3

Steel



CARPIGIANI **SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING**

Les experts de **CARPIGIANI SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING** transforment votre idée en un business de succès!



Efficaces
Fondamentaux
Hautes
performances





PERFORMANCE ET QUALITÉ

Il est possible de produire glaces, sorbets et frozen yaourt. Grâce aux cylindres indépendants, pour les modèles XVL 3 il est possible turbiner au même temps produits de consistances différentes.



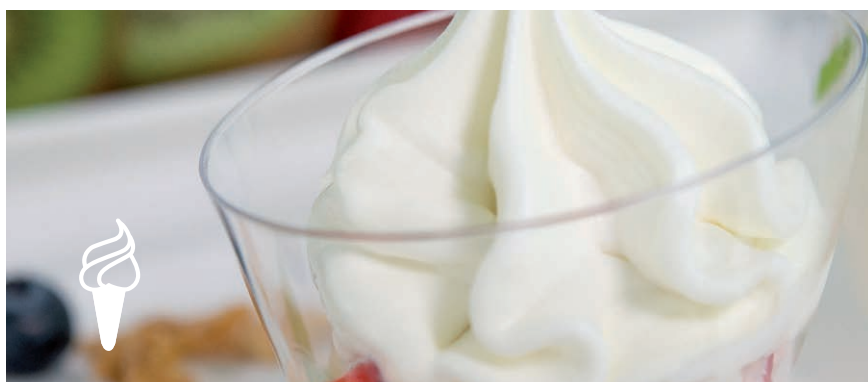
Production de **Glaces Crémeuses**

Grâce au Système H-O-T et au type d'alimentation (gravité ou pompe), il est possible de définir la consistance désirée pour les glaces à base lait, d'un délicat fiordilatte jusqu'à un chocolat fort.



Production de **Sorbets**

Grâce au Système H-O-T et au type d'alimentation (gravité ou pompe), il est possible de définir la consistance désirée.



Production de **Frozen Yaourt**

Grâce au Système H-O-T et au type d'alimentation (gravité ou pompe), il est possible de définir la consistance désirée pour produire une classique frozen yaourt ou une délicat glace au yaourt.



Production de **Glaces avec une forme personnalisée**



PERFORMANCE ET QUALITÉ

Portillon Star

Portillon spécifique qui permet l'utilisation des douilles du kit des portions individuelles et des nouveaux douilles sortie.



Kit Portions Individuelles.

Kit de douilles appropriés pour remplir petits verres, cannoli et produire portions individuelles.



Blender. Blender Intégré avec cuillère non réutilisable pour mélanger grains et garnitures pour la glace.



Douilles sortie pour créer le syle de la glace en choisissant et en personnalisant la forme.



Gravità - Gravity

Pompa - Pump

Kit Pompe / Gravité (seulement pour modèles XVL 3 P avec agitateur en POM) permet le fonctionnement contemporain d'un cylindre avec alimentation à pompe et un avec alimentation à gravité.



Portillon Hivernal (seulement pour modèles XVL 3).

Portillon spécifique qui permet l'utilisation de deux cylindres complètement séparés en inhibant la partie centrale. Une flexibilité supplémentaire qui on peut utiliser, tant dans la phase de lavage que de la production.





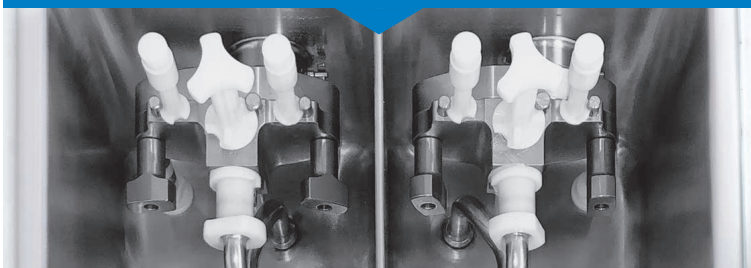
PERFORMANCE ET QUALITÉ

Hard-O-Tronic®. Le système de contrôle électronique qui permet de changer la consistance de la glace, selon le type de produit de manière simple et rapide.

Choix **ALIMENTATION**

Pompe submersible - Version P

Pompe immergée en acier pressurisée avec rouages en polymère thermoplastique avancé pour une glace sèche et compacte. Grâce aux trous du régulateur pompe, il est possible d'obtenir un overrun entre 40 et 80%. Il est possible aussi régulier l'overrun avec le cuve plein.



Gravité - Version G

Les différents diamètres des trous sur l'aiguille de l'alimentation mesurent naturellement le mélange avec l'air pour une glace sèche et compacte et un overrun jusqu'au 40%. Le curseur de réglage de l'aiguille permet, grâce aux trous répétés sur la partie inférieure et supérieure de l'aiguille, le réglage de l'overrun aussi avec cuve plein.



Choix **AGITATEUR**

Agitateur Haute Efficacité 2E-RSI

Structure en acier inox avec raclettes en plastique et axe amovible pour une glace légère et crémeuse.



Agitateur Haute Efficacité en POM. Monobloc, pour une glace sèche et compacte. Standard pour les versions à gravité.



Cylindre à expansion directe 1,75 L

Optimise le processus réfrigérant, en accélérant les temps de turbinage et en éliminant les gaspillage d'énergie. Grâce à la nouvelle position du trou d'alimentation, l'opération de précharge est simple et sûre.





ERGONOMIE

De nouvelles solutions pour un maximum de **confort d'utilisation**

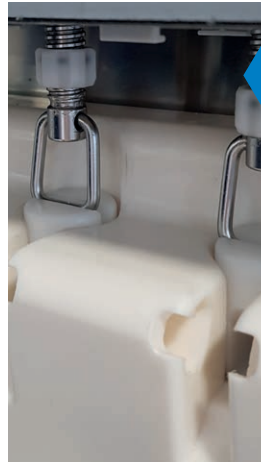
Agitateur en cuve.

Prévient la stratification du produit pendant la conservation et améliore l'échange thermique pendant la pasteurisation.



Vitesse de distribution réglable

Flux d'érogation modifiable pour répondre à tous les besoins de volume et vitesse.



Self Closing

Système automatique de fermeture des manettes, facile à assembler et désassembler. Les robinets ont un système de fermeture automatique pour arrêter le flux de glace en érogation en éliminant tout gaspillage.



Manettes en aluminium sans pivot

Quand la machine n'est pas gardée, les manettes peuvent être retirées et assemblées rapidement, sans utiliser des outils.



Système Dry Filling

Système automatique de remplissage eau dans les cuves, pour mélanger les poudres directement en cuve, en économisant temps et en réduisant la possibilité d'erreurs de dosage.



QR CODE



Tous les contenus mis à jour comme le manuel d'utilisation, les kits Carpi Care et Carpi Clean, sont téléchargeables en utilisant le **QR Code** présent à l'avant de la machine.

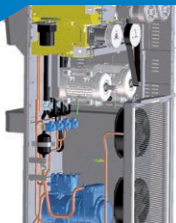
Machine versatile* (seulement pour modèles XVL 3) grâce à trois différentes fonctions, il est possible de choisir la côté où on veut opérer. Seulement sur la côté gauche ou côté droite dans les périodes de basse saison, tous les deux pour périodes de productivité accrue. *utiliser avec le Portillon hivernal optionnel.



ECONOMIES

Nouveaux motoréducteurs électriques et condenseur à haute rendement

Transmission Pompe indépendante. (Version P). Allonge la vie de la pompe et des rouages. Assure flexibilité avec hautes performances.



Choix **CONDENSATION**

Machine condensée à Eau. Le système de réfrigération est refroidi grâce au circuit d'eau en entrée et sortie accessible dans la partie postérieure de la machine.



Machine condensée à Air. Grâce au cheminée postérieure, il est possible d'optimiser l'espace d'installation et d'accompagner les machines.



Minimum résidu de mélange en cuve (0,2 litres). Grâce à la conformation avec dépression dans la partie postérieure du cuve, en phase de nettoyage le gaspillage de mélange est minimum.



SÉCURITÉ

Plus de sécurité et un **contrôle renforcé** pendant la production



Design ergonomique. Augmente la prévention de la sécurité, avec angles plus arrondis et raccordés.

Panne de courant et interruption hydrique

Après une panne de courant ou une interruption hydrique, si les paramètres température-temps garantissent que le mélange n'a pas subi aucune altération, la machine recommence le programme en cours. Autrement, si la machine est autopasteurisante, le cycle de pasteurisation est lancé automatiquement, en avisant l'opérateur avec un message sur l'écran. Dans le cas de version non autopasteurisant, la machine exige le nettoyage.



Teorema

Système de contrôle et diagnose, surveillance à distance des fonctions de la machine. Il facilite le service d'assistance et fournit des informations sur l'utilisation en générant rapport.



Blocage des boutons

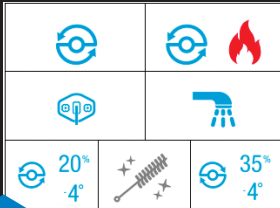
Pour plus de sécurité, les boutons de l'écran peuvent être bloqués pour éviter des erreurs accidentels.





HYGIÈNE

Nettoyage facile,
hygiène garantie

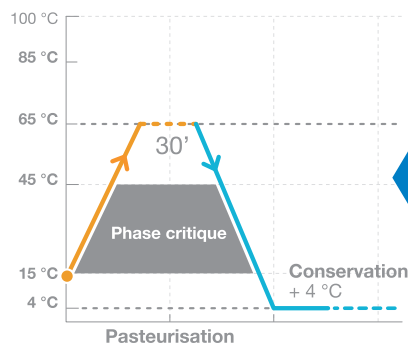


Bouton Nettoyage Multifonction.

Possibilité d'activer ou désactiver singulièrement ou ensemble la pompe et l'agitateur, selon les nécessités de nettoyage. Une des fonctions est le nettoyage chauffé. En activant au même temps l'agitateur et le chauffage de la surface du cylindre, les résidus de graisse de la production se dissolvent très vite.

Wash kit

Robinet au-dessus du bassin pour faciliter l'opération de nettoyage.



Avec le système automatique de **auto-pasteurisation (optionnel seulement pour XVL 3)** on peut choisir quand nettoyer la machine jusqu'à un intervalle de maximum 42 jours. Comme garantie supplémentaire de sécurité hygiénique, si l'opérateur n'effectue pas le nettoyage intégral à la fin des jours définis, la machine se bloque automatiquement.



Axe pompe amovible

Il facilite les procédures de nettoyage et garantit la meilleure hygiène et fiabilité.

Carpi Care kit



Kits personnalisés, conçus pour que votre machine reste toujours parfaitement hygiénique.

CARPIGIANI
services

Carpi Clean kit



Définition heure mise en service.

Grâce à l'électronique de la machine, il est possible de définir non seulement l'heure du début de la pasteurisation / conservation pendant les heures de fermeture du local, mais aussi l'heure de mise en production de la machine.

Couvercle Ergonomique

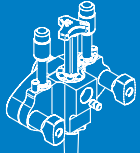
Couvercle cuve transparent ergonomique pour une facile inspection du cuve.



CONFIGURE TA MACHINE

CONFIGURATION DU CUVE

CHOISISSEZ LE TYPE D'ALIMENTATION



Pompe

Optionnel



Gravité

Optionnel



Wash kit



Système Dry Filling

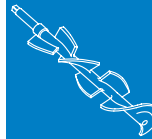
CONFIGURATION AGITATEUR / PORTILLON

CHOISISSEZ LE TYPE D'AGITATEUR



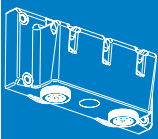
Agitateur 2E-RSI

Optionnel



Agitateur en POM

Optionnel



Portillon Hivernal
(seulement pour modèles XVL 3)

Optionnel



Douilles sortie

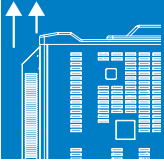


Kit Monoportions

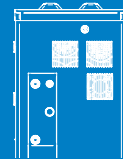
CONFIGURE TA MACHINE

CONFIGURATION TECHNIQUE

CHOISISSEZ LE TYPE DE CONDENSATION



Machine condensée à air
(pour modèles XVL 1 et XVL 3)



Machine condensée à eau
(pour modèles XVL 1 et XVL 3)

Optionnel

CHOISISSEZ LE TYPE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



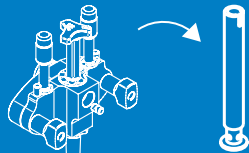
Autopasteurisation
(pour modèles XVL 3)



**Alimentation Électrique
Monophasé / Triphasé**

CONFIGURATION ACCESSOIRES

Optionnel



Kit Pompe / Gravité
(seulement pour modèles XVL 3 P avec agitateur en POM)

Optionnel



Teorema

Optionnel



Blender

QUI NOUS SOMMES

Réseau d'Assistance. Carpigiani est proche du client avec un réseau d'assistance capillaire qui assure une large couverture du territoire dans tout le monde. Avec plus de 500 centres autorisés et 1.500 techniciens spécialisés. Le service Carpigiani assure des interventions rapide et professionnel.



CE QUE NOUS OFFRONS

Pièces de rechange originales. Les pièces de rechange originales Carpigiani, réalisées dans le respect de la législation nationale et internationale en matière de sécurité alimentaire, assurent la durée des composants et allongent la vie de la machine. Ils sont les uniques qui assurent efficacité et sécurité. Les pièces de rechange originales Carpigiani sont garantis un an.



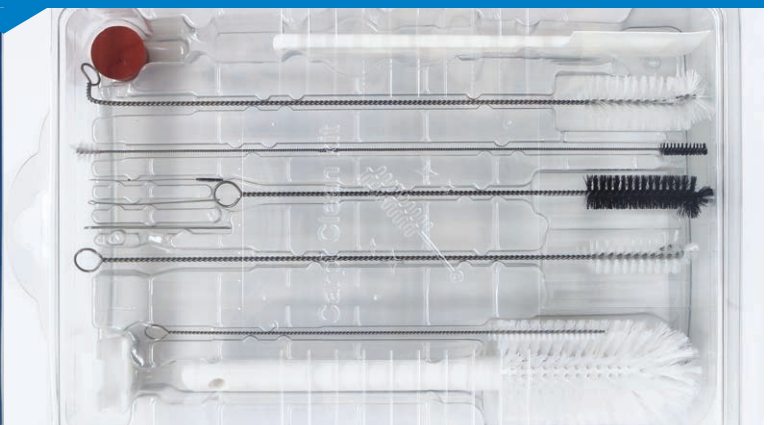
Carpi Care kit



6 MONTHS

Demandez régulièrement à votre revendeur **Carpi Care kit** et **Carpi Clean kit**. Kit de garnitures et écouvillons dédiés à chaque machine pour la maintenir toujours parfaite hygiéniquement.

Carpi Clean kit



CE QUE NOUS OFFRONS

Techniciens Spécialisés. Les techniciens Carpigiani sont professionnels toujours actualisés grâce à un parcours de formation solide et constant, qui assure niveaux de compétence pour toute intervention de contrôle, maintenance, nettoyage et réparation.



Maintenance Préventive. Grâce à contrôles périodiques, confiés à techniciens certifiés, la machine peut opérer toujours en conditions optimales en prévenant possibles stops.

Garantie Prolongée. Grâce à l'extension de garantie, il est possible d'opérer sur la machine en toute tranquillité : en cas de besoin, on peut compter sur l'intervention par les techniciens Carpigiani, capables de réparer de la machine avec pièces de rechange originales.

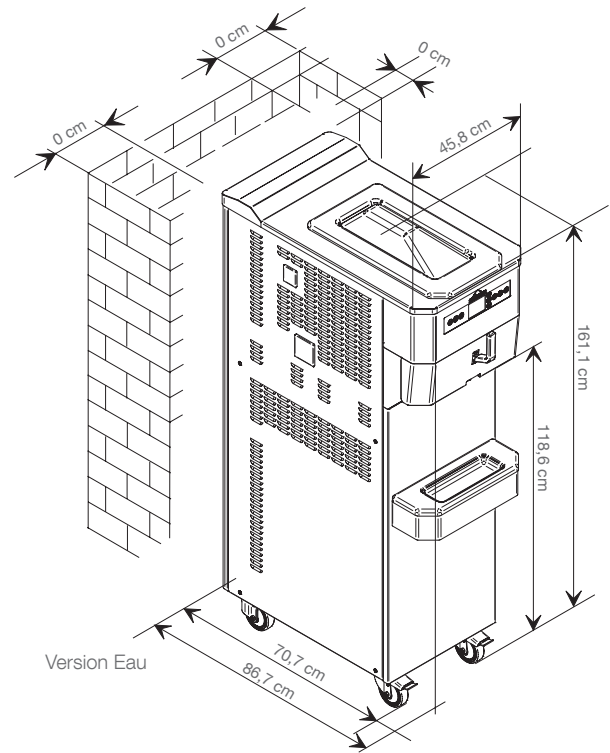
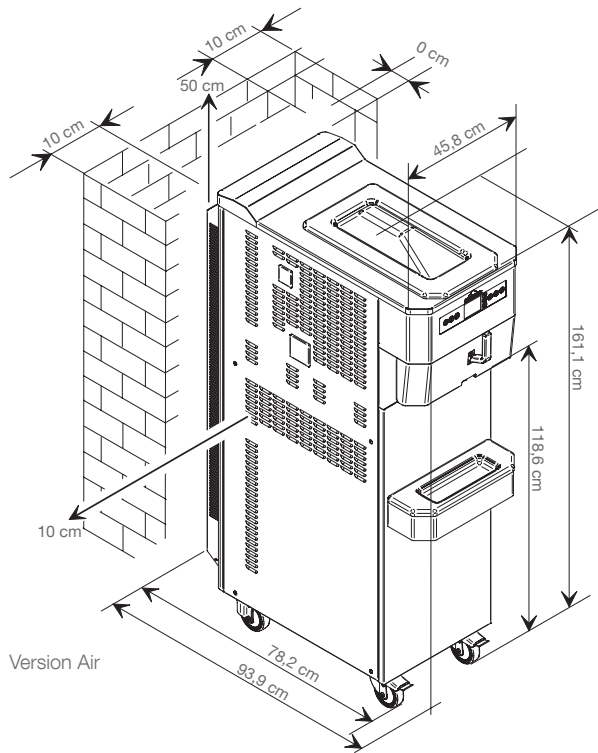


Nettoyage Programmé. Possibilité de attribuer le nettoyage périodique de la machine à techniciens experts.

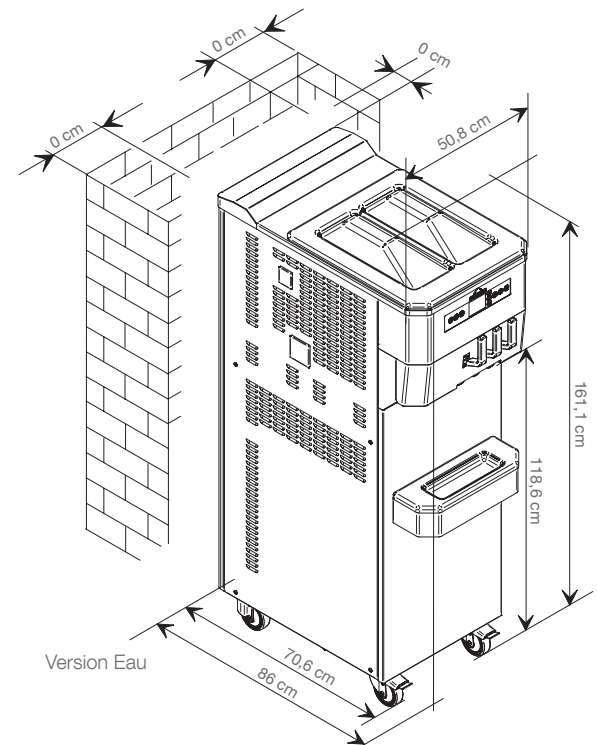
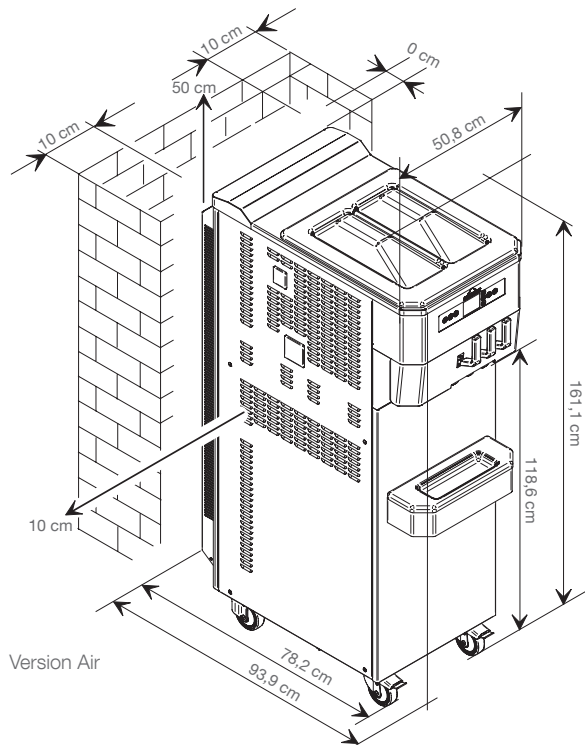
Teorema. Système de contrôle et diagnose pour surveillance à distance du fonctionnement de la machine. Le client peut accéder à la machine, par l'ordinateur, pour contrôler à distance l'opérativité. Teorema facilite, aussi, le service d'assistance : les techniciens Carpigiani peuvent accéder à des informations à distance et agir sur les paramètres de configuration comme si opéraient directement sur la machine.



données techniques - dimensions



XLV 1 STEEL




XLV 3 STEEL

XVL 1 - XVL 3

Steel



	Par-fums	Alimentation	Production horaire (75 gr portion)		Capacité cuves Lt	Capacité cylindres Lt	Puissance nominale kW	Fusible A	Alimentation électrique Volt Hz Ph	Type de refroidissement	Gaz réfrigérant	Poids net kg
			POM	2E-RSI								
												
XVL 1 Steel P SP	1	Pompe	465*	510*	13	1,75	2,5	10	400/50/3**	Air option Eau	R455A ou R454C	230
XVL 1 Steel G SP		Gravité	440*	-			2,5					225
XVL 3 Steel P	2+1	Pompe	630*	695*	13+13	1,75	5,0	16	400/50/3**	Air option Eau	R455A ou R454C	310
XVL 3 Steel G		Gravité	600*	-			4,8					300

*la capacité de production peut varier en fonction du mix utilisé et de la température ambiante **autres voltages sur demande.

XVL sont produites par Carpigiani avec le Système Qualité Certifié UNI EN ISO 9001.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative ; Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



the spirit of excellence