

Los accesorios y los soportes publicitarios

Carpigiani dispone de esta serie de accesorios y soportes publicitarios para personalizar el punto de venta SOFT, con el objetivo de que cada cliente que entre en nuestro punto de venta se convierta en un fiel cliente de nuestro delicioso helado. Utilizar el número de código para pedir estos artículos.



Portaconos Giratorio

n. 1 PORTACONOS GIRATORIO
cod. 102260470 - contiene cinco cargadores de conos en plexiglas transparente y puede ser montado tanto a la derecha como a la izquierda de la máquina.

n. 4 RÓTULOS A DOS CARAS HELADO-SOFT
cod. 757400043 - cm. 35 x 50 h en PVC brillante, diseñado para ser colgado en el techo. Decora alegremente el punto de venta Soft.

n. 1 RÓTULO LUMINOSO HELADO-SOFT
cod. 757900085 + 757700038 - cm. 50 x 60 h con perfil en aluminio, rótulo de gran vistosidad gracias a la llamativa imagen del helado soft y al reclamo luminoso.

n. 2 ADHESIVO A DOS CARAS HELADO-SOFT
cod. 757900078 - dimensiones: 35 x 50 h en PVC adhesivo, diseñado para aplicar en el cristal para incitar al consumo del helado.



Rótulos a dos caras Helado-Soft



Rótulo Luminoso Helado-Soft

Adhesivo a dos caras
Helado-Soft



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

Distribuidor



Máquinas de sobremesa para la producción y distribución del Helado Soft, Yogurt Helado, Sorbetes y Dessert



191 "N'ice Cream"

Todas las máquinas SOFT-ICE de Carpigiani son reconocidas por el óptimo helado-soft que producen, siempre fresco, cremoso y suave.

Estas nuevas máquinas de sobremesa de un grifo, se caracterizan por tener una mayor capacidad productiva, una gran facilidad de uso, la máxima simplicidad de mantenimiento y la óptima relación precio/prestaciones; son más compactas para facilitar su ubicación, necesitando sólo 50 cm de profundidad.

El frente de la máquina, realizado en policarbonato es decorado. La decoración, gracias a una particular técnica de retroimpresión, es resistente al rayado y al deterioro causado por el uso. Las esquinas redondeadas reducen aún más las posibilidades de accidente de los operadores.



Características Constructivas

En la parte superior de la máquina se encuentra la cuba refrigerada que conserva la mezcla a +4°C continuamente controlada por un termómetro; esta cuba tiene una capacidad de 18 litros, asegurando así una larga autonomía, evitando tener que recargarla varias veces durante el día.

La mezcla alimenta el cilindro de producción gracias a dispositivos que regulan el aire naturalmente (overrun hasta el 40%) o bien gracias a las bombas de engranajes (patente) que presurizando la mezcla con el aire facilitan un mayor aumento en volumen (overrun hasta el 80%).

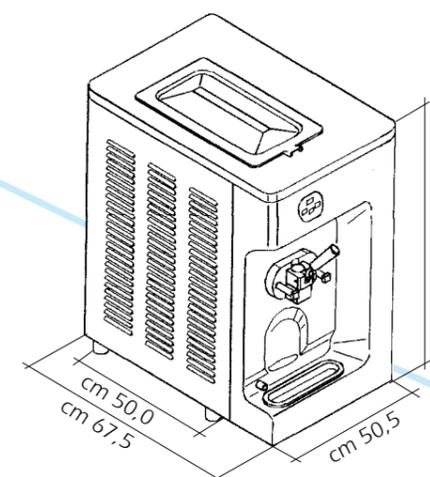
En la parte central se halla el cilindro horizontal de producción del helado que, gracias a sus dimensiones, permite la erogación consecutiva de un gran número de conos; un especial agitador garantiza una mantecación perfecta, controlada por el Hard-O-Tronic. Este sistema electrónico permite al heladero elegir la consistencia-cremosidad deseada.



PANEL DE MANDOS para la producción del helado, conservación de la mezcla, limpieza de la máquina y regulación de la consistencia-cremosidad del helado; indicador luminoso de agotamiento del producto en la cuba.



GRIFO de erogación para producir rápidamente conos y copas de helado; TAPA de protección del grifo (opcional) que se debe retirar sólo en el momento de la erogación para una mayor higiene.



El ciclo Productivo

Abriendo el grifo de erogación se sirve una porción de helado y al mismo tiempo una cantidad igual de mezcla líquida pasa de la cuba refrigerada al cilindro donde se convierte en helado.

De manera simple, higiénica y rápida se producen muchos helados seguidos, siempre frescos y suaves.



MODELO	Producción horaria		Capacidad cuba Litros	Bomba	Sabores	Características eléctricas				Condensador	Peso kg Neto
	Kg	En porción de 75 g /100 cc.				Voltaje	Ciclos	Fases	kW		
191/G N'ice Cream	19	250	18	NO	UNO	230	50/60	1	2,1	aire o agua	104
191/p N'ice Cream	21	270	12	SI	UNO	230	50/60	1	2,1	aire o agua	104
191/p/SP N'ice Cream	21	270	12	SI	UNO	400	50/60	3	2,1	aire o agua	143

Otros voltajes y ciclos disponibles con incremento de precios. - La producción horaria puede variar en función del tipo de mezcla y se refiere a 25°C de temperatura ambiente y a 20°C de temperatura del agua, si es condensada por agua.