

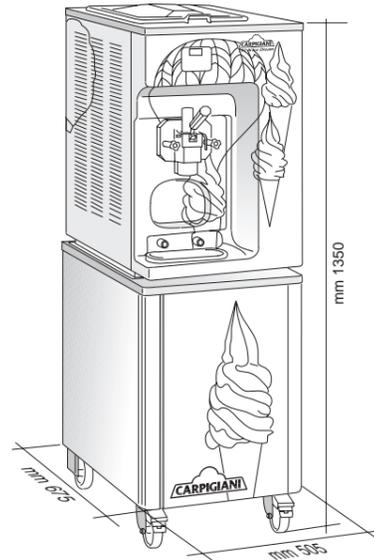
PANEL DE MANDO con teclas **touch** de rozamiento; producción, elección del helado, conservación, limpiamiento, auto-pasterización y regulación de la consistencia-suavidad del helado; luz de reserva para rellenar la cuva.



FRENTE perfilado oportunamente para una mejor erogación del helado a las copetas de llevar. CAPUCHO de protección (opcional), para quitar sólo a punto de erogar.



PORTACONOS giratorio (opcional), con 5 cargadores en plexiglass transparente, que puede ser montado al lado de la máquina.



191 N'ICE DREAM	Producción oraria de helado		Capacidad cuba Litros mezcla	Sabores 4	Características eléctricas				Condensador	Peso kg Neto
	Kg	En porcion de 75 g. /100 cc.			Voltaje	Ciclos	Fases	kW		
RAINBOW	21	270	12	1+3	230	50/60	1	2,4	aire o agua	188
COLORE	21	270	12	1+3	230	50/60	1	2,4	aire o agua	188

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.



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

Distribuidor

IC 757 600 979

• El fabricante se reserva el derecho de cualquier modificación de forma y materiales sin previo aviso. Los pesos, las medidas, etc., tienen sólo un valor indicativo y no obligan al fabricante.

CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

Máquinas para producir y distribuir Helado Soft
Clásico y con Reborde



191 "N'Ice Dream"

Las máquinas 191 N'Ice Dream son equipos tecnológicamente innovadoras, para producir de forma sencilla y fácil **4 diferentes sabores de helado soft**, para satisfacer a través de una sola máquina el número de consumidores más alto posible.

De hecho, estas nuevas máquinas producen **un** excelente helado soft en el sabor clásico, que puede ser enriquecido de inmediato con **4 jarabes diferentes**.

Estos equipos tienen también un **look** muy atractivo, porque se caracterizan de todas partes por imágenes multicolores de mongolfiera, que recuerdan la ligereza del helado soft, y la posibilidad de añadir los rebordes de jarabe

El frontal perfilado, con esquinas redondeadas, es en material **tecnológico** que permite una particular técnica de impresión de imágenes por detrás; las imágenes resultan lustrosas y antiaraño y no decaen ni con el uso ni con la exposición a la luz.



la MEZCLA

En la cuva refrigerada a 4 C° se derrama la mezcla líquida, donde queda conservada y controlada electrónicamente a través de un termómetro digital de recogida directa; la cuva tiene alta capacidad para garantizar una elevada autonomía productiva.

el AUMENTO DE VOLUMEN (OVERRUN)

Pegada a la cuva, hay la bomba de engranajes que **presuriza la mezcla** con el aire, y alimenta el cilindro de producción abajo; gracias a la regulación de esta bomba se puede obtener un helado muy cremoso, con un elevado aumento de volumen.



la PRODUCCIÓN

En la parte central hay el cilindro horizontal dedicado a la producción del helado; el sistema electrónico patentado **Hard-O-Tronic** garantiza la perfecta mantecación y permite escoger la consistencia-suavidad más adecuada al helado.

el HELADO CLÁSICO

Al bajar la palanca del grifo erogador, se saca una porción de helado soft; al mismo tiempo, una igual cantidad de mezcla baja de la cuva superior al cilindro para volverse en helado; este proceso permite producir helado sin parar.



los SABORES

En el **alojamiento abajo**, hay 3 contenedores para específicos jarabes de fruta o crema; un aparato presurizado alimenta el sistema para llevar el jarabe hasta el erogador, dando al helado que se está sacando el reborde deseado.

los HELADOS CON REBORDE

Antes de la erogación, hay que impulsar sobre el panel de mando una de las **4 opciones** de helado; si se selecciona uno de los jarabes, al bajar la palanca el helado sale de la máquina ya con reborde. Al terminar la erogación, se interrumpe también el flujo del jarabe seleccionado.



el MODELO RAINBOW

La 191 N'Ice Dream RAINBOW tiene elevada capacidad productiva, más de **4 conos** al minuto, para gestionar incluso los días más agolpados de clientes. Todas las partes a contacto con el helado se desmontan fácilmente, sin herramientas, para poder limpiar todo el aparato fácil y completamente.

el MODELO COLORE

La 191 N'Ice Dream COLORE, además de la elevada capacidad productiva, tiene un sistema automático para sanitizar: gracias al sistema **SP Self-Pasteurizing** la mezcla, el helado y las partes a contacto con el producto quedan pasteurizadas sin necesidad de desmontarlas.

