

Les Caractéristiques des N'Ice Cream

191 N'ICE CREAM

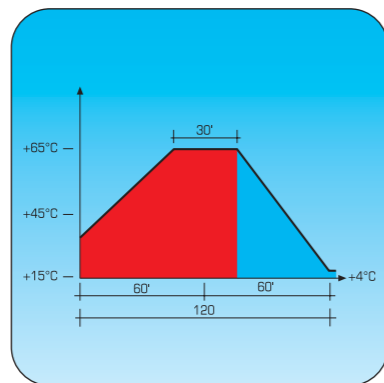
Le tableau de commandes a une série de fonctions communes à tous les modèles:

- programmation du Hard-O-Tronic pour la consistance-onctuosité de la glace ;
- conservation du mélange pendant les pauses du travail ;
- touche pour le nettoyage du cylindre, avant le démontage hebdomadaire de la machine pour le nettoyage général ;
- témoin de réserve pour le reassort du mélange ;
- bouton d'arrêt.



191/P/SP N'ICE CREAM

Cette machine a un système automatique de pasteurisation activé par un bouton sur le tableau de commandes. Il s'agit du **SP self-pasteurising**: pendant la pause nocturne le mix à glace, la glace et tout ce qui est en contact avec le produit sont complètement pasteurisés à 65°C, sans rien démonter. Ceci permet d'allonger le temps d'utilisation de la machine, avant de procéder au démontage pour le nettoyage.



243 N'ICE CREAM

Le tableau de commandes de ces machines, équipé de touches à effleurement, guide l'opérateur dans la programmation de la modulation du froid pour chaque cylindre, en fonction du mélange utilisé. Le choix est confirmé par l'allumage d'un voyant lumineux pour chaque cylindre, indiquant **Crème** ou **Sorbet/Yogourt**, après quoi la production peut commencer. Il ne reste à l'opérateur qu'à choisir la consistance-onctuosité finale de la glace, le Hard-O-Tronic garantira un résultat parfait.



FAÇADE

La façade a été conçue pour faciliter:

- la distribution de la glace dans des coupes de table de large diamètre.
- la distribution de la glace dans des coupes de table de large diamètre.

Une canalisation appropriée (complètement démontable) transporte les éventuels excès de mélange de la pompe jusqu'au ramasse-gouttes antérieur, facilitant ainsi l'évacuation et le nettoyage.



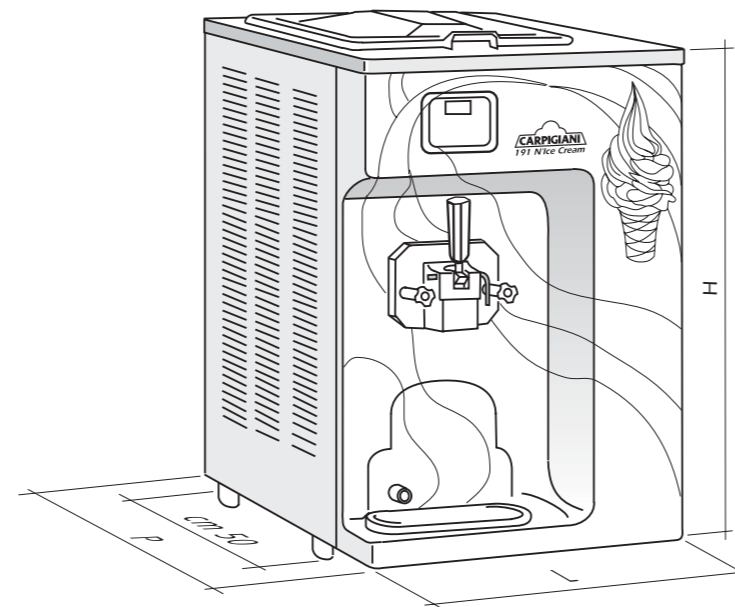
CAPUCHON de protection (optionnel)



à ôter seulement au moment de la distribution.



PORTE-CORNETS tournant (optionnel), avec cinq chargeurs en plexiglas transparent, à installer sur le côté de la machine.



N'ICE CREAM	Production horaire en Portions de 75 g	Capacité cuve Litres	Pompe	Parfum	Alimentation électrique				Condenseur	Dimensions cm			Poids kg Net
					Volt	Hz	Ph	kW		L	P	H	
191/G	250	18	NO	UN	230	50/60	1	2,1	air ou eau	50,5	67,5	71,0	100
191/P	270	12	OUI	UN	230	50/60	1	2,1	air ou eau	50,5	67,5	71,0	104
191/P/SP	270	12	OUI	UN	400	50/60	3	2,1	air ou eau	50,5	67,5	71,0	143
243/G	270	2 x 12	NO	2+ mix	400	50	3	2,7	air ou eau	55,0	73,0	80,0	156
243/P	300	2 x 8	OUI	2+ mix	400	50	3	2,7	air ou eau	55,0	73,0	80,0	160

Autres voltages et cycles sur demande, avec supplément de prix. La production horaire peut varier en fonction du produit ces données correspondent à une température ambiante de 25°C et température de l'eau du condenseur à 20°C.

CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

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

Agent Exclusif

IC 757 600 986

CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

Machines de comptoir pour la production et la distribution de Glace-soft, de Sorbets, de Yogourt glacé et Desserts



soft "N'Ice Cream"

Toutes les machines SOFT-ICE de CARPIGIANI sont connues pour l'excellente glace soft qu'elles produisent, toujours fraîche, fine et crémeuse.

Ces nouvelles machines de comptoir, se caractérisent par une capacité élevée de production, par leur facilité d'emploi, par une grande simplicité d'entretien et par un excellent rapport qualité/prix. Elles sont très compactes (seulement 50 cm de profondeur), la sortie d'air de refroidissement qui est latérale permet de les placer facilement sur un comptoir et de les adosser à un mur.

La façade de la machine, réalisée en polycarbonate est décorée. Grâce à une technique d'impression spécifique par l'arrière, la décoration ne se raye pas et ne se détériore pas à l'utilisation. Les angles arrondis permettent une meilleure approche de l'opérateur et une bonne prévention contre les accidents.



191/G
191/P
191/P/SP

Les 191 N'Ice Cream sont des machines mono-parfum idéales pour proposer des glaces soft selon les sites de consommation: un sorbet frais au restaurant, une glace soft crémeuse avec topping au bar ou une délicieuse coupe de glace au yogourt chez le glacier.

Les Caractéristiques Techniques Et le Cycle Productif



CUVES RÉFRIGÉRÉES

Dans les cuves réfrigérées à 4°C on verse le mélange liquide, conservé en toute hygiène et contrôlé électroniquement par un thermomètre digital à lecture directe; les cuves ont une grande capacité pour une autonomie de production élevée.

HARD-O-TRONIC

La production de la glace commence avec l'allumage du voyant correspondant sur le tableau de commande; avec le Hard-O-Tronic, le système exclusif électronique de Carpigiani, l'opérateur choisit la meilleure consistance-onctuosité du produit.

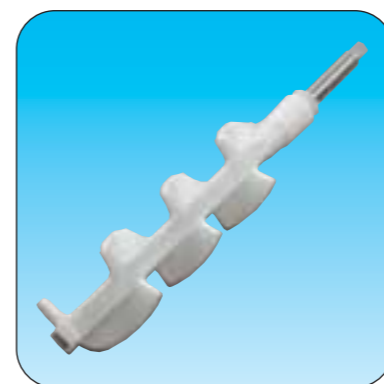


AIGUILLE D'ALIMENTATION RÉGLABLE

Cette aiguille est positionnée dans le fond des cuves des Machines G; elle alimente par gravité les cylindres de production et dose naturellement l'air au mélange pour obtenir une bonne glace avec une augmentation de volume, dite foisonnement, jusqu'à 40%.

AGITATEUR MONOBLOC

Les cylindres horizontaux sont logés dans la partie centrale des Machines G; la production constante de la glace est garantie par l'agitateur monobloc en POM, qui brasse de façon optimale chaque type de mélange.



POMPE À ENGRENAGES

La pompe est positionnée sur la paroi des cuves des Machines P; elle pressurise le mélange avec l'air et alimente les cylindres de production, permettant ainsi d'obtenir une glace beaucoup plus crémeuse, avec un foisonnement réglable jusqu'à 80%.

AGITATEUR AVEC CONTRE-AGITATEUR

Les cylindres horizontaux sont logés dans la partie centrale des Machines P; la production constante de la glace est garantie par un agitateur spécial en acier avec contre-agitateur, qui brasse parfaitement chaque type de mélange.

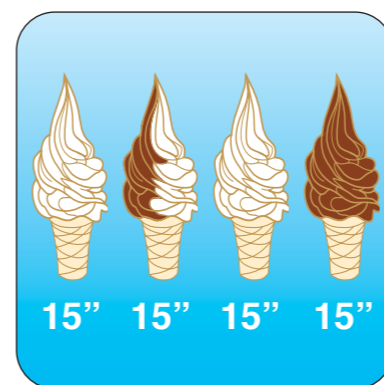


DISTRIBUTION DE LA GLACE

En abaissant le levier on dose une portion de glace et en même temps une quantité égale de mélange passe de la cuve au cylindre de production pour être "sanglée". On peut ainsi produire une grande quantité de glaces soft toujours "fraîches" les unes derrière les autres.

CAPACITÉ DE PRODUCTION

Des cuves réfrigérées de grande capacité pouvant stocker une quantité importante de mélange, des cylindres de production bien dimensionnés, des agitateurs efficaces et une installation frigorifique performante assurent à ces machines une capacité de production élevée, de plus de 4 cornets à la minute.



Les 243 N'Ice Cream sont des machines à deux parfums plus le panachage, idéales pour une importante offre de glaces soft, pour une clientèle plus exigeante.

Ces machines, en plus de produire deux types de glace à la crème ou deux types de sorbets de fruits, comme les machines traditionnelles soft, ont été développées pour produire en même temps une glace à la crème dans un cylindre et un sorbet de fruits ou même une glace au yogourt dans l'autre.

C'est facile il suffit d'alimenter les deux cuves avec deux mélanges différents, de choisir sur le tableau de commande le type de glace à produire dans le cylindre correspondant, la crème ou sorbet/yogourt et la consistance-onctuosité finale; les 243 N'Ice Cream en modulant opportunément et différemment le froid dans les deux cylindres, garantissons un sanglage parfait et uniforme à des produits différents. La flexibilité de cette machine permet de proposer à la fois des glaces riches en crème, de délicats sorbets de fruits ou de délicieuses coupes de yogourt glacé.



243/G
243/P

Avec ces machines à la technologie avancée il est ainsi possible de varier et d'augmenter son offre de glaces, pour mieux satisfaire les demandes des clients, car avec les 3 leviers de deux parfums plus un panachage, on dispose de 6 assortiments différents de base: crème+crème; crème+sorbet; crème+yogourt; sorbet+sorbet; sorbet + yogourt; yogourt + yogourt

