

XVL 1 - XVL 3

Steel



CARPIGIANI **SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING**

I consulenti della **CARPIGIANI SOFT SERVE & SHAKE CONSULTING** trasformano la tua idea in un business di successo!



Efficienti
Fondamentali
Prestazioni elevate





PERFORMANCE E QUALITÀ

È possibile produrre gelati, sorbetti e frozen yogurt. Grazie ai cilindri indipendenti, nelle XVL 3 è possibile mantecare simultaneamente prodotti di consistenze diverse.



Produzione di **Gelati Cremosi**

Grazie al Sistema H-O-T e al tipo di alimentazione (gravità o pompa) è possibile impostare la consistenza desiderata per i gelati di creme, da un delicato fiordilatte fino ad un deciso cioccolato.



Produzione di **Sorbetti**

Grazie al Sistema H-O-T e al tipo di alimentazione (gravità o pompa) è possibile impostare la consistenza desiderata.



Produzione di **Frozen Yogurt**

Grazie al Sistema H-O-T e al tipo di alimentazione (gravità o pompa) è possibile impostare la consistenza desiderata per produrre un classico frozen yogurt o un delicato gelato allo yogurt.



Produzione di **Gelati dalle forme personalizzate**



PERFORMANCE E QUALITÀ

Portello Star

Portello specifico che permette l'utilizzo degli ugelli del kit monoporzioni e dei nuovi frastagliatori.



Kit Monoporzioni

Kit di ugelli adatti a riempire bicchierini, cannoli e produrre monoporzioni.



Blender. Blender Integrato con cucchiaio monouso per mescolare granelle e topping nel gelato.



Frastagliatori per creare lo stile del gelato scegliendo e personalizzando la forma.



Gravità - Gravity

Pompa - Pump

Kit Pompa/Gravità (solo per modelli XVL 3 P con agitatore in POM) permette il funzionamento contemporaneo di un cilindro con alimentazione a pompa e di uno con alimentazione a gravità.



Portello Invernale (solo per modelli XVL 3)

Portello specifico che permette l'utilizzo di due cilindri completamente separati inibendo la parte centrale. Una ulteriore flessibilità da poter utilizzare, sia in fase di lavaggio che di produzione.





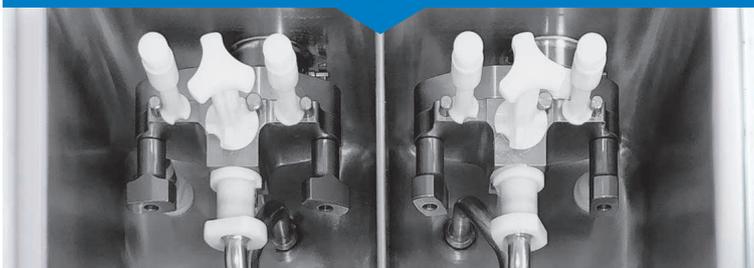
PERFORMANCE E QUALITÀ

Hard-O-Tronic®. Il sistema di controllo elettronico che permette di cambiare la consistenza del gelato in base al tipo di prodotto in modo semplice e veloce.

Scelta **ALIMENTAZIONE**

Pompa sommersa - Versione P

Pompa sommersa in acciaio pressurizzata con ingranaggi in polimero termoplastico avanzato; per un gelato asciutto e compatto. Grazie ai fori del regolatore pompa è possibile ottenere overrun tra il 40 e l'80%. È possibile regolare l'overrun anche con vasca piena.



Gravità - Versione G

I diversi diametri dei fori sull'ago di alimentazione, dosano naturalmente la miscela con l'aria; per un gelato asciutto e compatto ed un overrun fino al 40%. Il cursore di regolazione dell'ago permette, grazie ai fori ripetuti sia sulla parte inferiore che sulla parte superiore dell'ago, la regolazione dell'overrun anche con vasca piena.



Scelta **AGITATORE**

Agitatore Alta Efficienza 2E-RSI

Struttura in acciaio inox con raschianti in plastica e albero removibili per un gelato soffice e cremoso.



Agitatore Alta Efficienza in POM

Monoblocco, per un gelato asciutto e compatto. Standard nelle versioni a gravità.



Cilindro ad espansione diretta da 1,75 L

Ottimizza il processo refrigerante, velocizzando i tempi di mantecazione ed eliminando sprechi di energia. Grazie alla nuova posizione del foro di alimentazione l'operazione di pre-carica è semplice e sicura.





COMODITÀ

Nuove soluzioni
per il massimo
comfort di utilizzo

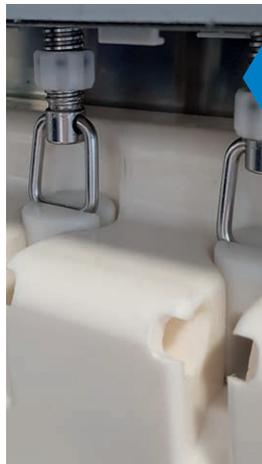
Agitatore in vasca

Previene la stratificazione del prodotto durante la conservazione e migliora lo scambio termico durante la pastorizzazione.



Velocità di erogazione regolabile

Flusso di erogazione modificabile per rispondere a tutte le esigenze di volume e velocità.



Self Closing

Sistema automatico di chiusura leve facile da montare e smontare. I rubinetti sono dotati di un sistema di chiusura automatica per interrompere il flusso di gelato in erogazione eliminando ogni eventuale spreco.



Leve in alluminio senza perno

Quando la macchina non è presidiata, le leve si possono sfilare e rimontare rapidamente, senza l'uso di attrezzi.



Sistema Dry Filling

Sistema automatico di riempimento acqua nelle vasche, per miscelare le polveri direttamente in vasca, risparmiando tempi e riducendo la possibilità di errori di dosaggio.



Tutti i contenuti aggiornati come manuale istruzioni, Carpi Care kit e Carpi Clean kit sono scaricabili tramite **QR Code** presente sul frontale della macchina.

Macchina versatile* (solo per modelli XVL 3)

grazie a tre diverse funzioni è possibile scegliere il lato su cui si vuole operare. Solo lato sinistro o solo lato destro nei periodi di bassa stagione, entrambi nel caso di maggiore produttività. *utilizzare con l'optional portello invernale.



RISPARMIO

Nuovi motoriduttori elettrici e condensatori **ad alta resa**

Trasmissione Pompa indipendente. (Versione P). Allunga la vita della pompa e degli ingranaggi. Assicura flessibilità con elevate prestazioni.



Scelta **CONDENSAZIONE**

Macchina condensata ad Acqua. L'impianto frigorifero viene raffreddato grazie al circuito di acqua in entrata ed uscita accessibile nella parte posteriore della macchina.

Macchina condensata ad Aria. Grazie al camino posteriore è possibile ottimizzare lo spazio di installazione e di affiancare le macchine.



Minimo residuo di miscela in vasca (0,2 litri). Grazie alla conformazione con depressione nella parte posteriore della vasca, in fase di pulizia lo spreco di miscela è minimo.



SICUREZZA

Più sicurezza operativa e **maggior controllo** nella produzione



Design ergonomico. Incrementata la prevenzione anti-infortunistica, con angoli ancora più arrotondati e raccordati.

Black-out e interruzione idrica

Dopo una mancanza di energia elettrica o di acqua, se i parametri temperatura-tempo garantiscono che la miscela non ha subito nessuna alterazione, la macchina riprende il programma in corso. In caso contrario, se la macchina è autopastorizzante, viene automaticamente avviato un ciclo di pastorizzazione avvertendo l'operatore con un messaggio a display. Nel caso di versione non autopastorizzante, la macchina richiede il lavaggio.



Teorema

Sistema di controllo e diagnosi, monitoraggio remoto delle funzioni della macchina. Facilita il servizio di assistenza e fornisce informazioni sull'utilizzo generando report.



Blocco pulsanti

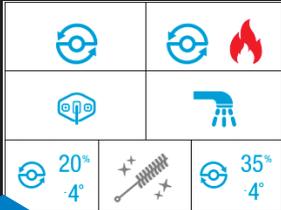
Per una maggiore sicurezza i pulsanti del display possono essere bloccati per evitare errori accidentali.





IGIENE

Pulizia facilitata,
igiene garantita



Pulsante Pulizia Multifunzione. Possibilità di attivare o disattivare singolarmente o insieme la pompa e l'agitatore in base alle necessità di pulizia. Una delle funzioni è la pulizia riscaldata. Attivando contemporaneamente l'agitatore e il riscaldamento della superficie del cilindro si sciolgono rapidamente i residui grassi di produzione.

Wash kit

Rubinetto sopra la vasca per facilitare le operazioni di pulizia.



Con il sistema automatico di **autopastorizzazione (optional solo per XVL 1 e XVL 3)** si può scegliere quando lavare la macchina fino ad un intervallo massimo di 42 giorni. Come ulteriore garanzia di sicurezza igienica, se l'operatore non esegue la pulizia integrale al termine dei giorni impostati, la macchina va in automatico in blocco.



Albero pompa sfilabile

Semplifica le procedure di pulizia e garantisce massima igiene e affidabilità.

Carpi Care kit



I kit personalizzati, ideati per mantenere sempre igienicamente perfetta la tua macchina.

Carpi Clean kit



CARPIGIANI
services

Partenza programmata. Grazie alla elettronica della macchina è possibile impostare non solo l'orario di partenza della pastorizzazione/conservazione nelle ore di chiusura del locale ma anche l'orario di messa in produzione della macchina.

Coperchio Ergonomico

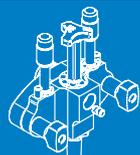
Coperchio vasca trasparente ergonomico per una facile ispezione della vasca.



CONFIGURA LA TUA MACCHINA

CONFIGURAZIONE VASCA

SCEGLI IL TIPO DI ALIMENTAZIONE



Pompa

Optional



Gravità

Optional



Wash kit



Sistema Dry Filling

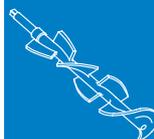
CONFIGURAZIONE AGITATORE/PORTELLO

SCEGLI IL TIPO DI AGITATORE



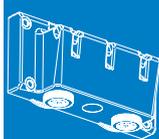
Agitatore 2E-RSI

Optional



Agitatore in POM

Optional



Portello Invernale
(solo per modelli XVL 3)

Optional



Frastagliatori

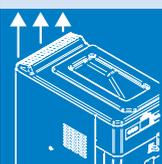


Kit Monoporzioni

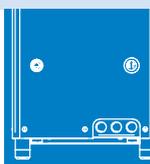
CONFIGURA LA TUA MACCHINA

CONFIGURAZIONE TECNICA

SCEGLI IL TIPO DI CONDENSAZIONE

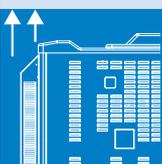


Macchina condensata ad Aria
(solo per modelli XVL 1 Counter)

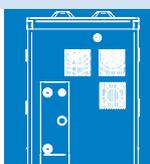


Macchina condensata ad Acqua
(solo per modelli XVL 1 Counter)

SCEGLI IL TIPO DI CONDENSAZIONE



Macchina condensata ad Aria
(per modelli XVL 1 e XVL 3)



Macchina condensata ad Acqua
(per modelli XVL 1 e XVL 3)

Optional



Autopastorizzazione
(per modelli XVL 1 e XVL 3)

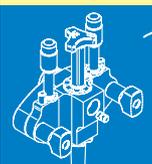
SCEGLI IL TIPO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA



Alimentazione Elettrica Monofase/Trifase

CONFIGURAZIONE ACCESSORI

Optional



Kit Pompa / Gravità
(solo per modelli XVL 3 P con agitatore in POM)

Optional



Teorema

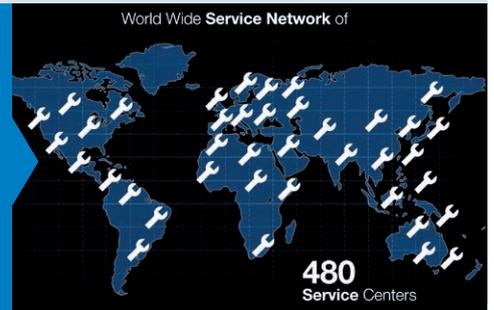
Optional



Blender

CHI SIAMO

Rete di Assistenza. Carpigiani è vicino al cliente con una rete di assistenza capillare che garantisce un'ampia copertura del territorio in tutto il mondo. Con più di 480 centri autorizzati e 1.500 tecnici specializzati il service Carpigiani assicura interventi rapidi e professionali.



COSA OFFRIAMO

Ricambi Originali. I ricambi originali Carpigiani, realizzati nel rispetto delle normative nazionali e internazionali in tema di sicurezza alimentare, assicurano la durata dei componenti stessi e allungano la vita della macchina. Sono gli unici in grado di garantire efficienza e sicurezza. I ricambi originali Carpigiani sono garantiti 1 anno.



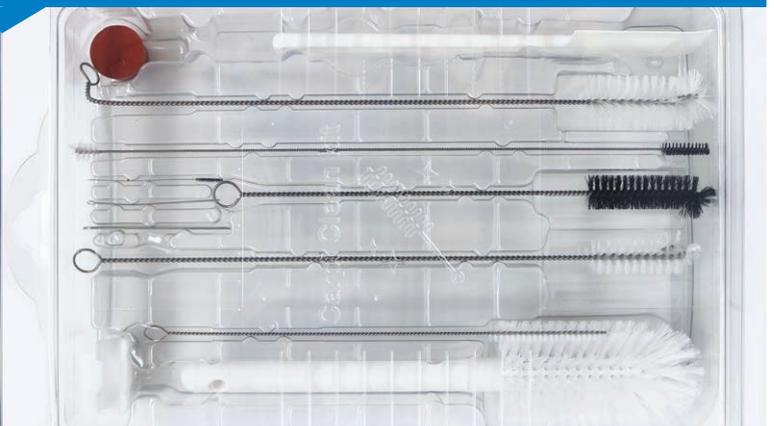
Carpi Care kit



MONTHS

Richiedi periodicamente al tuo concessionario **Carpi Care kit** e **Carpi Clean kit**. Kit di guarnizioni e scovolini dedicati a ciascuna macchina per mantenerla sempre igienicamente perfetta.

Carpi Clean kit



COSA OFFRIAMO

Tecnici Specializzati. I tecnici Carpigiani sono professionisti sempre aggiornati grazie a un solido e costante percorso di formazione che garantisce alti livelli di competenza per qualsiasi intervento di controllo, manutenzione, pulizia e riparazione.



Manutenzione Preventiva. Grazie a controlli periodici, affidati a tecnici certificati, la macchina può lavorare sempre in condizioni ottimali prevenendo eventuali fermi.

Garanzia Estesa. Grazie all'estensione di garanzia è possibile operare sulla macchina in totale tranquillità: in caso di necessità, infatti, si può contare su un intervento da parte dei tecnici Carpigiani in grado di ripristinare il funzionamento macchina con ricambi originali.



Lavaggio Programmato. Possibilità di affidare il lavaggio periodico della macchina a tecnici esperti.

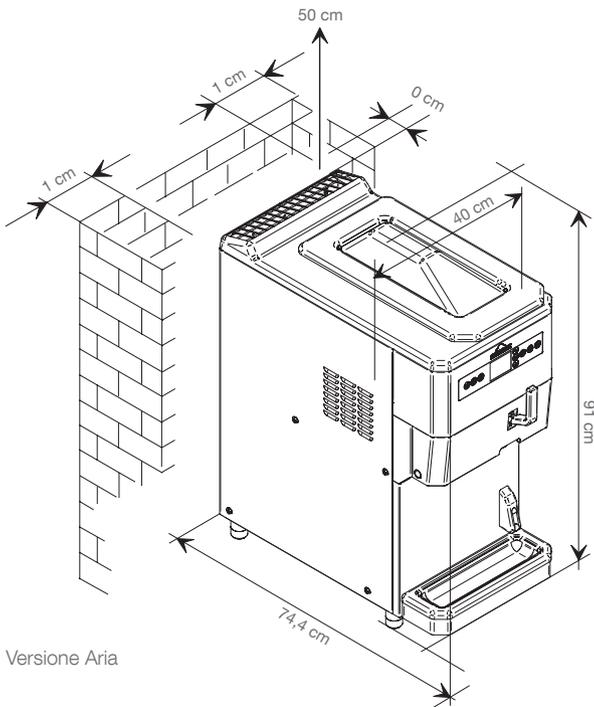


Teorema. Sistema di controllo e diagnosi per monitoraggio da remoto del funzionamento della macchina.

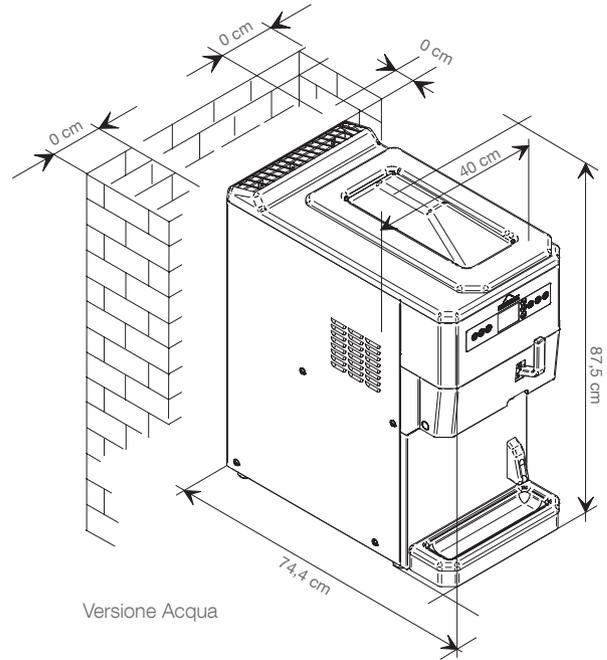
Il cliente può accedere alla macchina, tramite computer, per controllarne a distanza l'operatività. Teorema facilita, inoltre, il servizio di assistenza: i tecnici Carpigiani possono accedere a informazioni da remoto e intervenire sui parametri di configurazione come se operassero direttamente sulla macchina.



dati tecnici - dimensioni

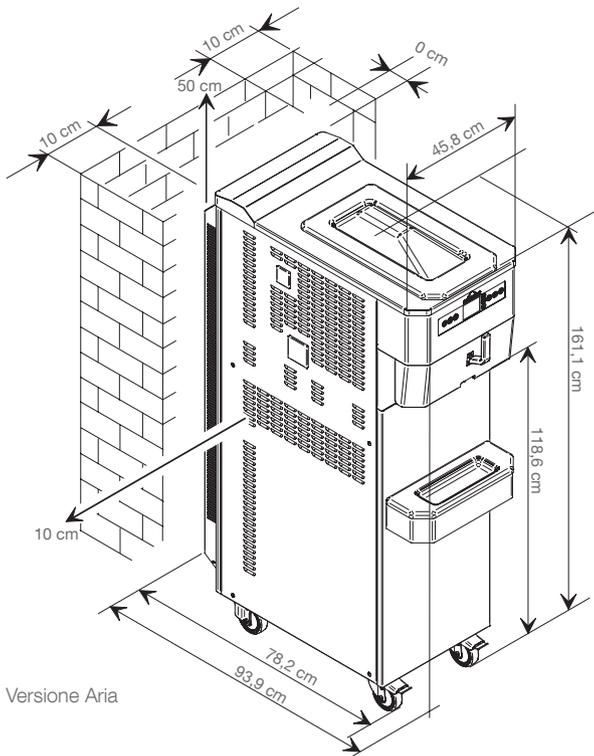


Versione Aria

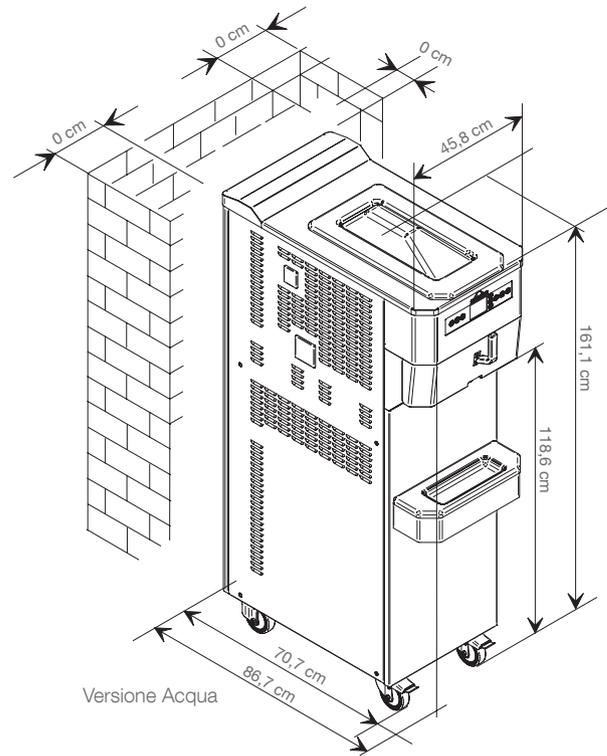


Versione Acqua

XVL 1 Counter



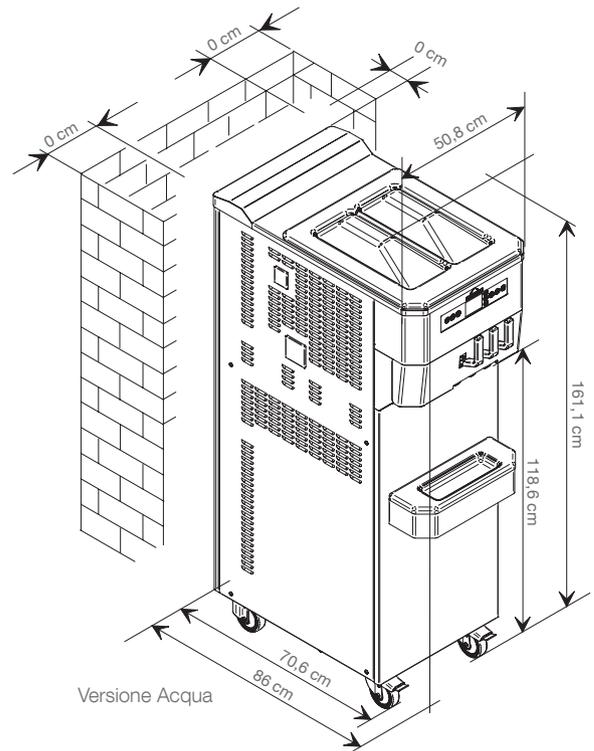
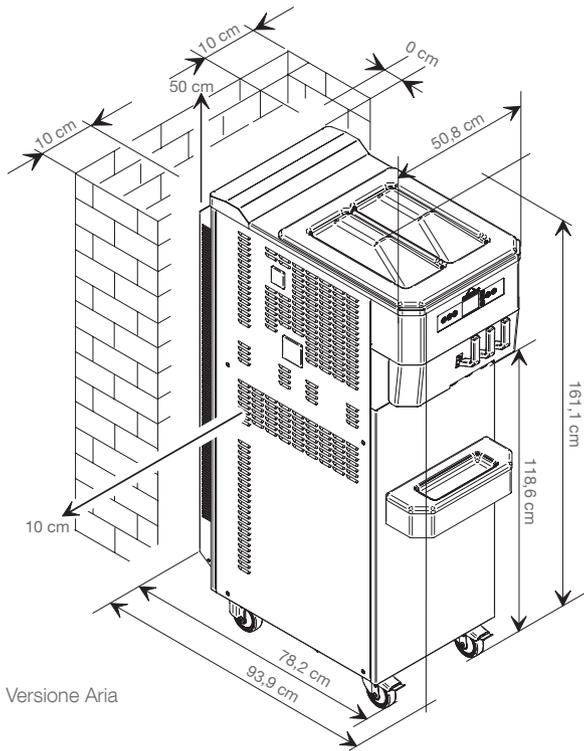
Versione Aria



Versione Acqua

XVL 1 STEEL

dati tecnici - dimensioni



XVL 3 STEEL

XVL 1 - XVL 3

Steel



	Gusti	Alimentazione	Produzione oraria (75gr porzioni)		Capacità vasche lt	Capacità cilindro lt	Potenza nominale kW	Fusibile A	Alimentazione elettrica Volt Hz Ph	Condensazione	Gas refrigerante	Peso netto kg
			POM	2E-RSI								
XVL 1 Counter P SP	1	Pompa	-	310*	13	1,75	2,4	10	400/50/3**	Aria optional Acqua	R452***	170
XVL 1 Counter G SP		Gravità	265*	-								160
XVL 1 Steel P	1	Pompa	465*	510*	13	1,75	2,5	10	400/50/3**	Aria optional Acqua	R452***	230
XVL 1 Steel G		Gravità	440*	-			2,4					225
XVL 3 Steel P	2+1	Pompa	630*	695*	13+13	1,75	5,0	16	400/50/3**	Aria optional Acqua	R452***	310
XVL 3 Steel G		Gravità	600*	-			4,8					300

*la capacità produttiva può variare in base a: miscela utilizzata e temperatura del luogo di lavoro **altri voltaggi e cicli disponibili su richiesta
***sono disponibili soluzioni alternative.

Le XVL sono prodotte da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo; Carpigiani si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



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

an Ali Group Company



the spirit of excellence