



XVL 3

STEEL



Standmaschinen -
Eismaschine für zwei
Sorten + Mix, zur
Herstellung von Softeis
und Frozen Yogurt.
Beste Leistung



Maximale Vielseitigkeit und hohes
Produktionsvolumen: die Maschine erfüllt
alle Kundenanforderungen

Hohe Produktionsleistung

Das große Zylindervolumen garantiert eine
kontinuierliche Zapfleistung, auch in den
größten Stoßzeiten

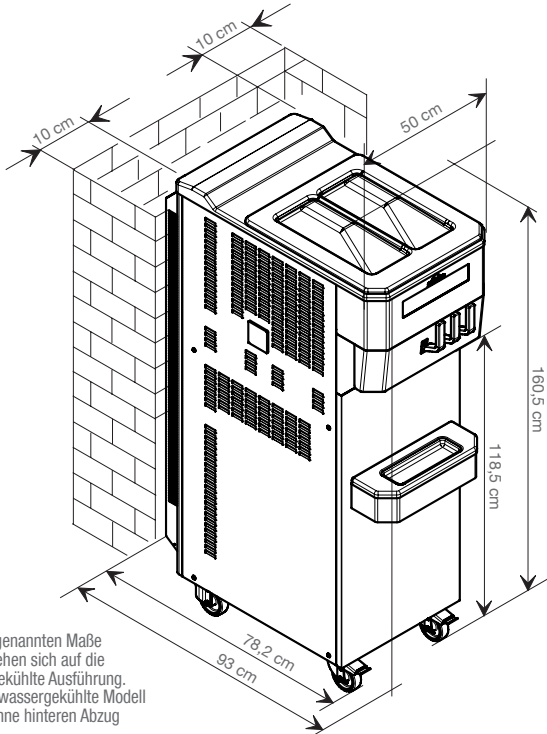
Flexibilität und Vielseitigkeit in der Produktion

Erfüllt alle Kundenanforderungen durch eine große
Produktvielfalt: traditionelles Softeis, Frozen Yogurt,
Fruchtsorbets und Monoporzioni (Eiskonfekt)

Aufschlagvolumen und Konsistenzkontrolle

Für die verschiedenen Softeismixe sind unterschiedliche
Einstellungen für die Konsistenzkontrolle vorgesehen.
Einfaches Einstellen des Aufschlagvolumen





Die genannten Maße beziehen sich auf die luftgekühlte Ausführung. Das wassergekühlte Modell ist ohne hinteren Abzug

Optionale Konfigurationen



Selbstpasteurisierung

Mit dem Selbstpasteurisierungssystem müssen die Maschinen nur 9 Mal pro Jahr gereinigt und zerlegt werden



Teorema Fernbedienung

Das System stellt wichtige Maschinendaten bereit, unterstützt das Servicesystem und sorgt für die Einhaltung des Reinigungsplans



Kit Monoporzioni

Austauschbare Düsen für die Zubereitung von Monoporzioni-Kreationen (Eiskonfekt) und anderen Leckereien



Mixer (Blender)

Integrierter Mixer mit Einweglöffel zur schnellen Vermischung mit Streuartikeln oder Toppings



Dry Filling-System

Möglichkeit den Mix in Pulverform direkt im Behälter durch Zugabe von Wasser vorzubereiten

Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion (75g Portionen)	Behälterkapazität	Zylinderkapazität	Nennleistung	Absicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht
XVL 3 STEEL P	2+1 Zahnradpumpe	695*	13+13	1,75	kW 5,0	A 16	400/50/3**	Luft/Wasser	R404	kg 310

* Die Produktionskapazität ist vom verwendeten Mix und von der Raumtemperatur abhängig

** Auf Anfrage sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich

Merkmale

Zwei Rührwerkmotoren und getrennte Kühlsysteme

Druckvolle Zahnradpumpen aus Edelstahl

Unabhängige Pumpen-Getriebeeinheit

Interaktives Display

Behälter-Rührwerke (Vorratsbehälter)

Edelstahl-Rührwerke

Selbstschließende Zapfhebel (Self closing)

Einstellbarer Eiscremeffluss

Kühlzylinder mit direkter Kältemittelverdampfung

Abtausystem

Vorteile

Die unabhängigen Zylinder ermöglichen die gleichzeitige Herstellung von verschiedenen Eissorten

Mit Zahnrädern aus Edelstahl gewährleistet die Pumpe eine optimale Speiseeis-Konsistenz, Qualität und hohes Aufschlagvolumen (einstellbar zwischen 40% und 80%)

Verlängern die Lebensdauer von Pumpe und Getrieben und ermöglicht Flexibilität und maximale Leistung

Kommuniziert mit dem Bediener und gibt Anweisungen und Daten bezüglich der Maschinenleistung

Verhindert ein Absetzen des Mixes und verringert die Schaumbildung für eine stets flüssige Konsistenz

Hochleistungsfähige Rührwerke mit Doppelspiralen und einem Gegenrührwerk für ein weiches und cremiges Produkt

Die Zapfhebel werden automatisch geschlossen und stoppen auf diese Weise den Speiseeisfluss, wodurch Materialverschwendung und Verschmutzung vermieden werden

Einstellbarer Produktfluss, für eine personalisierte Dosiergeschwindigkeit und Volumen-Anforderungen

Optimieren die Kühlleistung für schnelles Einfrieren, verringern die Produktverschwendung und gewährleisten höhere Qualität und Energieeinsparung

Möglichkeit, die Zylinder zu erwärmen, um das Reinigungsverfahren zu vereinfachen