



XVL | Technologie expresse





Les XVL sont des machines soft sur roulettes, compactes et robustes, équipées de la meilleure technologie:

Elles bénéficient de l'expérience Carpigiani

L'entreprise italienne qui a la plus grande gamme de machines pour la glace artisanale et soft sur le marché mondial.

Elles sont polyvalentes

Elles permettent de produire différents types de glace: d'onctueuses crèmes glacées et des délicats sorbets de fruits.

De grandes capacités de production

Equipées de long cylindres, les XVL garantissent une importante production, même dans les moments d'affluence.

Qualité de la Glace



MELANGES TOUJOURS FLUIDES

Pour garantir l'alimentation constante des cylindres les mix contenus dans les cuves réfrigérées sont mélangés par les agitateurs en maintenant leur fluidité.



DES GLACES FOISONNEES ET CREMEUSES

Les XVL/P sont équipées de pompes à engrenages qui pressurisent le mélange avec l'air et alimentent les cylindres de production pour obtenir une glace avec un foisonnement élevé (jusqu'à 80%). A l'intérieur des cylindres des agitateurs en acier à double spirale et contre-agitateurs produisent une glace légère et crémeuse.



DES GLACES COMPACTES

Dans les XVL/G l'alimentation des cylindres se fait par gravité; des valves régulatrices dosent le mix avec l'air pour obtenir un foisonnement jusqu'à 40%. A l'intérieur des cylindres, des agitateurs monobloc en POM produisent une glace consistante.

Facilité d'utilisation



COMMANDES FRONTALES

Le tableau de commande à hauteur des yeux et les icônes permettent de sélectionner rapidement les programmes.



AMPLE ZONE DE PRODUCTION

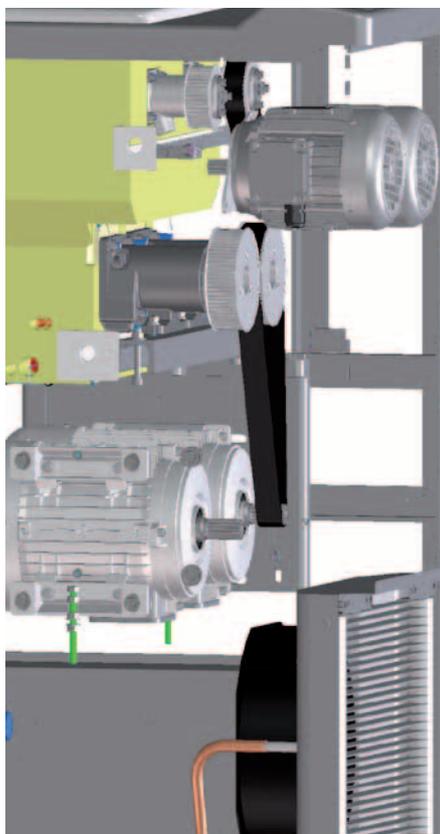
Le portillon décalé de 10 cm permet la réalisation de coupes de large diamètre et le remplissage de petits bacs à emporter.



MONO-PORTIONS

Avec les embouts optionnels droits ou frangés on peut réaliser rapidement des verrines, des pâtisseries, des cannoli, des biscuits farcis ainsi que de jolies mono-portions et pâtisseries glacées.

Performances et Economie



PRODUCTION SIMULTANEE DE GLACES A LA CREME ET AUX FRUITS

Dans les machines à deux parfums, chaque cylindre est équipé de son propre système de réfrigération et chaque agitateur dispose de son moteur; dans les XVL/P chaque pompe dispose de son propre moteur qui se met en marche uniquement quand le cylindre correspondant produit de la glace. Cette autonomie permet de produire indépendamment des produits totalement différents dans chaque cylindre, tels que crèmes glacées, glaces au yaourt et sorbets.

UTILISATION D'UN SEUL CÔTÉ

En basse saison on peut utiliser un seul côté d'une machine deux parfums plus panachage.



PREPARATION DU MELANGE DANS LA CUVE

Avec l'option Dry Filling il est possible d'ajouter la quantité d'eau nécessaire au mix en poudre et de préparer le mélange rapidement avec l'agitateur cuve.



DES TOURBILLONS DE GLACES TOUT PRETS

Le mixer optionnel installé à côté du portillon permet de réaliser rapidement le mélange de la glace avec des granulés, des pépites de chocolat, etc.



LEVIER DE DISTRIBUTION SELF CLOSING

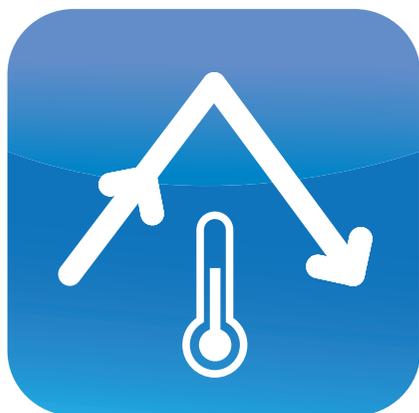
Les leviers sont équipés de systèmes automatiques de fermeture. La distribution de glace s'arrête automatiquement quand on lâche le levier.



LEVIERS EN ALUMINIUM SANS FIXATIONS

Quand on n'utilise pas la machine on peut retirer facilement les leviers de distribution et les remettre en place rapidement, le tout sans outils.

Hygiène et Sécurité



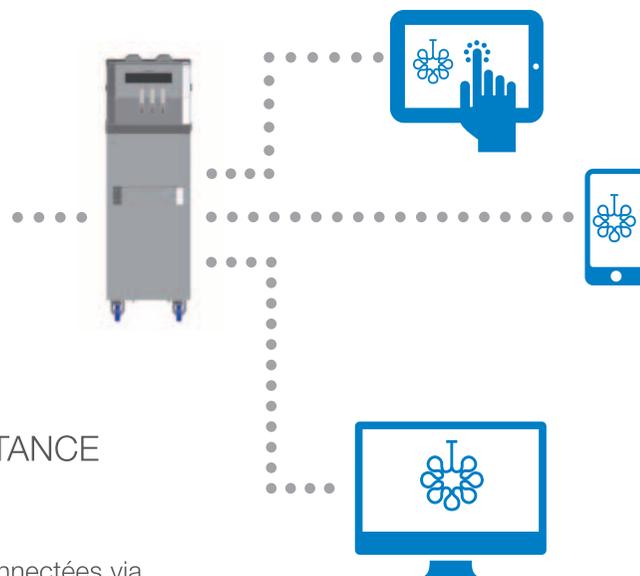
NETTOYAGE DE LA MACHINE UNE FOIS PAR MOIS

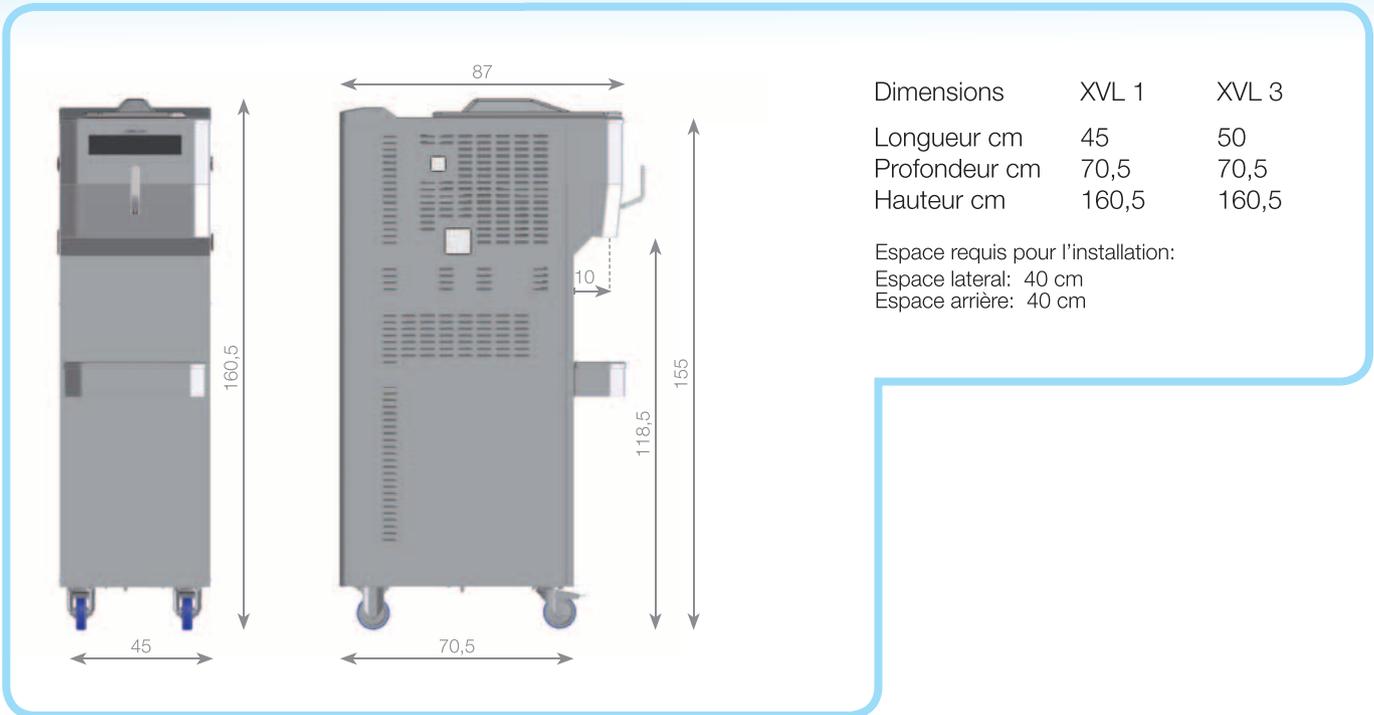
Toutes les XVL, à pompe ou à gravité, peuvent être équipées du **système automatique de pasteurisation SP**. Cette désinfection du mix et de toutes les parties en contact avec la glace se déroule pendant la nuit, pour garantir l'hygiène du produit et de la machine. **Le système SP permet de repousser le démontage et le nettoyage de la machine jusqu'à 42 jours.**



CONTROLE A DISTANCE VIA LE WEB

Les XVL peuvent être connectées via internet au système de contrôle et diagnostic TEOREMA. Ce système de contrôle à distance exclusif de Carpigiani, accessible depuis PC, tablette et smartphone, facilite le service d'assistance et permet une utilisation continue en toute sécurité.





Caractéristiques techniques

Modèle	Le- viers	Par- fums	Alimentation	Foisonnement %	Production Kg / h	Portions 75 g / h	Capacité cuves (Lt)	Volt	Hz	Ph	kW	Cond.	Poids Kg
XVL 1/G	1	1	Gravité	30 ÷ 40	38	500	13	400	50	3	2,7	Air	225
XVL 1/P	1	1	Pompe	40 ÷ 80	38	500	13	400	50	3	2,7	Air	230
XVL 3/G	3	2+1	Gravité	30 ÷ 40	50	670	13 + 13	400	50	3	4,7	Air	300
XVL 3/P	3	2+1	Pompe	40 ÷ 80	50	670	13 + 13	400	50	3	4,7	Air	310

La production peut varier en fonction du mix utilisé et de la température ambiante.

Configurez XVL avec ces options

SP = Autopasteurisante	Monoportions	M = Mixer	DF = Dry Filling	W = Condenseur eau
------------------------	--------------	-----------	------------------	--------------------

Les machines XVL sont produites par Carpigiani avec un Système de Qualité Certifié UNI EN ISO 9001

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Carpigiani se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.

Concessionnaire



Carpigiani
vous aide à sourire!

CARPIGIANI

Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia BOLOGNA, Italy Tel. +39 051 6505111 carpigiani.com