



La tecnologia che
semplifica il tuo lavoro



Age XPL

Maturatori Elettronici per Miscele Gelato



Dopo la pastorizzazione, la miscela viene trasferita nei tini di maturazione, gli Age XPL, che conservano e maturano le miscele gelato, a 4°C, indenni da contaminazione batterica.

Il sistema di refrigerazione a secco assicura efficienza e durata. Gli agitatori sono dimensionati per movimentare tutta la miscela, possono agitare a ciclo continuo o intervallato.

Age 60 XPL

Maturatore adatto alla media gelateria che può così avere una maggiore scorta di miscela.

Age 60+60 XPL

Maturatore a due vasche per una scorta superiore, e per chi produce più tipi di miscele. Le due vasche hanno la refrigerazione separata, per consentirne l'uso indipendente.

Caratteristiche tecniche

MODELLO	Capacità vasca		Alimentazione elettrica*			Potenza installata	Condensatore	Dimensioni alla base cm			Peso Netto
	Min. litri	Max litri	Volt	Hz	Ph	kW		Largh.	Prof.	Alt.	kg
Age 60 XPL	20	60	230	50/60	1	1,1	Aria	39	85	103	100
Age 60+60 XPL	2x20	2x60	230	50	1	1,7	Aria	70	85	103	187

*Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo.
Le prestazioni si riferiscono a 25°C temperatura ambiente.

Gli Age XPL sono prodotti da Carpigiani con Sistema Qualità Certificato UNI EN ISO 9001.

Concessionario

Carpigiani
ti aiuta a sorridere!



CARPIGIANI

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

