



La magia del gelato self service



La 191 Magica fa tutto da sola!

Con queste macchine da pavimento Carpigiani, il gelato soft diventa self service.

Le Magica sono macchine a gettone, che operano in piena autonomia. Producono gelato classico monogusto e attraenti gelati variegati; trovano la loro migliore collocazione in tutte quelle situazioni di forte afflusso di consumatori potenziali, come centri commerciali, sale giochi, parchi acquatici, luna park, ecc. Possono anche produrre, con una rapida variazione della programmazione, ottimi gelati "affogati", al caffè, alla crema al whisky, al limoncello e a tutti i liquori di frutta; sono quindi ideali per discoteche, locali notturni, happening musicali ecc. cioè per una diversa modalità di consumo del gelato.



Coperchio Vasca

In materiale plastico che impedisce dispersioni di temperatura, per la migliore conservazione della miscela all'interno della vasca superiore refrigerata. Ha la chiusura a chiave, per consentire solo al gestore della macchina di intervenire sulla miscela, per impedire ogni contaminazione del prodotto.



Pompa Ingranaggi

Pressurizza la miscela con l'aria ed alimenta il cilindro di produzione, per un gelato cremoso con elevato aumento di volume.

Mescolatore in Vasca

Per movimentare la miscela e mantenerla fluida.

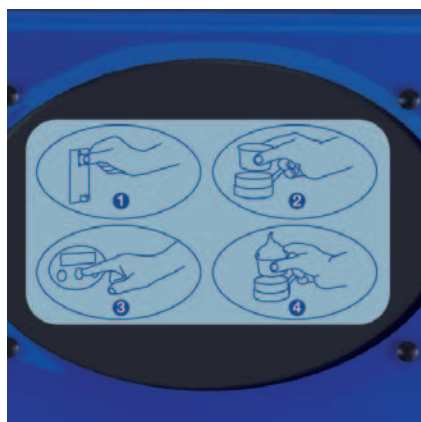


Agitatore Autoraschiante

L'esclusivo agitatore assicura il perfetto raschiamento del cilindro di produzione e la mantecazione di ogni tipo di gelato.

Autopastorizzazione

Questo sistema durante la pausa notturna sanifica la miscela e tutte le parti a contatto con il gelato, con un ciclo completo di pastorizzazione, per garantire un prodotto sempre inalterato.



Pannello Istruzioni

Il pannello riporta graficamente le 4 semplici operazioni per il self service del gelato.

Video Personalizzato

Lo stesso pannello è anche uno schermo video da 7", sul quale è possibile riprodurre video promozionali del proprio locale e ogni altro messaggio animato che si vuole comunicare.



Display LCD

La sequenza self service è riportata anche sul display LCD della pulsantiera, che guida con messaggi attivi la giusta progressione delle operazioni. Se questa serie di operazioni non viene seguita, la macchina non eroga il gelato e comunica l'errore e la fase da ripetere.

Sceita del Gelato

La pulsantiera "touch" consente una rapida scelta del gelato, fra le 3 proposte disponibili: un monogusto e due variegati.



Erogazione Protetta

Dopo aver posto la coppetta sul saliscendi e selezionato il gusto, la coppetta sale verso il punto di erogazione del gelato, che avviene sempre in area protetta.

La protezione può essere rimossa per la pulizia, solo con l'ausilio di un utensile, perché il pezzo non sia asportabile.



1. Introdurre il gettone

La macchina è dotata di 250 gettoni ed un raccoglitore interno con la capacità d'uso di 1000 gettoni.



3. Selezionare il gusto

Il saliscendi porta la coppetta nel punto di erogazione e la riporta con il gelato scelto, dopo pochi secondi, al punto di partenza.



2. Posizionare la coppetta

La macchina è dotata di un porta coppetta con diametro alla base di 62 mm.; per coni, cialde e altri tipi di coppette, compatibili con la macchina, bisogna richiedere un anello adattatore, che può essere fatto su richiesta.



4. Ritirare il gelato

Caratteristiche tecniche

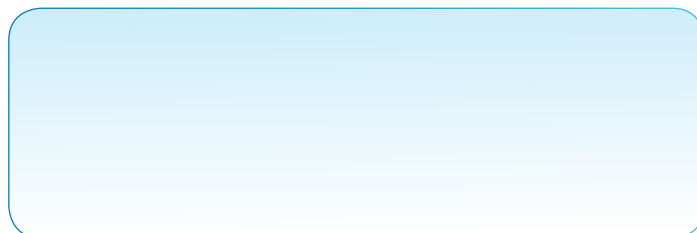
MODELLO	191 P/SP MAGICA COLORE	191 P/SP MAGICA
Prod. oraria* / 75 g porzioni	250	250
Capacità vasca / litri	12	12
Gelato classico	1	1
Gelati variegati	2	no
Gusti totali	3	1
Aliment. Elettrica / Volt / Hz / Ph	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3
Potenza installata / kW	2,6	2,4
Fusibile	10A	10A
Condensatore	Aria / Acqua	Aria / Acqua
Dimensione alla base L x P / cm	50,5 x 67,5	50,5 x 67,5
Altezza cm	152	152
Peso / kg	210	170



* La produzione oraria può variare a seconda della miscela usata e delle condizioni operative. I dati sono stati rilevati ad una temperatura ambiente di 25°C. Le caratteristiche sono indicative. La Carpigiani si riserva di apportare modifiche senza preavviso.

Le Magica sono prodotte 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