



# K503 P SP



Softeismaschine  
Standgeräte für zwei  
Sorten + Mix. Die perfekte  
Maschine für Kunden die  
höhere Leistung erwarten.  
**Genuss durch  
Fortschritt**



Diese Maschine garantiert Vielseitigkeit und Flexibilität mit ausgezeichneter Produktionsleistung

### **Zwei Rührwerkmotoren und zwei Kompressoren unabhängig voneinander**

Dank der Kombination der zwei Motoren und der zwei Kompressoren, kann nur eine Seite der Maschine verwendet werden

### **Aufschlagvolumen und Konsistenzkontrolle**

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



Carpi Care kit

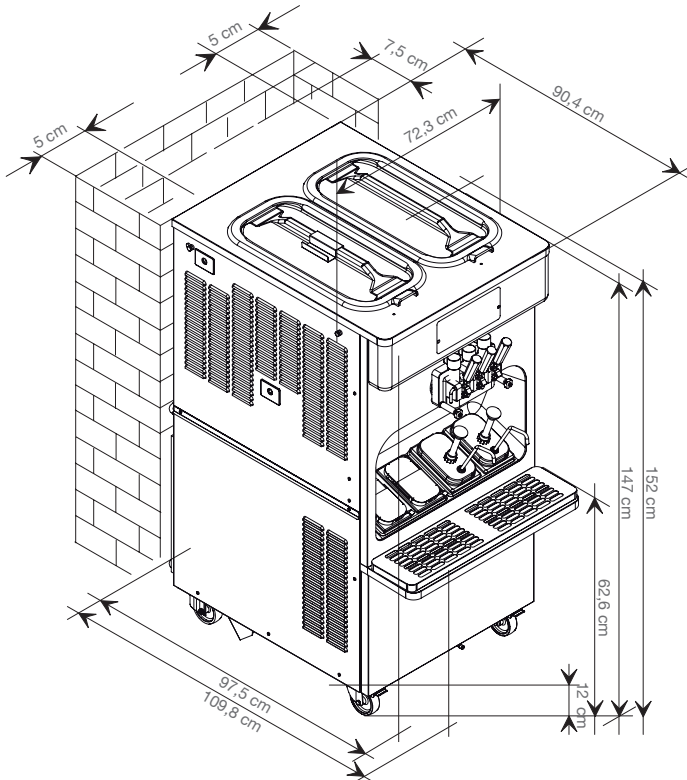


Carpi Clean kit\*



\*Fragen Sie Ihren Händler nach diesen Kit, um Ihre Maschine jederzeit im einwandfrei hygienischen Zustand zu erhalten.

[carpigiani.com](http://carpigiani.com)



## Standardkonfigurationen



### Selbstpasteurisierung

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

## Optionale Konfigurationen



### Teorema Fernbedienung

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



### Selbstschließende Zapfhebel (Self closing)

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



### Dry Filling-System

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

	Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion (75g Portionen)	Behälterkapazität lt	Zylinderkapazität lt	Nennleistung kW	Absicherung A	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht kg
<b>K503 P SP</b>	2 + 1	Zahnradpumpe	800*	20 + 20	1,75	5.2	16	400/50/3**	Luft	R452***	410

\* Die Produktionskapazität ist vom verwendeten Mix und von der Raumtemperatur abhängig \*\* Auf Anfrage sind auch andere Spannungen und Zyklen erhältlich \*\*\* Alternative Lösungen sind verfügbar

## Merkmale

## Vorteile

Getrennte Kühlsysteme	Man kann in den zwei Zylindern unterschiedliche Mixen benutzen
Druckvolle Zahnradpumpe aus Edelstahl mit Fortschrittliches Thermoplastisches Polymer	Gewährleistet die Pumpe eine optimale Speiseeis-Konsistenz, Qualität und hohes Aufschlagvolumen (einstellbar zwischen 40% und 80%)
Interaktives Display	Kommuniziert mit dem Bediener und gibt Anweisungen und Daten bezüglich der Maschinenleistung
Abnehmbare Pumpenwelle	Für eine einfachere Reinigung, maximale Hygiene und Zuverlässigkeit
Behälter-Rührwerke (Vorratsbehälter)	Verhindern das Absetzen des Mixes und verringern die Schaumbildung für eine stets flüssige Konsistenz
Hochleistungsfähiges Rührwerk	Hochleistungsfähige Rührwerke mit Doppelspiralen und einem Gegenrührwerk
Einstellbarer Eiscremeffluss	Einstellbarer Produktfluss, für eine personalisierte Dosiergeschwindigkeit und Volumen-Anforderungen
Spring-Pumpen und Behälter mit Deckel für Saucen und Topping	2 Spring-Pumpen für warmen Saucen und 2 Behälter für Raumtemperatur-Saucen mit Deckel
Kühlzylinder mit direkter Kältemittelverdampfung	Optimieren die Kühlleistung für schnelles Einfrieren, verringern die Produktverschwendung und gewährleisten höhere Qualität und Energieeinsparung
Abtausystem	Möglichkeit, die Zylinder zu erwärmen, um das Reinigungsverfahren zu vereinfachen

K503 P SP wird von Carpigiani gemäß dem Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.

Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen, falls sie solche für notwendig hält.