



Die Technologie,
die Ihnen die Arbeit
erleichtert



Age XPL

Elektronische Reifegeräte für Eismix



Nach der Pasteurisierung wird der Mix in die Age XPL Reifewannen umgefüllt, wo er bei 4°C, vor Bakterien geschützt, konserviert und gereift wird. Das Trockenkühlsystem gewährleistet Effizienz und Dauerhaftigkeit. Die Rührwerke sind so dimensioniert, dass sie die gesamte Mischung in Bewegung halten. Sie können im Dauer- oder im Intervallbetrieb arbeiten.

Age 60 XPL

Reifegerät für mittelständische Eisdieleen, die somit über mehr Mixvorrat verfügen können.

Age 60+60 XPL

Doppelwannen-Reifegerät für größeren Vorrat und für diejenigen, die mehrere Mixtypen herstellen. Die beiden Wannen werden separat gekühlt und können daher unabhängig voneinander genutzt werden.

Technische Merkmale

MODELL	Fassungsvermögen Wanne		Stromversorgung*			Nennleistung kW	Kondensator	Abmessungen am Boden cm			Nettogewicht kg
	Min. Liter	Max. Liter	Volt	Hz	Ph			Breite	Tiefe	Höhe	
Age 60 XPL	20	60	230	50/60	1	1,1	Luft	39	85	103	100
Age 60+60 XPL	2x20	2x60	230	50	1	1,7	Luft	70	85	103	187

Die Leistungen beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C.

*Weitere Versorgungsspannungen und Verarbeitungszyklen stehen gegen Aufpreis zur Verfügung.

Die Geräte Age XPL werden von Carpigiani mit dem zertifizierten Qualitätssystem nach 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.

Vertragshändler

Carpigiani
und Du hast Grund
zum Strahlen!



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

