



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*			Installierte Leistung 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

*Weitere Versorgungsspannungen und Verarbeitungszyklen stehen gegen Aufpreis zur Verfügung. Die Leistungen beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C.

Die Geräte Age XPL werden von Carpigiani mit dem zertifizierten Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Vertragshändler

Carpigiani
und Du hast Grund
zum Strahlen!



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



Eis L. Gräbner GmbH
Mogelkenstraße 24
30165 Hannover

Tel. 0511 300 258 30
Fax. 0511 300 258 59

info@eis-graebner.de
www.eis-graebner.de