



V-AIR

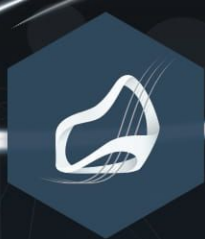
Najnowsza technologia

Pionowy przepływ powietrza

zapewnia oszczędność miejsca
i pieniędzy, zapewniając
niespotykaną dotąd wydajność!



Ekologiczny czynnik
chłodniczy R290



V-AIR

Pionowy przepływ powietrza



NAJBARDZIEJ ZAAWANSOWANA TECHNOLOGIA

Pionowy przepływ powietrza

Odkryj łatwy sposób na zwiększenie sprzedaży granity przy użyciu **minimalnej przestrzeni na blacie**, zapewniając łatwość użytkowania i poprawiając wrażenia klientów. Urządzenie posiada nowoczesne rozwiązanie: **pionowy przepływ powietrza**. Najlepsza produkcja granity przy użyciu najmniejszej możliwej przestrzeni.

Świeże powietrze jest absorbowane pod maszyną i unosi się do góry, wychodząc przez tylne otwory wentylacyjne. V-Air wyposażony jest w wewnętrzne wentylatory, zapewniające dobry przepływ powietrza chłodzącego oraz **cichą wentylację** bez kumulacji ciepła pod maszyną.

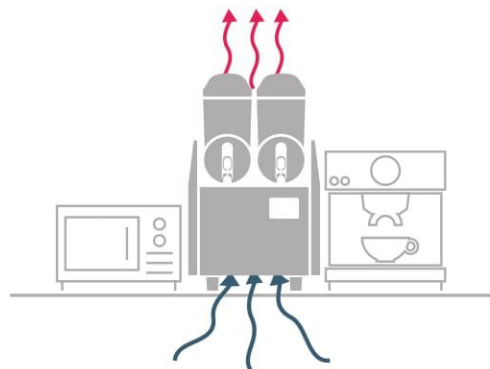
Dlaczego pionowy przepływ powietrza ?



Oszczędzaj miejsce = Oszczędzaj pieniądze

Dzięki pionowemu przepływowi powietrza, V-Air umożliwia optymalizację przestrzeni. Instaluj maszyny jedna obok drugiej bez wolnej przestrzeni. Innowacyjna koncepcja pionowego chłodzenia, zapewnia oszczędność miejsca i pieniędzy, zapewniając niespotykaną dotąd wydajność! V-Air skraca czas pracy i pomaga skupić się na tym, co naprawdę ważne dla klienta.

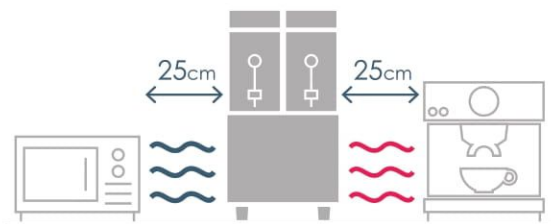
V-AIR



Zerowy odstęp.

Więcej miejsca na Twoim blacie oznacza większą ilość sprzętu i produktów do zaoferowania Twoim klientom, oznacza to znaczny wzrost liczby klientów, których możesz zadowolić.

Inne granitory



Boczny przepływ powietrza.

Większość granitorów wykorzystuje system boczego przepływu powietrza, co oznacza, że musisz zostawić wolne miejsce, około 25 cm po bokach i 30 cm z tyłu, aby zapewnić prawidłową cyrkulację powietrza.

V-AIR

URZĄDZENIE MOŻE PRACOWAĆ Z:

Płynnym koncentratem
Shake w proszku
Alokohelem
Produktami na bazie owoców

CO MOŻNA PRZYGOTOWAĆ ?

Granita
Sorbety
Koktajle
Zimne napoje

ZAWARTOŚĆ CUKRU

Poziom cukru w mieszance musi wynosić od 12% do 17%..

CAŁA GAMA V-AIR:

V-AIR 2 BASIC



V-AIR 2 FULL ELECTRONIC



V-AIR 3 BASIC



V-AIR

	V-Air 2		V-Air 3
	Basic Version	Full Electronic Version	Basic Version
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA	12L	12L	12L
LICZBA ZBIORNIKÓW	2	2	3
KONTROLA	Panel dotykowy	Ekran dotykowy	Panel dotykowy
TRYBY PRACY	5 TRYBÓW: Slush - Stand by - Mix - Defrost - Stop	6 TRYBÓW: Slush - Stand by - Mix - Defrost&Slush - Defrost&Mix - Stop	5 TRYBÓW: Slush - Stand by - Mix - Defrost - Stop
WYŚWIETLANE INFORMACJE PODCZAS PRACY	<ul style="list-style-type: none"> · Tryb każdego zbiornika · Temperatura w każdym zbiorniku 	<ul style="list-style-type: none"> · Tryb każdego zbiornika · Temperatura w każdym zbiorniku · Czas oczekiwania na sorbet · Poziom sorbetu · Alarm 	<ul style="list-style-type: none"> · Tryb każdego zbiornika · Temperatura w każdym zbiorniku
JĘZYK	Angielski, Włoski, Hiszpański, Francuski, Niemiecki	Angielski, Włoski, Hiszpański, Francuski, Niemiecki	Angielski, Włoski, Hiszpański, Francuski, Niemiecki
TRYBY AUTOMATYCZNE	Tak	Tak	Tak
ZDALNE STEROWANIE	Nie	Tak	Nie
KONSYSTENCJA SORBETU	Sterowanie poprzez wyświetlacz	Sterowanie poprzez wyświetlacz	Sterowanie poprzez wyświetlacz
NAPIĘCIE STANDARDOWE	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
MOC	800W / 600W	800W / 600W	1200W / 1200W
GAZ CHŁODNICZY	R 452 / R 290	R 452 / R 290	R 452 / R 290
WAGA NETTO	56 Kg	56 Kg	70 Kg
TEMP. POMIESZCZENIA	Max 43°C	Max 43°C	Max 43°C
WYMIARY (szer. x gł. x wys.)	45x62x90 cm	45x62x90 cm	67x62x90 cm

Łatwe napełnianie

Zawiasowe pokrywy

Zawiasowe pokrywy umożliwiają napełnienie zbiorników bez ich zdejmowania. Umożliwia to także **bezbprzewodowe podświetlenie** i kilka możliwości personalizacji.



Ochrona przed zalaniem

Jeśli płyn wycieknie ze zbiornika, jest on przenoszony do korytka ociekowego przez wewnętrzną rurkę, co **zapewnia maksymalne bezpieczeństwo** i pozwala uniknąć ryzyka awarii elementów elektrycznych poprzez zalanie.

Touch & Slush

Intuicyjny i wielojęzyczny ekran dotykowy zapewniający: 6 trybów pracy za dotknięciem przycisku oraz szybki i łatwy dostęp do powiadomień, ustawień i funkcji automatycznych.



Szybkie rozmrażanie

Unikaj długich czasów rozmrażania. Tryb odszraniania pozwala uzyskać płyn 75% szybciej niż standardowe rozmrażanie w temperaturze pokojowej. Pozwala zaoszczędzić czas i szybko umyć maszynę. Funkcja ułatwiająca codzienne użytkowanie.



Perfekcyjne uszczelnienie zbiornika

Tylna uszczelka jest **w prosty sposób** montowana na zbiorniku przed zamontowaniem jej na maszynie. Nie tylko **oszczędza to czas** podczas procesu montażu, ale także zapewnia lepsze uszczelnienie i **zapobiega wyciekom**.



Granitor z filtrem bezpyłowym

Znajduje się pod maszyną w celu utrzymania czystości, co pozwala na wyższą wydajność i oszczędność energii elektrycznej.

Łatwo zdejmowany do czyszczenia, wystarczy wysunąć go do przodu.

Prosta obsługa Proste czyszczenie

Ergonomiczny kran Push&Pull zapewnia łatwe dozowanie na dwa różne sposoby (w przód i w tył). Rozwiązanie łatwe w użyciu, montażu i demontażu. Możliwość demontażu jedną ręką.

Oszczędzaj czas, unikając demontażu wszystkich elementów do czyszczenia.

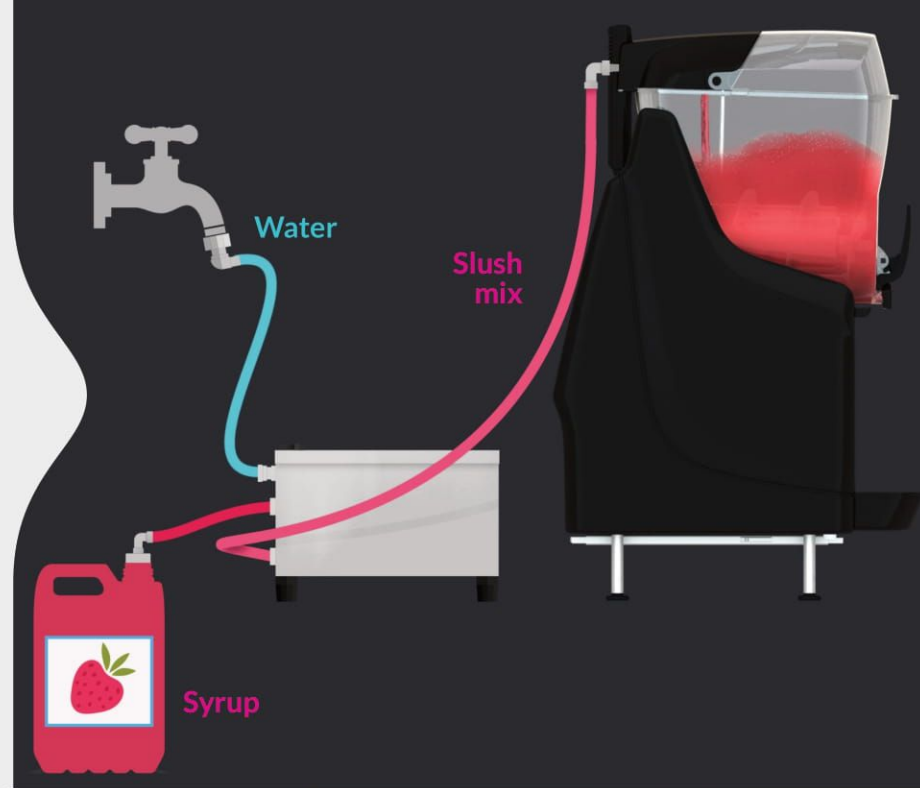


Perfekcyjne mieszanie

Asymetryczny kształt zbiornika, zapewnia lepsze mieszanie i optymalną konsystencję, a także zapobiega tworzeniu się zatorów lodowym, tworząc idealną konsystencję.

Autouzupelnianie

Zmień swoją standardową maszynę w maszynę do automatycznego napełniania, po prostu zmieniając pokrywę. Zapomnij o przygotowywaniu mieszanki i uzupełnianiu maszyny, system zrobi to za Ciebie automatycznie.



Zdalne sterownie

Monitoruj pracę maszyny za pomocą **smartfona lub laptopa**: lokalizacja maszyny, tryb pracy w czasie rzeczywistym, problemy, przeprowadzany proces czyszczenia, poziom zmrożenia produktu, itp.

Pełna Kontrola

Poprzez wyświetlacz: ustaw funkcje automatyczne, język, konsystencję sorbetu, hasło, jednostki temperatury. Możesz również łatwo śledzić proces czyszczenia dzięki ilustrowanemu przewodnikowi.



Personalizacja

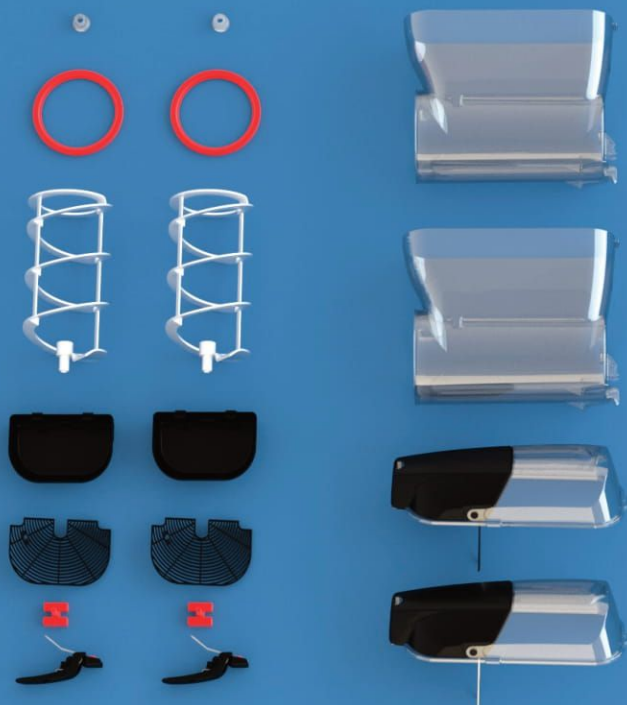
Zaprojektuj własną maszynę

Oferujemy możliwość spersonalizowania urządzenia za pomocą własnej grafiki, a także możliwość wyboru koloru obudowy.

Oszczędność

do 30 %

Zaawansowane sterowanie elektroniczne w połączeniu z wydajnym układem chłodniczym, zapewnia maszynę o optymalnej wydajności i niskim zużyciu energii (co oznacza niższe rachunki za media). V-Air zużywa o 30% mniej energii niż inne maszyny do sorbetów.



Ulepszone czyszczenie

Oszczędź czas i pieniądze dzięki łatwemu i szybkiemu systemowi czyszczenia:

- Jednoczęściowy system kranów
- Demontaż/montaż bez narzędzi
- **Niewiele elementów do czyszczenia**



ECO SYSTEM CHŁODZENIA

Ekologiczny czynnik chłodniczy, który redukuje emisję dwutlenku węgla do zera przy jednoczesnym zwiększeniu wydajności chłodniczej o 8%.

Oznacza to, że V-Air zapewnia większą moc chłodzenia, jednocześnie zmniejszając zużycie energii do 30%.

Koncepcja V-Air pokazuje nasze zaangażowanie w zrównoważony rozwój, dostarczając wartościowe rozwiązania dla branży horeca poprzez innowacje i zrównoważony rozwój naszej działalności i naszych klientów, dbając o nasze środowisko.





V-A-I-R



We are



Innowacje, jakość, kreatywność i odwaga zawsze były integralną częścią tożsamości korporacyjnej Carpigiani Horeca. Produkty na najwyższym poziomie są zawsze wynikiem pracy zespołowej i dlatego każdego dnia ulepszamy proces produkcyjny, technologię i relacje z klientami. Dokładamy wszelkich starań, aby Carpigiani Horeca była idealnym partnerem dla rozwoju wielu projektów.

Wybór sprzętu Carpigiani Horeca to gwarancja produkcji najwyższej jakości produktów. Możesz mieć pewność, że Twój sprzęt będzie solidny, wydajny, bezawaryjny i prosty w obsłudze. Z biegiem czasu korzyści te przekładają się na oszczędność kosztów i szybki zwrot inwestycji.



Każda maszyna z Carpigiani Horeca jest produkowana w fabryce w Rafelcofer (Walencja-Hiszpania) na powierzchni 3.600 metrów kwadratowych. 3 linie produkcyjne pozwalają na produkcję ponad 20.000 maszyn rocznie przez wykwalifikowanych specjalistów.



Wszystkie urządzenia produkowane przez Carpigiani Horeca posiadają znak CE, który potwierdza, że nasze produkty zostały ocenione i spełniają wymagania UE w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska.



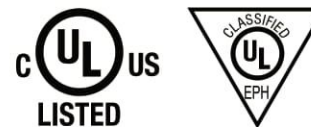
Wszystkie urządzenia produkowane przez Carpigiani Horeca są zgodne z Systemem Zarządzania Jakością, zgodnym z normą ISO 9001:2015.



Carpigiani Horeca jest członkiem fundacji ECO-RAEE, która współpracuje w zakresie prawidłowego zarządzania środowiskiem oraz gospodarowania użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym.



Sprzęt Carpigiani Horeca został uznany przez E.T.L. za zgodny z amerykańskimi i kanadyjskimi normami bezpieczeństwa elektrycznego i żywnościowego.



Sprzęt Carpigiani Horeca został uznany przez U.L. za zgodny z amerykańskimi i kanadyjskimi normami bezpieczeństwa elektrycznego i żywności.

Dla zainteresowanych bezpłatnie udzielimy porady odnośnie sprzedaży granity i z zakresu obsługi urządzenia. Aby uzyskać dodatkowe informacje, skontaktuj się z nami:



P.P.H.U. ICEKALINKA
Robert Kalinka
ul. Powiśle 25
27-600 Sandomierz

Telefon:
+48 730 363 620
+48 602 877 869

WWW.ICEKALINKA.PL

Dział handlowy
Email: biuro@icekalinka.pl

Biuro obsługi klienta
Email: kontakt@icekalinka.pl

Serwis i części zamienne
Email: serwis@icekalinka.pl



Światowej klasy technologia, idealna dla klientów, którzy szukają najnowocześniejszej konstrukcji.