









	N*.		REV.00		
	Updated on		20/04/2018		
	Machine		PASTOMASTER 120 XPL P		
	Туре		200 - 50/60 - 3W		
	Code		IC848723064		
Electricity	Voltage		<b>電</b> 圧		200 V
	Frequency		周波数		50 / 60 Hz
	Phase		相		3 P
	Rated Power Input (2)	Sugar syrup (1)		) シュガーシロップ製造 (1)	9.7 kW
		Normal mix		通常のミックス製造	8 kW
		Sugar syrup (1)	最大電流(2	) シュガーシロップ製造 (1)	35 A
		Normal mix		通常のミックス製造	23.3 A
	Fuse size		ブレーカー容量		40 A
Size (3)	Width		幅		658 mm
	Depth (with water connection, without tray)		奥行き(給排水接続含む、トレー除く)		1051 mm
	Height (tank cover is closed)		高さ (タンクカバー閉)		1092 mm
	Net Weight		NET 重量		240 kg
	Refrigerant		冷媒種類		R 404-A
Cooling water	Consumption	Water in 20 °C	消費水量	給水温度20°C	500/540 Lit/h
		Cooling tower		クーリングタワー	1652 Lit/h
	Head loss (cooling tower) (4)		<b>水頭損失(</b> クーリングタワー)(4)		4.5 mAq
	Size of water in		給水接続ロサイズ		1 GAS inch & 3/4 GAS inch
	Size of water out		排水接続ロサイズ		1 GAS inch
	Production Capacity		製造能力		30 - 120 Lit/2h
Approved by	Carpigiani Bologna		1) Ms. Sardone		
			2) Mr. Lazzarini		
	Carpigiani Japan		3) Mr. Chiba		
			4) Mr. Scrimizzi		

- (1) Data has been taken with 60 brix of sugar syrup upon certain method.
- (2) Data has been taken when machine worked properly under right conditions.
- (3) Tolerance  $\pm 1$ mm, water connection included, tray excluded, tank cover / spigot head are closed.
- (4) Head loss of any hose / pipe / valve before water in and after water out are excluded.
- (5) Above power, current flow, water consumption and production capacity depends on various conditions such as type of mix, quantity of mix, temperature, calibrations, way of using and consumption of parts, etc, (6) Do not to raise the ambient temperature to 35C or higher due to stoppage of air conditioning or ventilation in the night or holiday.
- (7) For maintenance purpose, secure to prepare minimum 500mm of space either side of machine by means of moving the machine and surrounding equipment.
- (8) Any problem caused by wrong condition of installation will not be covered with warranty.
- (9) Different production capacity and/or quantity of mix from the data in approved drawing and/or in
- $catalogue \ may \ happen \ due \ to \ type \ of \ mix, \ environmental, \ way \ of \ using \ machine, \ consumption \ of \ parts, \ etc.$
- (1) シロップ(60 ブリックス)を所定の方法、工程にて製造を行なった際のデーターです。
- (2) 機械が適切な条件下で、正常に機能している時に採取されたデーターです。
- (3) 寸法誤差±1mm、給排水接続口は含みます。トレーは含まれません。タンクカバー、スピゴットヘッドは閉じた状態です。
- (4) 表記水頭損失には、機械給水接続口以前及び機械排水口以降のホース、パイプ、止水弁等の損失は含まれません。
- (5) 上記電力、電流、消費水量、製造能力等は原料の種類、投入量、温度、各種設定、使用方法、部品の消耗等、様々な条
- (6) 夜間や定休日、空調や換気設備の停止等により、機械周囲温度が35℃以上に上昇しないようご注意下さい。
- (7) 機械のメンテナンスのため、機械本体や周囲機器の移動により、機械左右どちらかに最低500mmのスペースが確保できるよう
- (8) 設置条件の不良によるトラブルは保証の対象外となりますのでご注意下さい。
- (9) 原料の内容成分、機械の使用環境や方法、部品の消耗度合い等により、製造能力や原料投入量が本承認図或いはカタログ 記載の値と異なる場合があります。

CARPIGIÁNI

SCALE A3-1:20