

191 - 241 - 193

Classic - Steel



CARPIGANI **SOFT-SERVICE-CONSULTING**

Die Berater von **CARPIGANI SOFT-SERVICE-CONSULTING** verwandeln Ihre Idee in ein erfolgreiches Geschäft!



Grundlegend
und einzigartig





LEISTUNG UND QUALITÄT

Sie können Eiscreme, Sorbets und Frozen Joghurt herstellen. Dank der unabhängigen Zylinder können mit der 193 gleichzeitig Produkte unterschiedlicher Konsistenz gefroren werden.



Produktion von **Soft Eiscreme**

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung (Gravitation oder Pumpe) ist es möglich, die gewünschte Konsistenz für Softeis einzustellen, von einem zarten Fiordilatte bis zu einer kräftigen Schokolade.



Produktion von **Sorbets**

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung (Gravitation oder Pumpe) ist es möglich, die gewünschte Konsistenz für Soft Fruchtsorbets vom faserreichsten bis zum klassischen Zitronensorbet einzustellen.



Produktion von **Frozen Joghurt**

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung (Gravitation oder Pumpe) ist es möglich, die gewünschte Konsistenz einzustellen, um einen klassischen Frozen Joghurt oder einen zarten Joghurteis zu produzieren.



Produktion von **Softeis mit personalisierten Formen**



Produktion von **Eis mit Sirups-Herz**



LEISTUNG UND QUALITÄT



Optional Stern-Luke. Spezielle Luke, die die Verwendung der Düsen des Monoportionssets und der neuen Tüllen ermöglicht.



Optional Monoportions-Set. Satz Düsen, geeignet zum Füllen kleiner Tassen, Cannoli und zur Herstellung von Monoportionen.

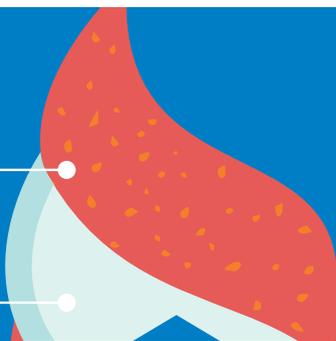


Optional Tüllen um den Stil zu Kreieren von Eiscreme durch die Wahl und Anpassung der Form.



Gravità - Gravity

Pompa - Pump



Optional Pumpe/Gravitation-kit (für Modelle 193 P mit POM-Rührwerk) ermöglicht den gleichzeitigen Betrieb eines Zylinders mit Pumpenspeisung und eines Zylinders mit Gravitation; um gleichzeitig traditionelle Mischungen und Mischungen, die reich an Fasern und/oder Samen sind, zu verwalten.



Optional Winterluke (für 193 Modelle). Spezielle Luke, die die Verwendung von zwei vollständig getrennten Zylindern ermöglicht, indem der zentrale Teil gesperrt wird. Eine zusätzliche Flexibilität, die sowohl beim Waschen als auch bei der Produktion genutzt werden kann.





LEISTUNG UND QUALITÄT

Hard-O-Tronic®. Das elektronische Steuerungssystem, das es ermöglicht, die Konsistenz des Soft Eises je nach Art des Produktes auf einfache und schnelle Weise zu verändern.

Optional Soft Serve Core (für Modelle 191 und 241). Peristaltisches Pumpsystem zur direkten Injektion des Sirups in das Gelato während der Ausgabe. Das Sirup und das Pumpengehäuse kann je nach Platz- und Installationspräferenzen des Benutzers unter der Maschine oder auf der linken Seite positioniert werden.



ZUFUHR Wahl

Pumpe - P-Version

Druckstahlpumpe mit fortschrittlichen Zahnradern aus thermoplastischem Polymer; für ein trockenes und kompaktes Softeis. Dank der Löcher des Pumpenreglers ist es möglich, ein Aufschlag von 40 bis 80% zu erreichen. Es ist möglich, den Aufschlag auch bei vollem Tank zu regeln.



Gravitation - G Version

Die unterschiedlichen Durchmesser der Löcher auf der Zufuhrnadel dosieren die Mischung auf natürliche Weise mit Luft; für ein trockenes und kompaktes Eis und einen Aufschlag bis zu 40%. Der Schieber für die Nadeleinstellung ermöglicht, dank der wiederholten Bohrungen sowohl im unteren als auch im oberen Teil der Nadel, die Aufschlageinstellung auch bei vollem Tank.



Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich



KOMFORT

Neue Lösungen für den optimalen **Komfort bei der Anwendung**

RÜHRWERK Wahl

Hocheffizientes Rührwerk 2E-RSI

Struktur aus rostfreiem Stahl mit abnehmbaren Kunststoffabstreifern für ein weiches und cremiges Eis.



Hocheffizientes POM-Rührwerk

Monoblock, für ein trockenes und kompaktes Eis. Ideal für Joghurtmischungen. Standardmäßig in Gravityausführung.



Optional Selbstschließen

Automatisches Hebelverriegelungssystem, leicht zu montieren und demontieren. Die Ausgabebehälter sind mit einem automatischen Schließsystem ausgestattet, um den Eisfluss bei der Ausgabe zu unterbrechen und so möglichen Abfall zu vermeiden. 



Zylinder mit direkter Expansion

Optimiert den Kühlprozess, verkürzt die Wartungszeiten und eliminiert Energieverschwendung. Dank der neuen Position der Zufuhröffnung ist der Vorladevorgang einfach und sicher.



Rührwerk im Behälter. Verhindert die Verkrustung von Produkten während der Konservierung und verbessert den Wärmeaustausch während der Pasteurisierung.



Einstellbare Dosierungsgeschwindigkeit. Einstellbarer Dosierfluss zur Erfüllung aller Aufschlag- und Geschwindigkeitsanforderungen.





KOMFORT

Neue Lösungen für den optimalen **Komfort bei der Anwendung**

Vielseitige Maschine* (für 193 Modelle) dank drei verschiedener Funktionen, mit denen Sie die Seite wählen können, an der Sie arbeiten möchten. Nur linke Seite oder rechte Seite nur in der Nebensaison, beides im Falle einer höheren Produktivität.

*Gebrauch mit der optionalen Wintertür.



QR CODE

Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



Optional Only You um die Frontplatte der Maschine individuell zu gestalten. Die Farbe kann aus unserer Palette im entsprechenden Katalog gewählt werden.



Optional Total Only You

Die Maschine kann vollständig so eingefärbt werden, um dem Stil des Produkts und dem Standort zu entsprechen. Sie können den Farben aus unserer Palette im entsprechenden Katalog auswählen.



Optional Cabinet zur einfachen Positionierung der Maschine im Raum. Dank der Räder ist es möglich, die Maschine sicher und einfach zu bewegen. Servicematerial kann im Inneren des Schrankes aufbewahrt werden.





EINSPARUNG

Neue **hocheffiziente** elektrische Getriebemotoren und Kondensatoren

Getriebe Unabhängige Pumpe.

(Version P). Verlängert die Lebensdauer von Pumpe und Getriebe. Gewährleistet Flexibilität bei hoher Leistung.



KONDENSATIONS Wahl

Wassergekühlte Maschine.

Die Kühlung des Kühlsystems erfolgt über den ein- und ausgehenden Wasserkreislauf, der an der Rückseite der Maschine zugänglich ist.



Luftgekühlte Maschine.

Dank des hinteren "Schornsteins" ist es möglich, den Bauraum zu optimieren und die Maschinen nebeneinander zu platzieren.



SICHERHEIT

Verbesserte Sicherheit und mehr **Kontrolle** während der Herstellung



Ergonomisches Design.

Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerundeten Ecken und Kanten in allen Bereichen, in denen der Bediener tätig ist.

Stromausfall und Wasserzufuhr-Unterbrechung

Nach einem Stromausfall oder Wasserzufuhrmangel, wenn die Temperatur-Zeit-Parameter garantieren, dass die Mischung keine Veränderung erfahren hat, nimmt die Maschine das laufende Programm wieder auf. Andernfalls, wenn die Maschine selbstpasteurisiert, wird automatisch ein Pasteurisierungszyklus gestartet, indem der Bediener durch eine Meldung auf dem Display gewarnt wird. Im Falle der nicht selbstpasteurisierenden Version muss die Maschine gewaschen werden.



Optional Teorema

Steuerungs- und Diagnosesystem, zu Fernüberwachung von Maschinenfunktionen. Erleichtert den Service und liefert Informationen über die Nutzung durch die Erstellung von Berichten. 

Tastensperre

Für zusätzliche Sicherheit können die Anzeigetasten gesperrt werden, um versehentliche Fehler zu verhindern. 



HYGIENE

Vereinfachte
Reinigung,
**garantierte
Hygiene.**

Geplanter Start. Dank der Maschinenelektronik ist es möglich, nicht nur die Startzeit der Pasteurisierung/Konservierung während der Schließzeiten des Ladens einzustellen, sondern auch die Zeit, zu der die Maschine in Produktion geht.

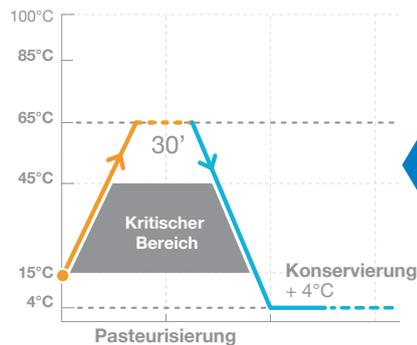


Multifunktions-Reinigungstaste.

Möglichkeit, Pumpe und Rührwerk je nach Reinigungsbedarf einzeln oder gemeinsam zu aktivieren oder zu deaktivieren. Eine der Funktionen ist die beheizte Reinigung. Durch Aktivierung des Rührwerks und gleichzeitige Erwärmung der Zylinderoberfläche werden Rückstände von Produktionsfett schnell gelöst.

Optional Wash kit

Wasserhahn oberhalb der Wanne, um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern.



Mit dem automatischen Selbstpasteurisierungssystem

können Sie selbst entscheiden wann Sie die Maschine reinigen. das Intervall sollte max. 42 Tagen betragen. Als zusätzliche Garantie für die hygienische Sicherheit geht die Maschine automatisch in den Stillstand, wenn der Bediener am Ende der festgelegten Tage nicht die vollständige Reinigung durchführt.



Abnehmbare Pumpenwelle.

Vereinfacht die Reinigungsverfahren und garantiert maximale Hygiene und Zuverlässigkeit.

Carpi Care kit



Kundenspezifische kits, die Ihre Maschine stets hygienisch einwandfrei halten.

Carpi Clean kit

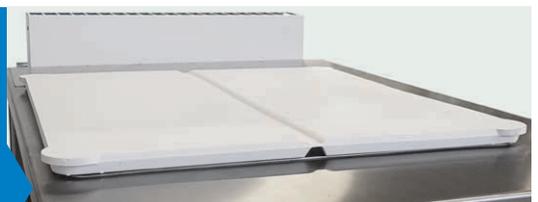


CARPIGIANI
services



Gummi-Wannenabdeckung.

Der Deckel kann geöffnet werden, so dass der Tank befüllt werden kann, ohne dass er vom Tank abgenommen werden muss. Bei den 193 er Modellen ist es auch möglich, einen Tank nach dem anderen zu öffnen, um zu verhindern, dass der Mix beim Befüllen in den anderen Tank gelangt.



Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

KONFIGURIEREN SIE IHRE MASCHINE

WANNEN-KONFIGURATION

WÄHLEN SIE DEN TYP DER STROMVERSORGUNG



Pumpe



Gravitation

Optional



Wash kit

RÜHRWERK/LUKE-KONFIGURATION

WÄHLEN SIE DEN TYP DES RÜHRWERKS

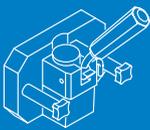


Rührwerk 2E-RSI

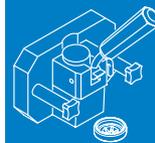


Rührwerk in POM

LUKE-KONFIGURATION



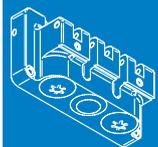
Standard-Luke



Star-Luke

Optional. Verfügbar für die 193-Modelle

Optional



Winter Luke



Tüllen

Optional

Optional



Self Closing



Einzelportionssatz

Legende:  Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich  Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

ÄSTHETISCHE KONFIGURATION

WÄHLEN SIE DIE FRONTPLATTE



Frontplatte Classic
aus Kunststoff

Optional



Frontplatte-Steel
aus Stahl
(Standard für 241)

Optional



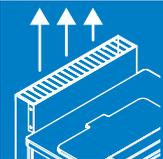
**Personalisierung
Only You**



**Personalisierung
Total Only You**

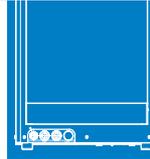
TECHNISCHE KONFIGURATION

KÜHLSYSTEMWAHL



Luftgekühlte Maschine

Optional



Wassergekühlte Maschine



Selbstpastorisierung

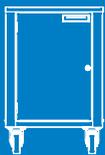
STROMVERSORGUNGSWAHL



**Einphasige/dreiphasige
Stromversorgung**

KONFIGURATION ZUBEHÖRTEILE

Optional. Verfügbar für die 191 und 241 -Modelle



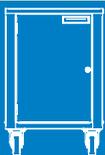
**Soft Serve Core -
untere Cabinet**

Optional



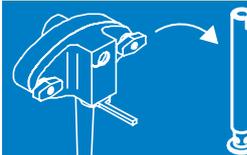
**Soft Serve Core -
seitliche Cabinet**

Optional. Verfügbar für die 193-Modelle



Cabinet

Optional



**Pumpe/
Gravitation-Kit**

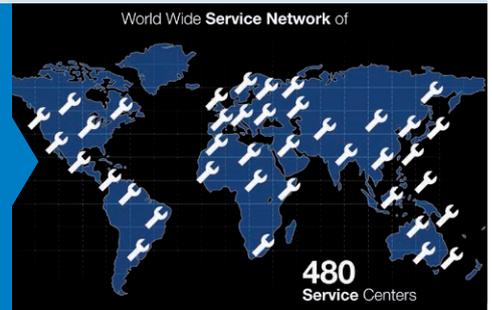


Teorema

Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

WER SIND WIR

Service-Netzwerk. Carpigiani ist nah am Kunden mit einem ausgedehnten Servicenetz, das eine flächendeckende Abdeckung des Gebietes auf der ganzen Welt garantiert. Mit mehr als 480 autorisierten Zentren und 1.500 spezialisierten Technikern gewährleistet der Carpigiani-Service schnelle und professionelle Interventionen.



WAS WIR BIETEN

Original-Ersatzteile. Original-Ersatzteile von Carpigiani, die in Übereinstimmung mit nationalen und internationalen Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit hergestellt werden, gewährleisten die Haltbarkeit der Komponenten selbst und verlängern die Lebensdauer der Maschine. Sie sind die einzigen, die Effizienz und Sicherheit garantieren können. Carpigiani Original-Ersatzteile haben eine Garantie von 1 Jahr.



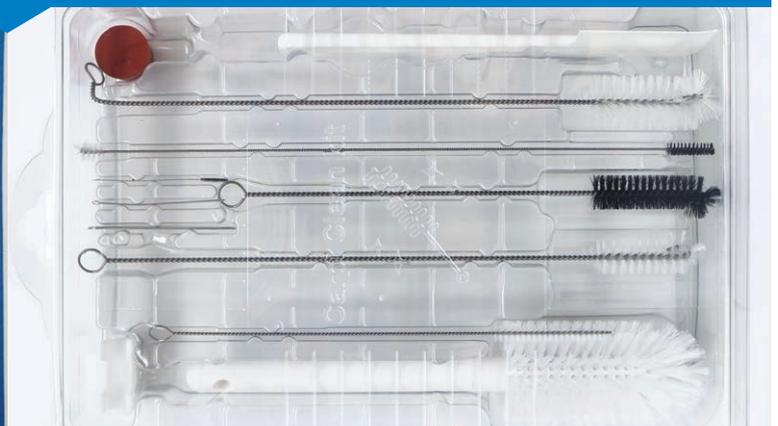
Carpi Care kit



6 MONTHS

Fordern Sie regelmäßig von Ihrem Händler **Carpi Care kit** und **Carpi Clean kit**. Satz Dichtungen und Bürsten für jede Maschine, damit sie immer hygienisch einwandfrei bleibt.

Carpi Clean kit



WAS WIR BIETEN

Spezialisierte Techniker. Die Techniker von Carpigiani sind Profis, die immer auf dem neuesten Stand sind, dank einer soliden und konstanten Ausbildung, die ein hohes Kompetenzniveau für alle Inspektions-, Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten garantiert.



Vorbeugende Instandhaltung. Dank der periodischen Inspektionen, die von zertifizierten Technikern durchgeführt werden, kann die Maschine immer unter optimalen Bedingungen arbeiten, so dass es zu keinen Ausfällen kommt.

Erweiterte Garantie. Dank der verlängerten Garantie ist es möglich, in aller Ruhe an der Maschine zu arbeiten: im Bedarfsfall können Sie nämlich auf einen Eingriff der Techniker von Carpigiani zählen, die in der Lage sind, den Betrieb der Maschine mit Originalersatzteilen wiederherzustellen.



Geplantes Waschen. Möglichkeit, das periodische Waschen der Maschine fachkundigen Technikern anzuvertrauen.

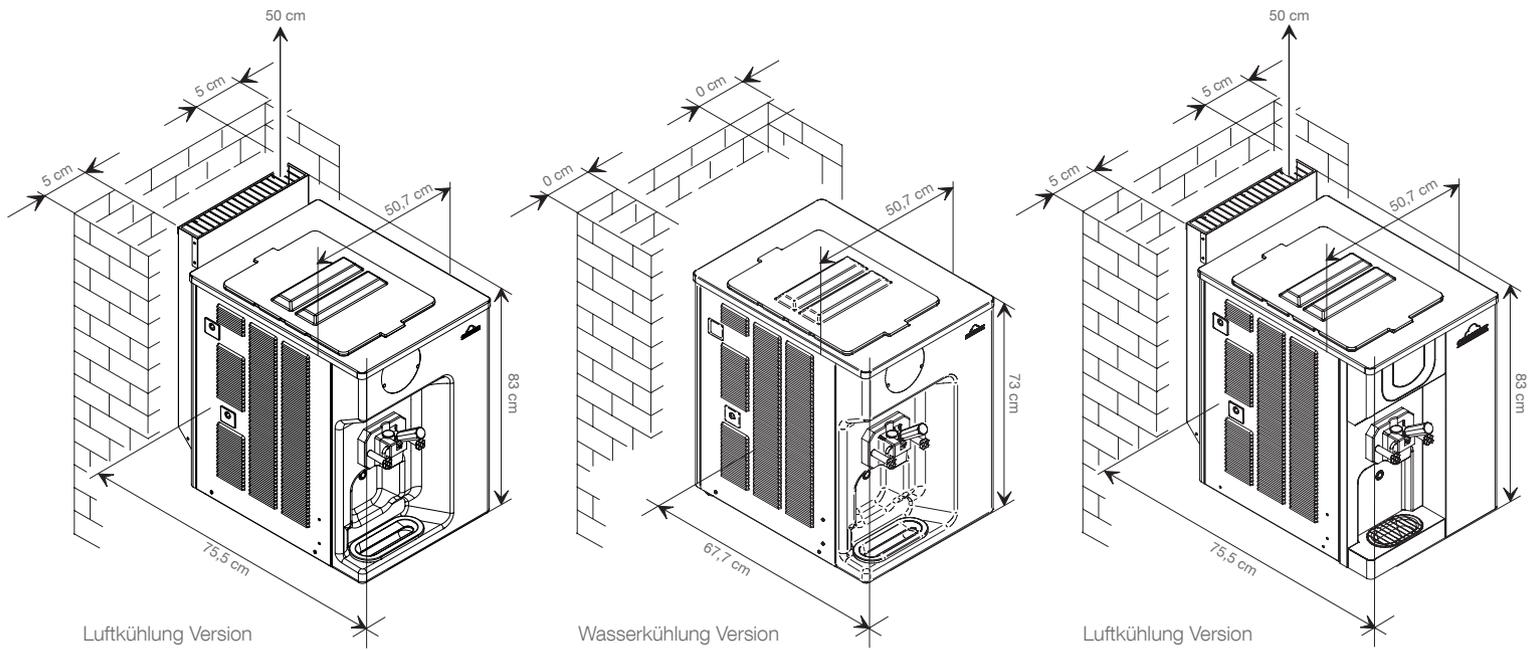


Teorema. Steuerungs- und Diagnosesystem zur Fernüberwachung des Maschinenbetriebs.

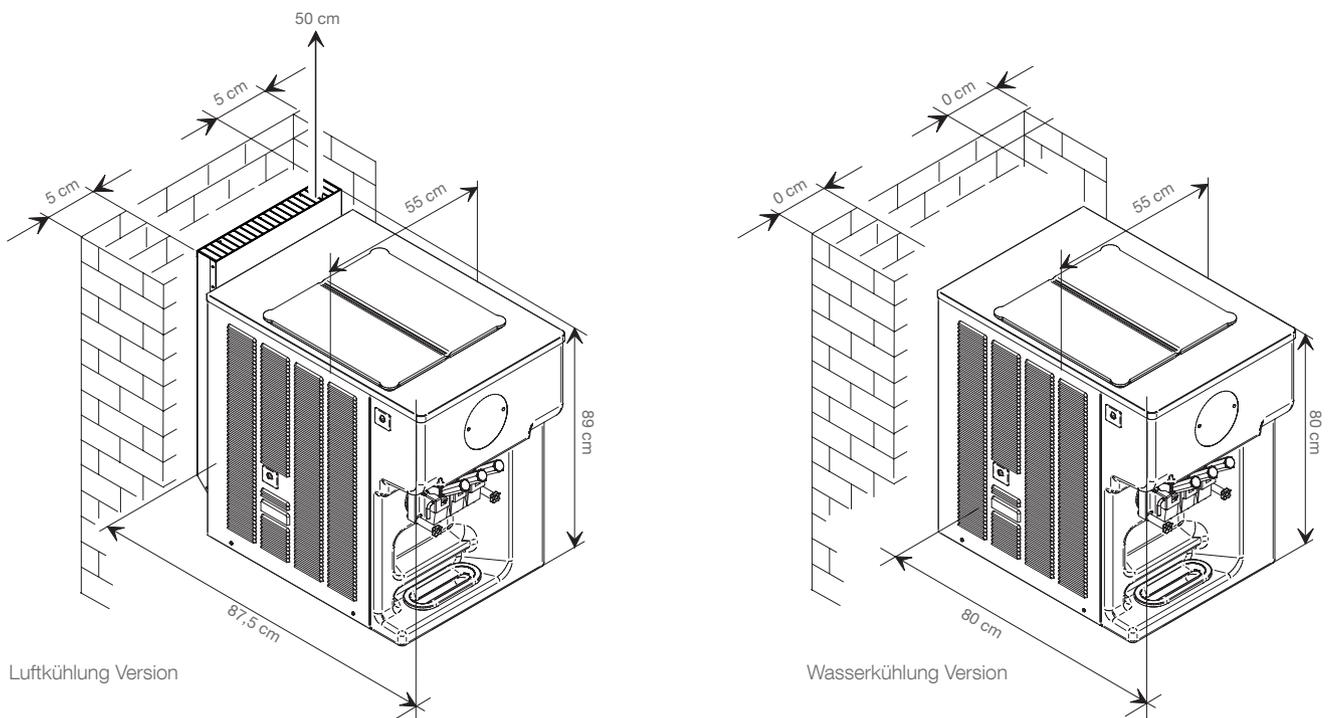
Der Kunde kann über einen Computer auf die Maschine zugreifen, um ihren Betrieb fernzusteuern. Teorema erleichtert auch den Kundendienst: Die Techniker von Carpigiani können per Fernzugriff auf Informationen zugreifen und in die Konfigurationsparameter eingreifen, als ob sie direkt an der Maschine arbeiten würden.



Technische Daten - Maße



191 CLASSIC und STEEL, 241 STEEL



193 CLASSIC und STEEL

191 - 241 - 193

Classic - Steel



	Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion (75g Portionen)		Behälterkapazität <i>l</i>	Zylinderkapazität <i>l</i>	Nennleistung <i>kW</i>	Absicherung <i>A</i>	Stromversorgung <i>Volt Hz Ph</i>	Kühlsystem	Kühlmittel	Netto-Gewicht <i>kg</i>
			POM	2E-RSI								
191 Classic	P	Pumpe	245*	255*	12	1,75	2,4	16	230/50/1**	Luft optional Wasser	R452***	140
191 Classic	G	Gravitation	230*	-	18							130
191 Steel	P	Pumpe	245*	255*	12	1,75	2,4	16	230/50/1**	Luft optional Wasser	R452***	140
191 Steel	G	Gravitation	230*	-	18							130
241 Steel	P	Pumpe	340*	350*	12	1,75	2,9	10	400/50/3**	Luft optional Wasser	R452***	140
241 Steel	G	Gravitation	300*	-	18							130
193 Classic	P	Pumpe	435*	485*	12+12	1,75	4,7	16	400/50/3**	Luft optional Wasser	R452***	210
193 Classic	G	Gravitation	415*	-	18+18		4,5					190
193 Steel	P	Pumpe	435*	485*	12+12	1,75	4,7	16	400/50/3**	Luft optional Wasser	R452***	210
193 Steel	G	Gravitation	415*	-	18+18		4,5					190

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

***Alternative Lösungen sind verfügbar.

191, 241 und 193 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.


carpigiani.com



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia - BOLOGNA, Italy - T. +39 051 6505111 - info@carpigiani.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence