

Magica E-PAY

Self-service



241 Magica
E-PAY
counter top
SP P



241 Magica
E-PAY
SP P



241 Magica
E-PAY
Colore
SP P



 **CARPIGIANI**

CARPIGANI SOFT-SERVICE & SHAKE CONSULTING

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



**Operations
Management**

**Machine
Configuration
& Settings**

**Food
Style**

**Mix & Recipe
Development**

Selbstbedie-
nungsmaschi-
nen in Tisch- und
Standversion für
eine Sorte mit
**berührungslo-
ser Technologie**
für die Bezahlung





E-PAY Self-service

Die Technologie, die es ermöglicht, Eisportionen einer vorherbestimmten Quantität durch eine Taste ab zu geben.



LEISTUNG UND QUALITÄT



Produktion von Cremigen Softeis

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 Fior-dilatte bis zu einem kräftigen Schokolade.



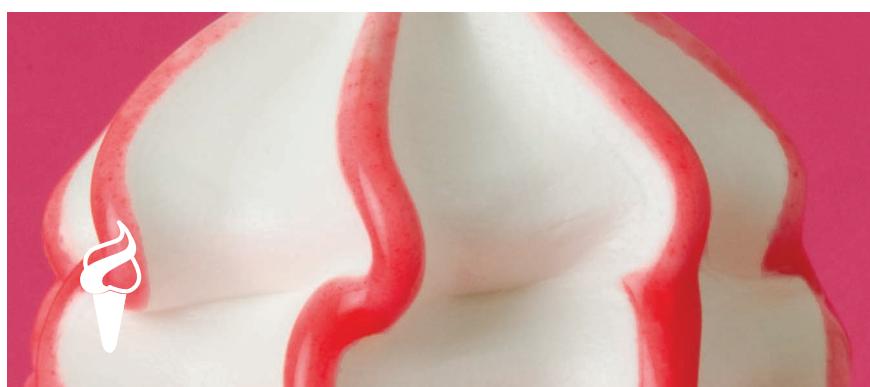
Produktion von Sorbets

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung ist es möglich, die gewünschte Konsistenz.



Produktion von Frozen Joghurt

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung ist es möglich, die gewünschte Konsistenz einzustellen, um ein klassischen Frozen Joghurt oder ein zartes Joghurteis zu produzieren.



Produktion von Buntem Eis

Dank des unter Druck stehenden Sirup Systems ist es möglich, das Eis am Auslass automatisch zu verzieren. Hierdurch entstehen nur auf den Windungen homogene Sirup Linien. Somit bieten sich drei verschiedene Vorschläge.



> LEISTUNG UND QUALITÄT



1

1) Wahl der Eiscreme

Nur bei Version Magica E-PAY Colour Auswahlmöglichkeit zwischen 3 Optionen: Eis mit einer Geschmacksrichtung und zwei Eissorten mit Sirup als Topping



2

2) Wahl der Portionsgröße: klein oder groß



3

3) Zahlung über das kontaktlose Gerät



4

4) Nach der Zahlungsbestätigung den Becher anordnen und auf „OK“ drücken.

Das Eis ist fertig!

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



> 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.

ZUFUHR



Pumpe - P-Version

Druckstahlzahnradpumpe mit fortschrittlichen Zahnräden 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.

RÜHRWERK



Hocheffizientes Rührwerk 2E-RSI. Struktur aus Edelstahl mit abnehmbaren Kunststoffabstreifern für ein weiches und cremiges Eis.



Zylinder mit direkter Expansion mit 1,75 L Volume

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



KOMFORT

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



Behälter Rührwerk

Verhindert die Verkrustung von Produkten während der Konserverung und verbessert den Wärmeaustausch während der Pasteurisierung.



Portionen

Einstellmöglichkeit von zwei Größen: kleine und große Portion, wodurch sich auch der Preis ändert.



10 Zoll Touchscreen-Display

Leitet die Kunden/-innen Schritt für Schritt durch die für die Ausgabe ihrer Eiscreme erforderlichen Phasen. Ermöglicht das Anpassen der Hintergrundfarbe, die Eingabe eines Produktnamens sowie der Wahloption zwischen Eistüte und -becher, des Preises entsprechend der gewählten Portion und vieles mehr.



Kontaktlose Technologie

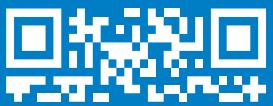
Macht die Maschine zu einem vollständig selbstbedienungsfähigen Automaten, der die Portionsausgabe erst nach **berührungsloser Bezahlung** per Kreditkarte, Smartwatch oder digitaler Geldbörse ermöglicht.

Parameters List		
U10	Lev. Beep Enable	1
U11	Min Cone Dimens.	2
U12	Max Cone Dimens.	5

Schnellwahl-Parameter für geringfügige Änderungen der Größe der auszugebenden Eiscreme.



KOMFORT



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.

Abtropfkasten im Bereich des Eisauslasshahns, um das Abtropfen von Eis bei den Abgabe und Reinigung der Maschine zu vermeiden.

Eisbecherhalter, er kann dank der Bajonettkuppelung um eine tiefe Reinigung völlig demontiert werden.



Becherhalter Standard mit einem Durchmesser von 62 mm. Als Option kann man seine Form und Grösse nach einer Prüfung über die Realisierbarkeit, wählen.

Druckanlage (nur für Magica E-PAY Colore Modelle) um Sirup abzugeben, entnimmt die Maschine bestimmte gewünschte Siruppe aus zwei Sirupbehälter, die sich unter die Maschine in einem Fach befinden. Mitgeliefert wird einen dritten Sirupbehälter, um die tägliche Reinigungsoperationen der Sirupleitungen erfüllen zu können.



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



› EINSPARUNG

Neue **hocheffiziente**
elektrische Getriebemotoren
und Kondensatoren

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. 
Unabhängige Pumpe-Getriebe Verlängert die Lebensdauer von Pumpe und Getriebe. Gewährleistet Flexibilität bei hoher Leistung. 	

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



> SICHERHEIT

**Verbesserte Sicherheit
und Steuerung**
während der Herstellung



Ergonomisches Design

Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerundeten Ecken und Kanten.



Vertikale blinkende Anzeige um den Bediener der von der maschine sich entfernt hat zu warnen, ob ein Alarm entspricht, oder ob die Mischung fast beendet 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.



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

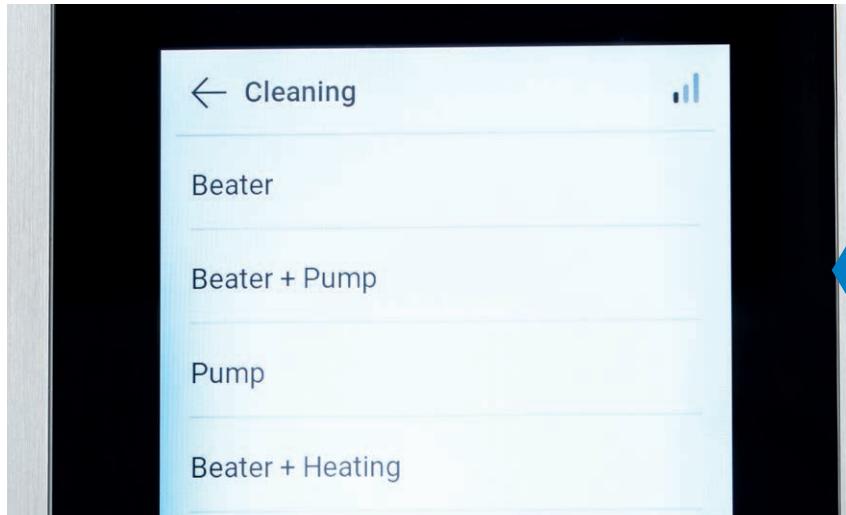


Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich



> HYGIENE

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



Menü: Multifunktionsreinigung. 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.



Geschützte Abgabe. Wenn der Becher unter den Eisaulasshahn gestellt wird, wird die Eisabgabe immer in Schützbereich dank der geformten Plexiglas-Frontpalette durchgeführt. Um eine komplette Reinigung kann man den Schütz entfernen.



Wash kit

Wasserhahn oberhalb der Wanne, um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern.



Carpi Care kit



Kundenspezifische kits, die Ihre Maschine stets hygienisch einwandfrei halten.

Carpi Clean kit

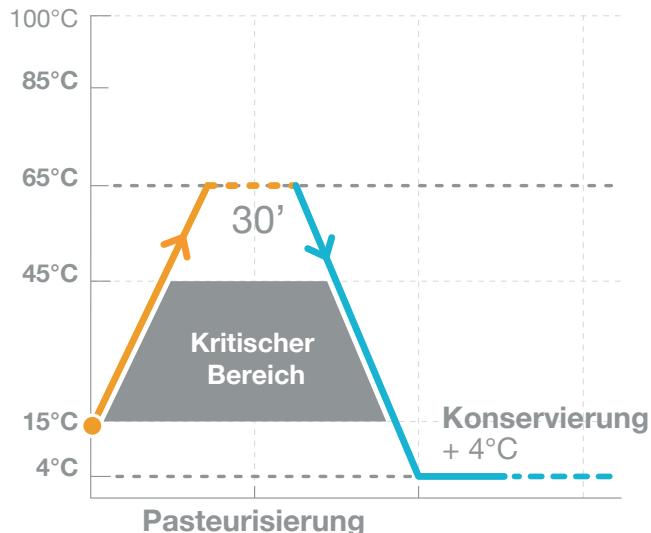


Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich



> HYGIENE

Vereinfachte Reinigung,
garantierte Hygiene



Standard. Mit dem automatischen **Selbst-pasteurisierungssystem** können Sie selbst entscheiden, wann Sie die Maschine reinigen wollen. 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.

Ergonomischer Wannendeckel aus Kunststoff und abschliessbar. Um ein versehentliches Öffnen durch fremde Personen zu verhindern, und die hygienische Sicherheit der Maschine zu gewährleisten.



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

KONFIGURIEREN SIE IHRE MASCHINE

> VERKAUFSKONFIGURATION

WÄHLEN SIE DIE VERSION



Standard Version



Colore Version
(nur für 241 Magica E-PAY Colore Modelle)



Becher



Eiswaffel

WÄHLEN SIE DIE PORTIONSMENGE



einstellbare Portion
von 65 bis zu 120 Gr

> WANNEN-KONFIGURATION

STROMVERSORGUNGSWAHL



Pumpe

Optional



Wash kit

> RÜHRWERK/LUKE-KONFIGURATION

WÄHLEN SIE DEN RÜHRWERK

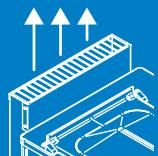


Rührwerk 2E-RSI

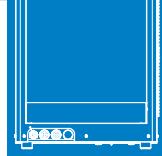
KONFIGURIEREN SIE IHRE MASCHINE

› TECHNISCHE KONFIGURATION

KÜHLSYSTEMWAHL



Luftgekühlte Maschine



Wassergekühlte Maschine

STROMVERSORGUNGSWAHL



Einphasige/dreiphasige
Stromversorgung

› KONFIGURATION ZUBEHÖRTEILE

Optional



Teorema

CARPIGANI SERVICE 

WER WIR SIND

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 500 autorisierten Zentren und 1.500 spezialisierten Technikern gewährleistet der Carpigianii-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.



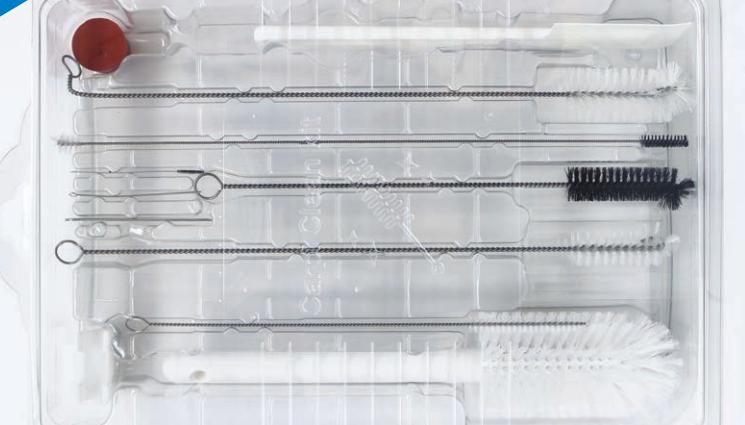
Carpi Care kit



Carpi Clean kit



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



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.



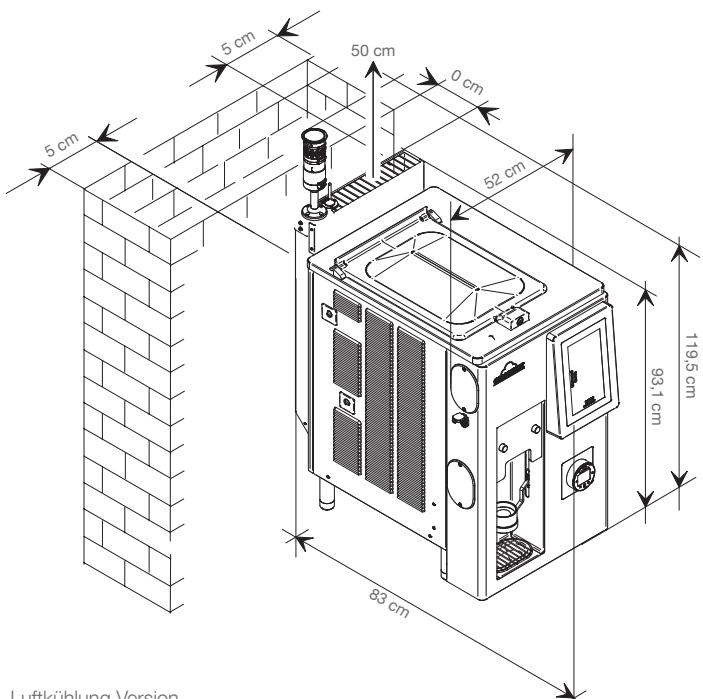
Geplantes Waschen. Möglichkeit, das periodische Waschen der Maschine fachkundigen Technikern anzutrauen.

Teorema. Steuerungs- und Diagnosesystem zur Fernüberwachung des Maschinenbetriebs.

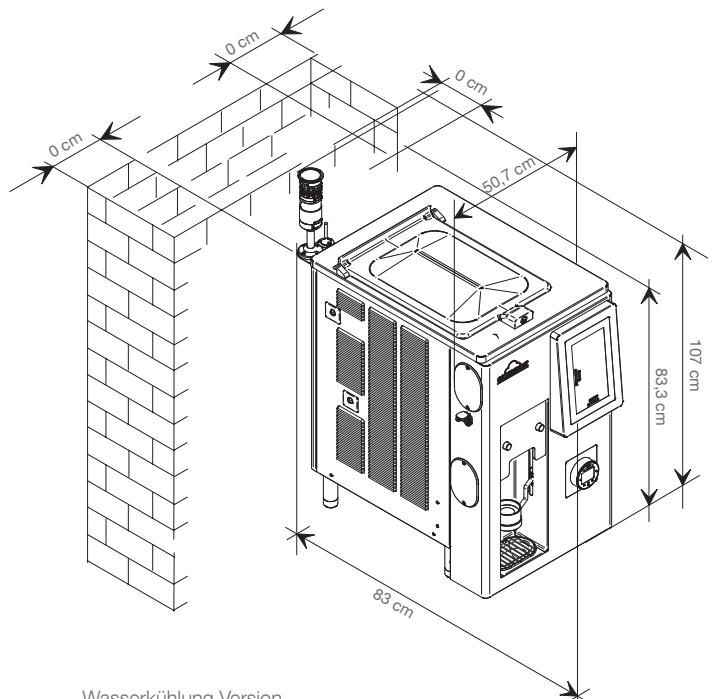
Der Kunde kann über einen Computer auf die Maschine zugreifen, um ihren Betrieb fernzusteuern. Teorema erleichtert auch den Kundendienst: Die Techniker von Carpigiani können per Fernzugriff auf Informationen zugreifen und in die Konfigurationsparameter eingreifen, als ob sie direkt an der Maschine arbeiten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



Technische Daten - Maße



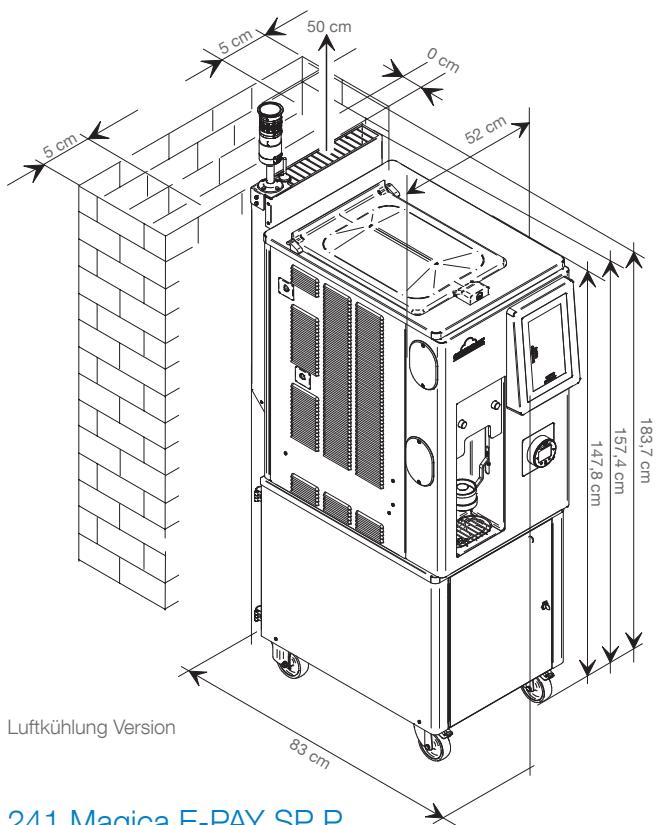
Luftkühlung Version



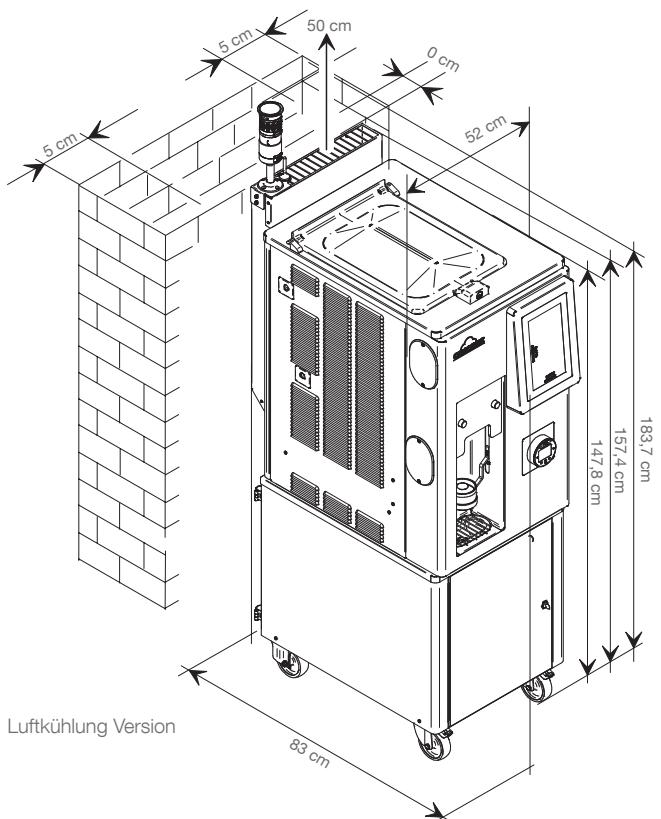
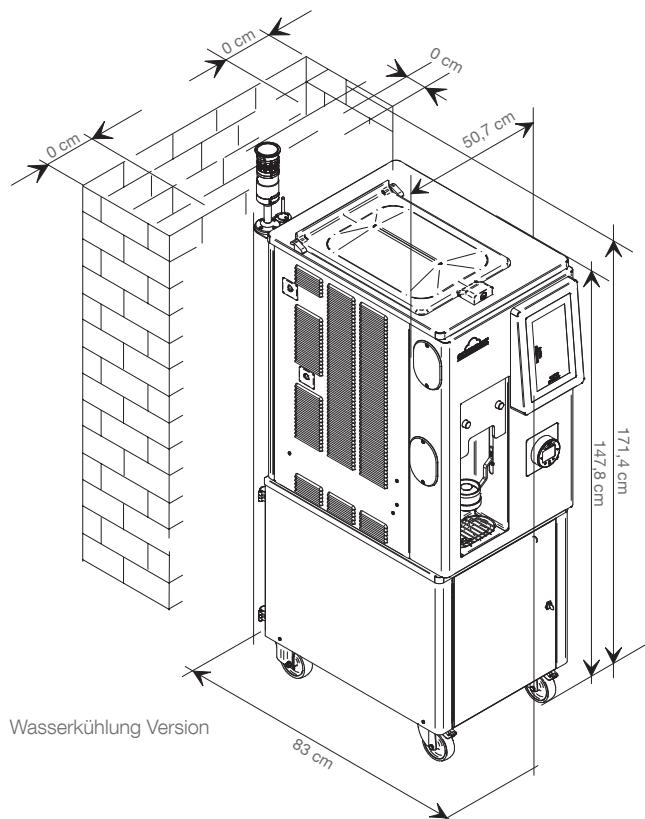
Wasserkühlung Version

241 Magica E-PAY counter top SP P

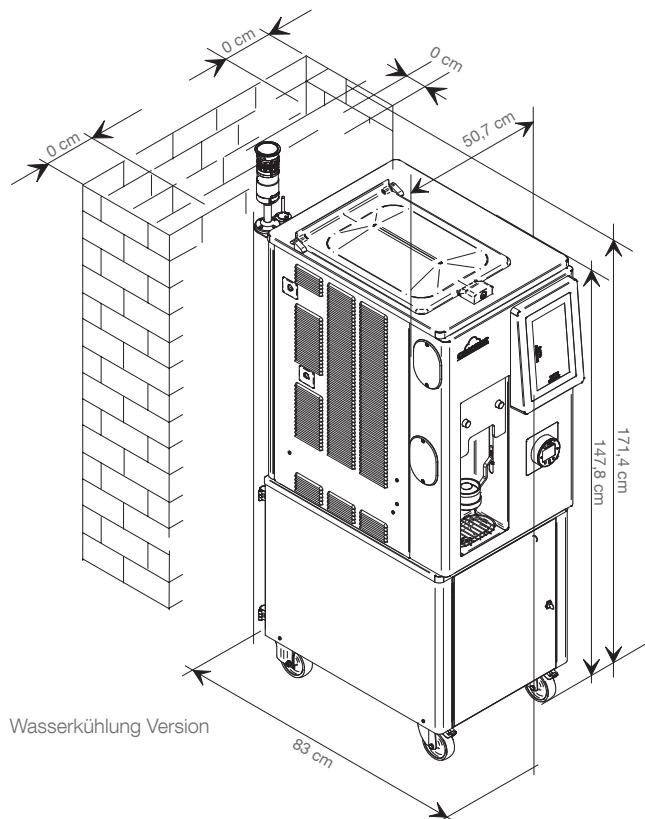
Technische Daten - Maße



241 Magica E-PAY SP P



241 Magica E-PAY Colore SP P



Magica E-PAY

Self-service



	Sorten	Mixabgasystem	Stündliche Produktion (75gr Portionen)	Behälterkapazität	Zylinderkapazität	Nennleistung kW	Absicherung A	Stromversorgung Volt Hz Ph	Kühlsystem	Kühlmittel	Netto-Gewicht kg
241 Magica E-PAY counter top SP P	1	Pumpe	320*	12	1,75	2,9	10	400/50/3**	Luft optional Wasser	R455A oder R454C	146
241 Magica E-PAY SP P	1	Pumpe	320*	12	1,75	2,9	10	400/50/3**	Luft optional Wasser	R455A oder R454C	223
241 Magica E-PAY Colore SP P	1+2 Marmorierungssauce	Pumpe	320*	12	1,75	2,9	10	400/50/3**	Luft optional Wasser	R455A oder R454C	235

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

Die Magica E-PAY Self-service werden 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.



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

an Ali Group Company

