

# 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 **SOFT-SERVICE & SHAKE CONSULTING**

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



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





## LEISTUNG UND QUALITÄT

# Magica!

### E-PAY Self-service

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



#### 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 Scho-kolade.



#### 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 einzu-stellen, 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 Si-rup Linien. Somit bieten sich drei verschiedene Vorschläge.



## > LEISTUNG UND QUALITÄT



### 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) Wahl der Portionsgröße: klein oder groß



### 3) Zahlung über das kontaktlose Gerät



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

Das Eis ist fertig!





## 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 Zahnrädern 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 Energieverschwendung. Dank der neuen Position der Zufuhröffnung ist der Vorladevorgang einfach und sicher.



## KOMFORT

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



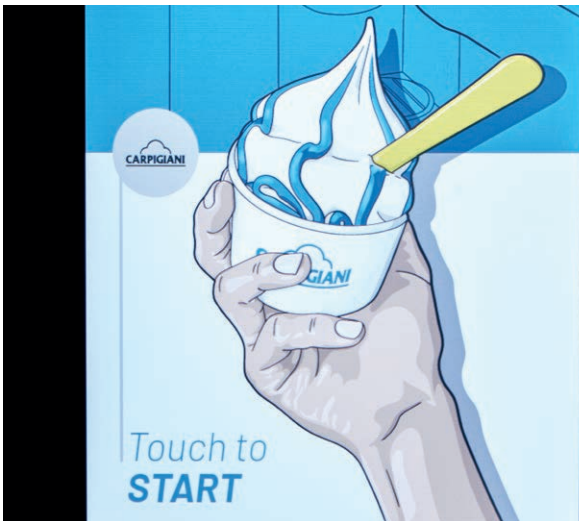
### Behälter Rührwerk

Verhindert die Verkrustung von Produkten während der Konservierung 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 Wahl-option zwischen Eistüte und -becher, des Preises entsprechend der gewählten Portion und vieles mehr.



### Kontaktlose Technologie

Macht die Maschine zu einem vollständig selbstbedienungs-fähigen 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 Eisauslassshahns, um das Abtropfen von Eis bei den Abgabe und Reinigung der Maschine zu vermeiden.

**Eisbecherhalter**, er kann dank der Bajonettkupplung 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 Modellen)** 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.







## > 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.



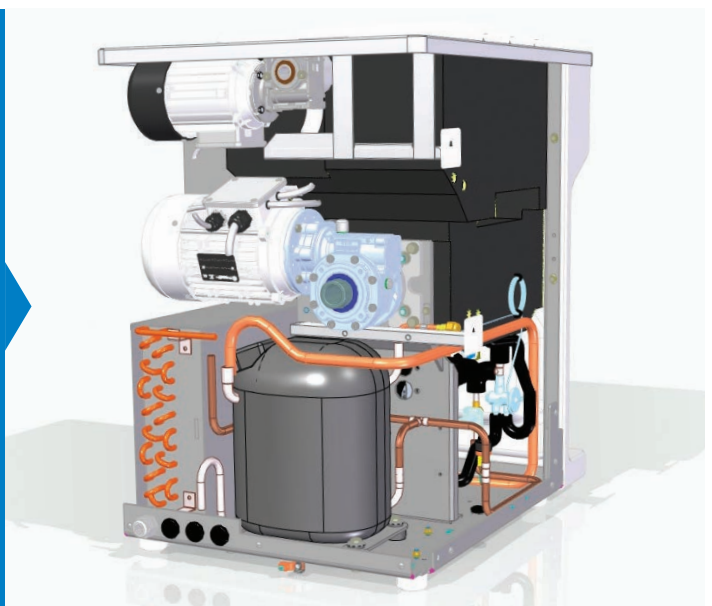
#### Luftgekühlte Maschine

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.



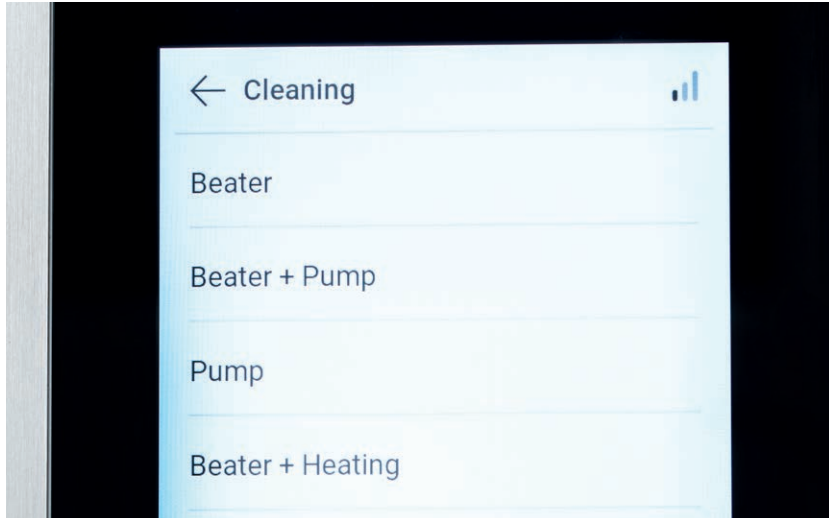
**Teorema.** Steuerungs- und Diagnosesystem, zu Fernüberwachung von Maschinenfunktionen. Erleichtert den Service und liefert Informationen über die Nutzung durch die Erstellung von Berichten.





## > 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.



**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 Schutzbereich 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.

CARPIGIANI  
services

### Carpi Clean kit

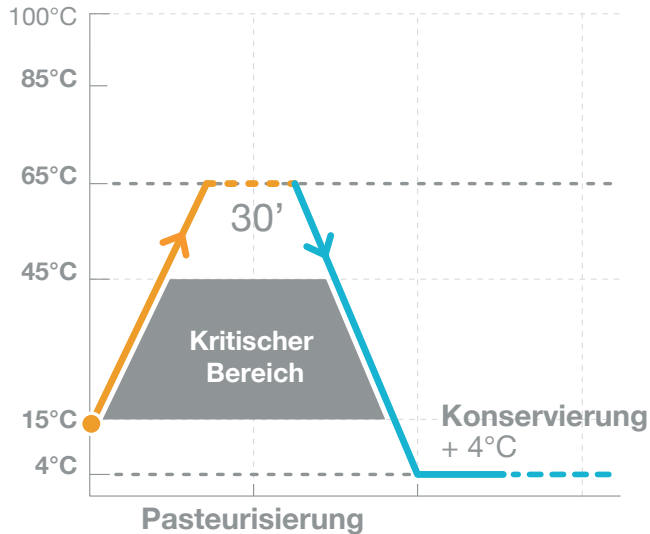


Legende: Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich



## > 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)

### WÄHLEN SIE TYP UND GRÖSSE



**Becher**



**Eiswaffel**

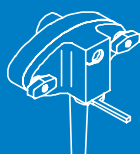
### WÄHLEN SIE DIE PORTIONSMENGE



**einstellbare Portion  
von 65 bis zu 120 Gr**

## > WANNEN-KONFIGURATION

### STROMVERSORGUNGSWAHL



**Pumpe**

Optional



**Wash kit**

## > RÜHRWERK/LUKE-KONFIGURATION

### WÄHLEN SIE DEN RÜHRWERK

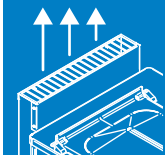


**Rührwerk 2E-RSI**

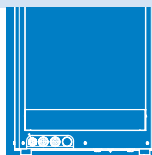
# KONFIGURIEREN SIE IHRE MASCHINE

## TECHNISCHE KONFIGURATION

### KÜHLSYSTEMWAHL



**Luftgekühlte Maschine**



**Wassergekühlte Maschine**

### STROMVERSORGUNGSWAHL



**Einphasige/dreiphasige  
Stromversorgung**

## KONFIGURATION ZUBEHÖRTEILE

Optional



TEOREMA

**Teorema**

## 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 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.



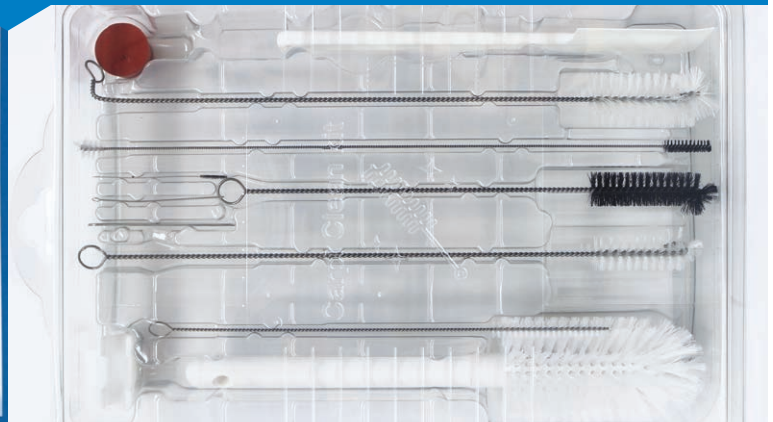
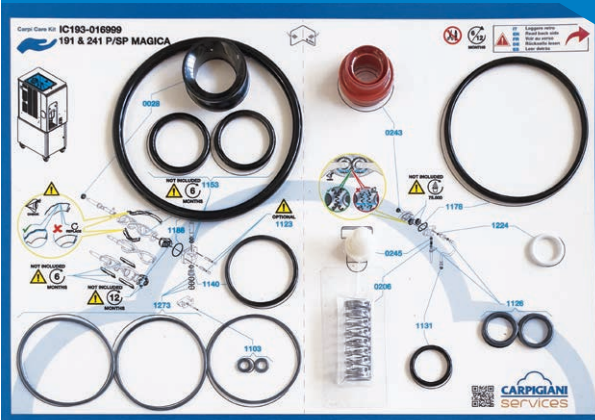
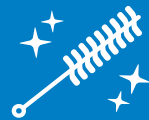
### Carpi Care kit



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.



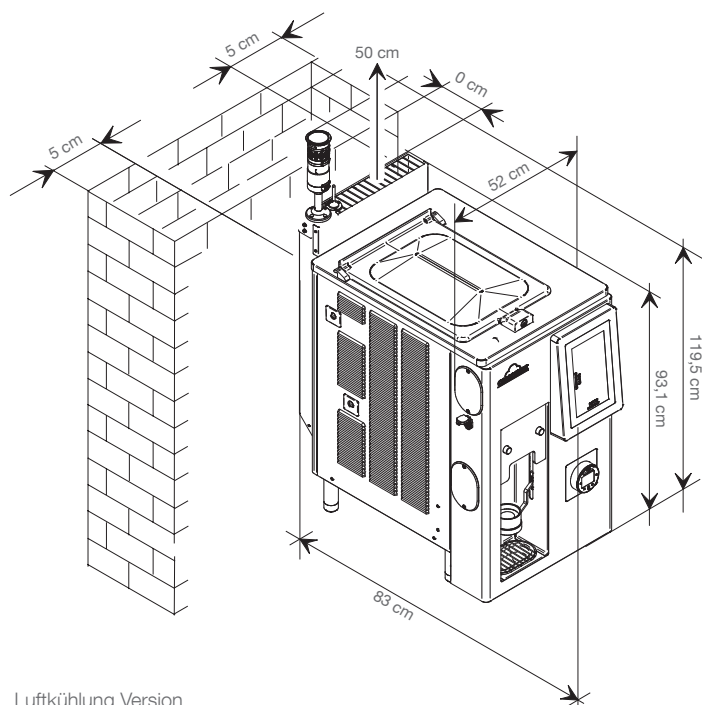
**Teorema.** Steuerungs- und Diagnosesystem zur Fernüberwachung des Maschinenbetriebs.

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.

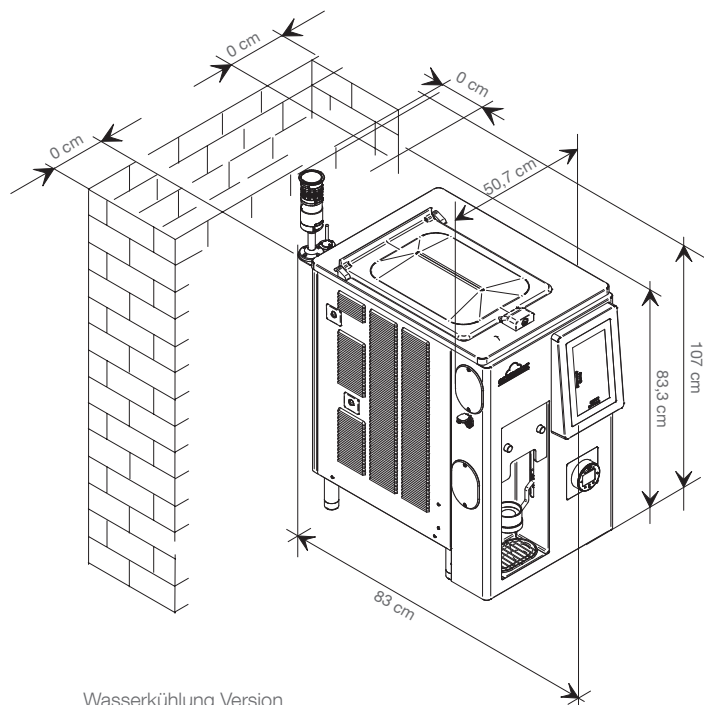




## Technische Daten - Maße



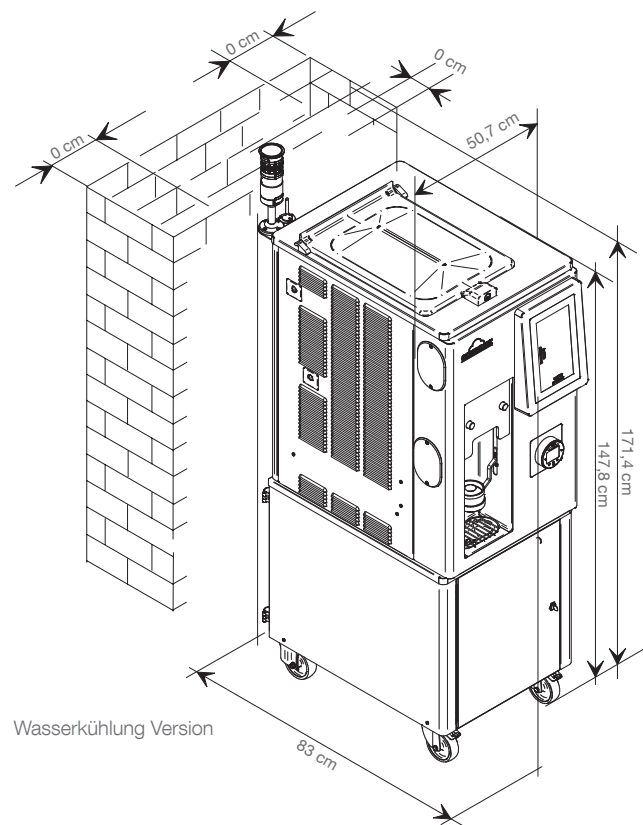
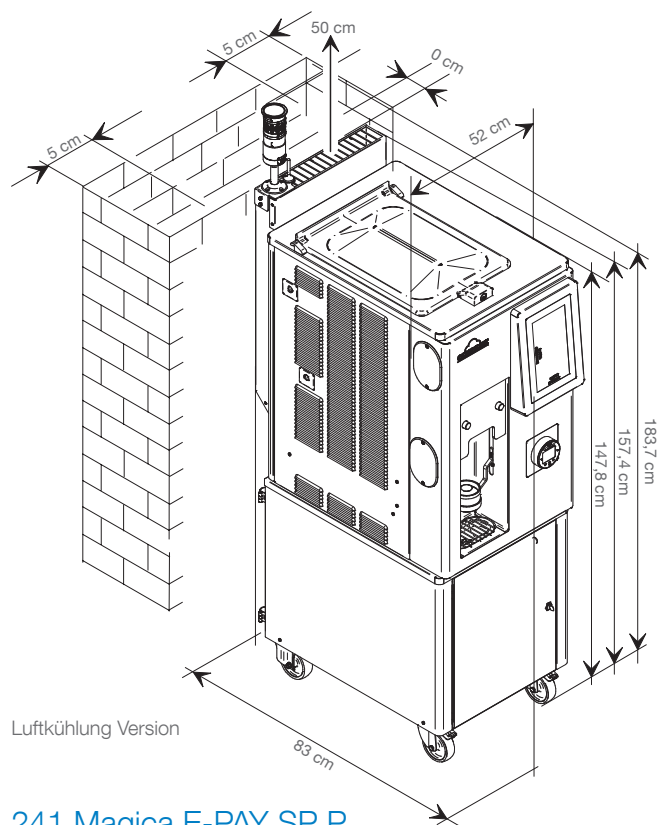
Luftkühlung Version



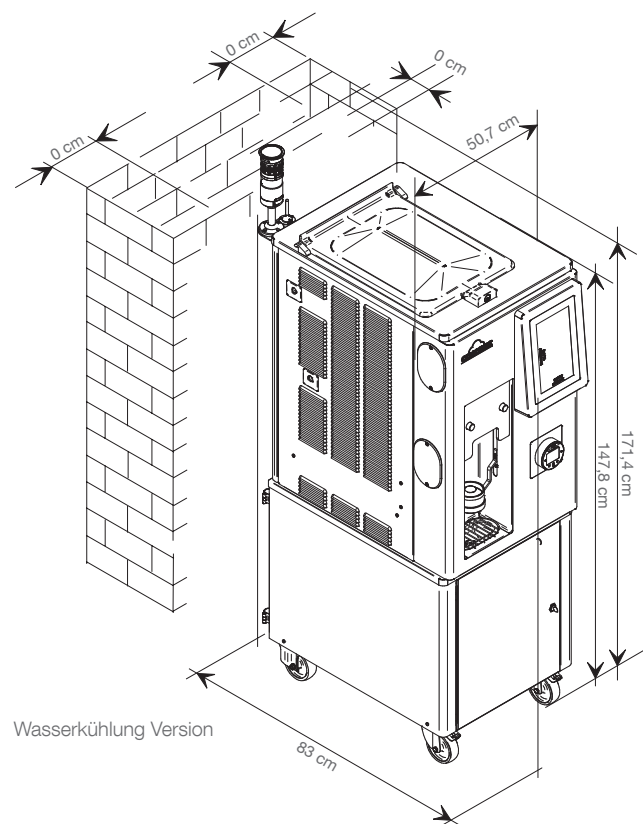
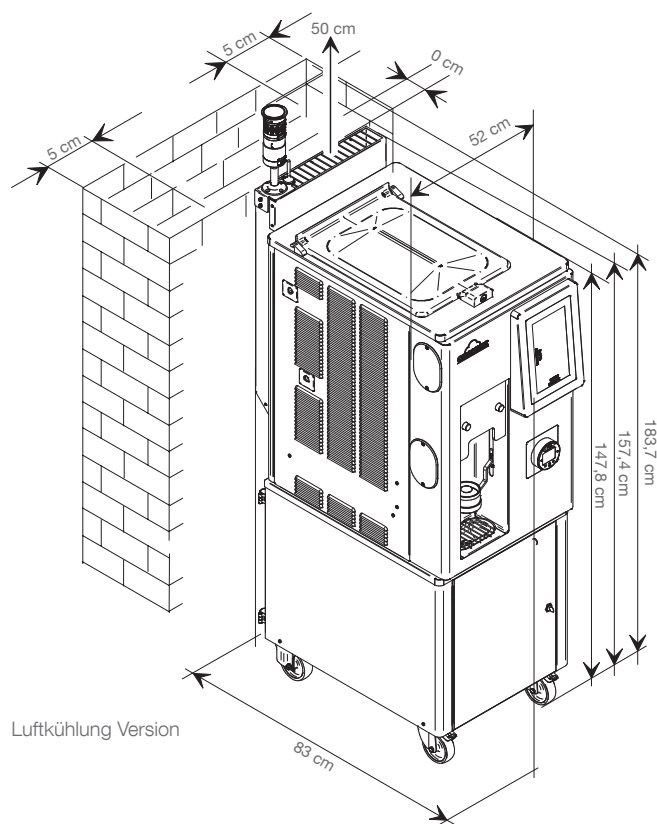
Wasserkühlung Version

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	Mixabga- besystem	Stündliche Produktion  (75gr Portionen)	Behälter- kapazität  l	Zylinder- kapazität  l	Nenn- leistung  kW	Absiche- rung  A	Stromver- sorgung  Volt Hz Ph	Kühlsys- tem	Kühl- mittel	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 Marmorie- rungssauce	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](mailto:info@carpigiani.it)

an Ali Group Company



the spirit of excellence