

191 - 241 SP - 193

Classic - Steel




CARPIGIANI

CARPIGANI **SOFT-SERVICE & SHAKE CONSULTING**

Die Berater von **CARPIGANI SOFT-SERVICE & SHAKE 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 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**

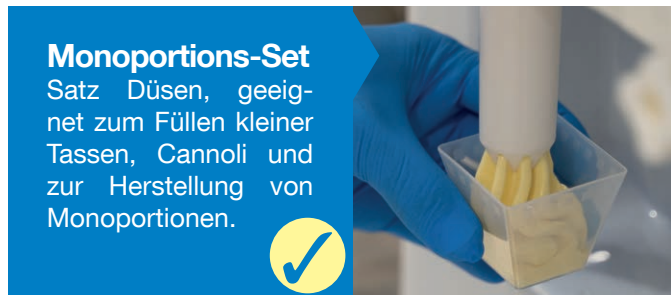


LEISTUNG UND QUALITÄT



Stern-Luke

Spezielle Luke, die die Verwendung der Düsen des Monoportionssatzes und der neuen Tüllen ermöglicht.

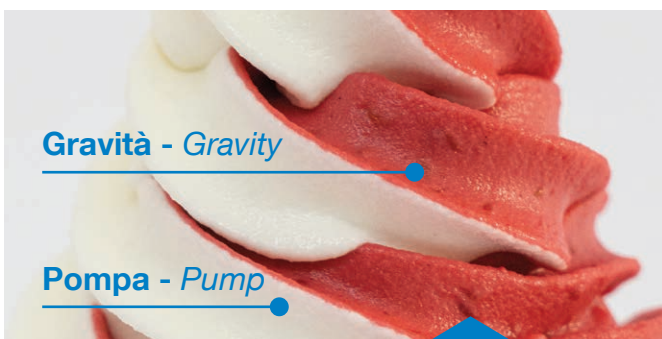


Monoportions-Set

Satz Düsen, geeignet zum Füllen kleiner Tassen, Cannoli und zur Herstellung von Monoportionen.



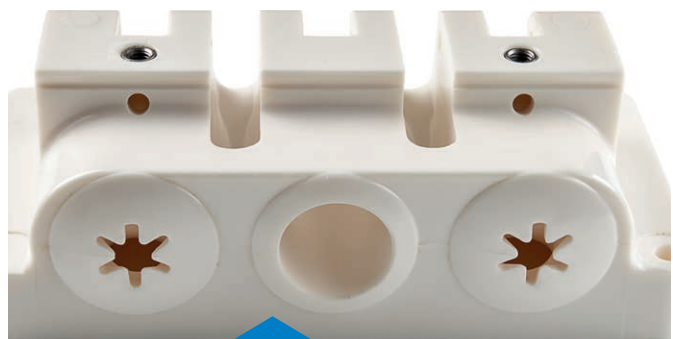
Tüllen um den Stil zu Kreieren von Eiscreme durch die Wahl und Anpassung der Form.



Gravità - Gravity

Pompa - Pump

Pumpe/Gravitation-kit (nur für Modelle 193 P mit POM-Rührwerk) ermöglicht den gleichzeitigen Betrieb eines Zylinders mit Pumpenspeisung und eines Zylinders mit Gravitation.



Winter-Luke (nur 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.

Soft Serve Core (für Modelle 191 und 241 SP). 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



LEISTUNG UND QUALITÄT

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. Standardmäßig in Gravityausführung.



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

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.

Vielseitige Maschine* (nur 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 Winter-Luke.

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**

Self Closing

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



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



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.



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



Ergonomisches Design.

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



Teorema

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



Blockchain-Technologie (nur für 241 SP Modellen).

Dank eines innovativen Sensors, der die Menge des Mixes im Tank mit äußerster Präzision ablesen kann, unterstützt die Maschine die Blockchain-Technologie. Das System ermöglicht die Entwicklung einer sicheren PAY PER USE-Verkaufsmethode. 

Tastensperre

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

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.



> 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.

HOT=031 TEC+002
Beater + Heating

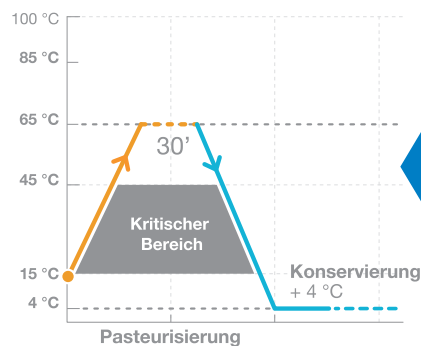


Multifunktions-Reinigungstaste.

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.

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



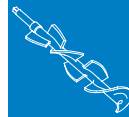
Wash kit

RÜHRWERK/LUKE-KONFIGURATION

WÄHLEN SIE DEN TYP DES RÜHRWERKS

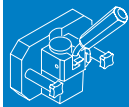


Rührwerk 2E-RSI

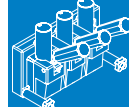


Rührwerk in POM

LUKE-KONFIGURATION



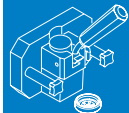
Einhebelluke
(für Modelle 191 und 241 SP)



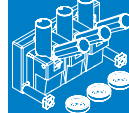
Luke mit drei Zapfhebel
(nur für 193 Modelle)

Optional

Optional



Einhebelluke Star
(für Modelle 191 und 241 SP)



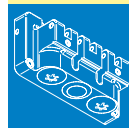
Luke mit drei Star-Zapfhebel
(nur für 193 Modelle)

Optional

Optional



Tüllen



Winter-Luke
(nur für 193 Modelle)

Optional

Optional



Self Closing

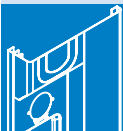


Monoportions-Set

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

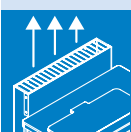
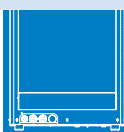
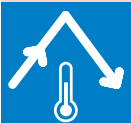
ÄSTHETISCHE KONFIGURATION

WÄHLEN SIE DIE FRONTPLATTE

 Frontplatte Classic aus Kunststoff	 Frontplatte-Steel aus Stahl (Standard für 241 SP)
Optional	Optional
 Personalisierung Only You	 Personalisierung Total Only You

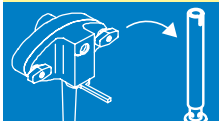
TECHNISCHE KONFIGURATION

KÜHLSYSTEMWAHL

 Luftgekühlte Maschine	 Wassergekühlte Maschine
Optional	
 Selbstpastorisierung (Standard für 241 SP)	 Einphasige/dreiphasige Stromversorgung

STROMVERSORGUNGSWAHL

KONFIGURATION ZUBEHÖRTEILE

Optional	
  Soft Serve Core - untere Cabinet (für Modelle 191 und 241 SP)	  Soft Serve Core - seitliche Cabinet (für Modelle 191 und 241 SP)
Optional	Optional
 Cabinet	 Pumpe/ Gravitation-Kit (nur für 193 Modelle)
Optional	Optional
 Teorema	 Blockchain-Technologie (nur für 241 SP Modelle)

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 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.



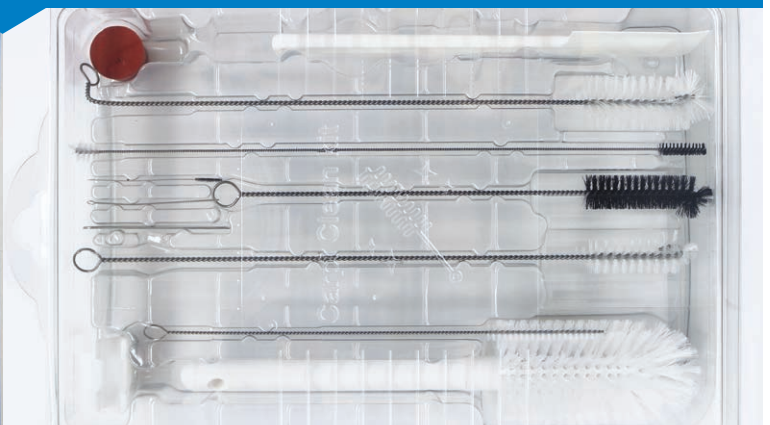
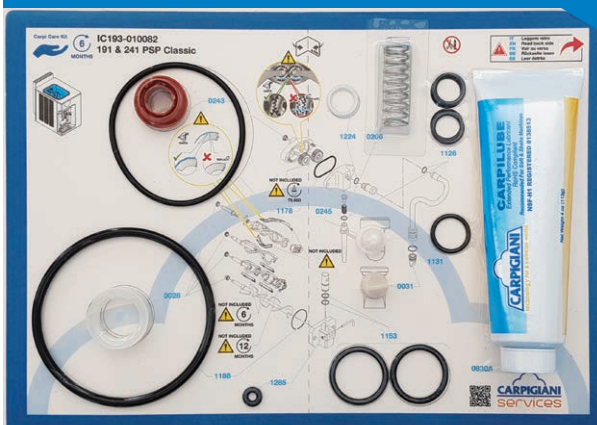
Carpi Care kit



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.

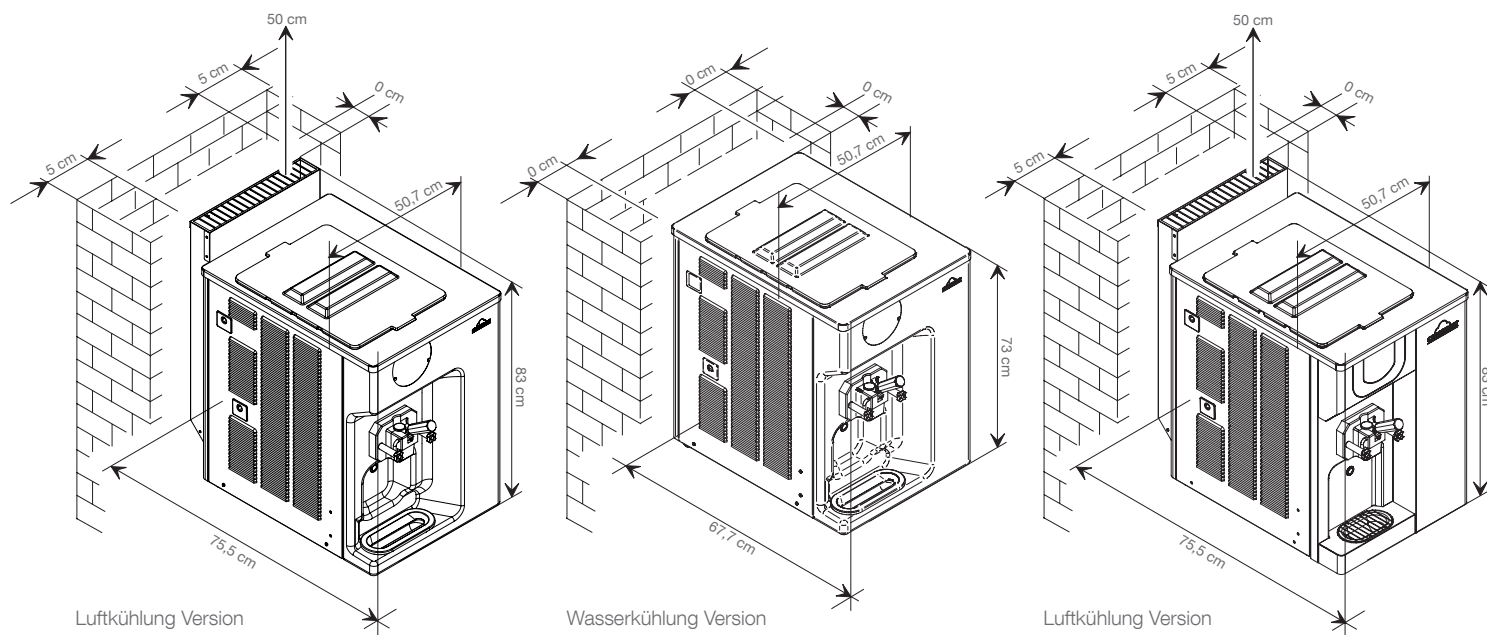


Teorema. Steuerungs- und Diagnosesystem zur Fernüberwachung des Maschinenbetriebs.

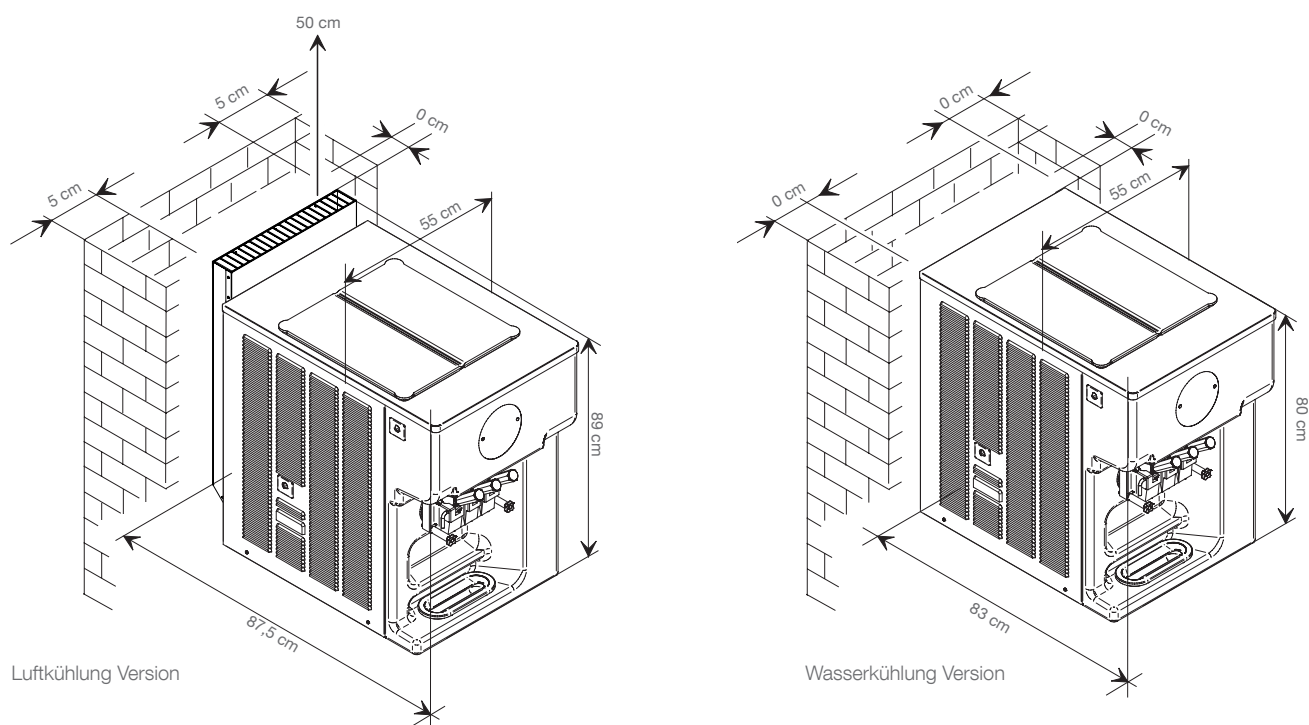
Der Kunde kann über einen Computer auf die Maschine zugreifen, um ihren Betrieb fernzusteuern. Teorema erleichtert auch den Kundendienst: Die Techniker von Carpigiani können per Fernzugriff auf Informationen zugreifen und in die Konfigurationsparameter eingreifen, als ob sie direkt an der Maschine arbeiten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



Technische Daten - Maße



191 CLASSIC und STEEL, 241 SP STEEL



193 CLASSIC und STEEL

191 - 241 SP - 193

Classic - Steel



	Sor- ten	Mixabgab- system	Stündliche Produktion (75g Portionen)		Behälter- kapazität	Zylinder- kapazität	Nennleis- tung	Absiche- rung	Stromversor- gung	Kühlsys- tem	Kühlmit- tel	Netto- Gewicht	
			POM	2E-RSI									l
191 Classic	P	1	Pumpe	245*	255*	12	1,75	2,4	16	230/50/1**	Luft optional Wasser	R455A oder R454C	140
191 Classic	G		Gravitation	230*	-	18							130
191 Steel	P	1	Pumpe	245*	255*	12	1,75	2,4	16	230/50/1**	Luft optional Wasser	R455A oder R454C	140
191 Steel	G		Gravitation	230*	-	18							130
241 SP Steel	P	1	Pumpe	340*	350*	12	1,75	2,9	10	400/50/3**	Luft optional Wasser	R455A oder R454C	140
241 SP Steel	G		Gravitation	300*	-	18							130
193 Classic	P	2+1	Pumpe	435*	485*	12+12	1,75	4,7	16	400/50/3**	Luft optional Wasser	R455A oder R454C	210
193 Classic	G		Gravitation	415*	-	18+18		4,5					190
193 Steel	P	2+1	Pumpe	435*	485*	12+12	1,75	4,7	16	400/50/3**	Luft optional Wasser	R455A oder R454C	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.

191, 241 SP 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
carpigiani.com



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

an Ali Group Company

