

# UF 720 SP - 920 SP



---

# CARPIGANI **SOFT-SERVICE & SHAKE CONSULTING**

---

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



Hohe  
Produktionskapazität





## LEISTUNG UND QUALITÄT

Dank der unabhängigen Zylinder können gleichzeitig Produkte unterschiedlicher Konsistenz gefroren werden.



### Speiseeis, Sorbets und Frozen Yogurt

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung (Gravitation oder Pumpe) ist das Einstellen der für Eiscremes, Fruchtsorbets und Frozen Yogurt gewünschten Konsistenz möglich.



### Gefäße, Schalen und Eistorten

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung (Pumpe) kann für das Füllen von Bechern, Formen und Schalen die gewünschte Konsistenz eingestellt werden.



### Milk Shake

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung (Pumpe) kann für cremigere Milchshakes oder Shakes mit ausgeprägten Eiskristallen die gewünschte Konsistenz eingestellt werden.





## LEISTUNG UND QUALITÄT

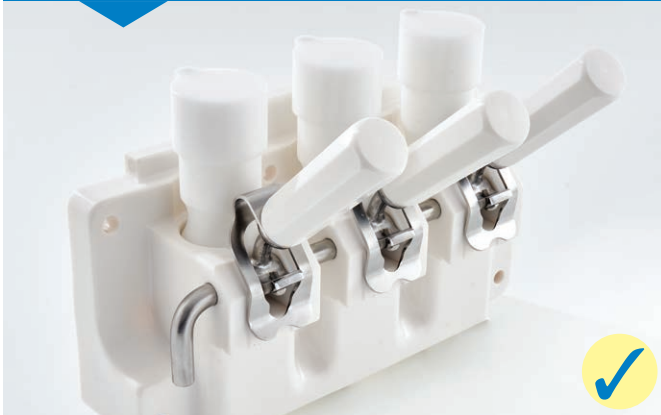
### Multifunktionsmenü

Über das Menü können Sie schnell und intuitiv den gewünschten Produkttyp abrufen: Softeis, Milchshake, Eisbecher und Crystal für Formen.

### LUKEN Wahl

#### Luke mit drei Hebel (auch in Star-Version erhältlich)

Bei der Maschinen mit drei Zapfhebels beim Betätigen des rechten oder linken Zapfhebels erhält man jeweils eine Geschmackssorte, beim Betätigen des mittleren Hebels erhält man eine gemischte Variante.



#### Zwei einzelne Luken (auch in Star-Version erhältlich)

Durch diese Konfiguration kann eine Seite pasteurisiert werden, während die andere Seite in Produktion bleibt. Sogar in der Reinigungsphase können Sie eine Seite nach der anderen waschen.



#### Star-Luke

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



#### Monoportionen-Kit

Düsensatz zum Befüllen von Gläsern, Bechern, Schalen oder zur Herstellung von Einzelportionen.



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





## 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 Wahl

#### Pumpe - Version P

Druckpumpe aus Stahl mit Zahnrädern aus fortschrittlichem thermoplastischen Polymer; für ein trockenes Eis und einen cremigen und kompakten Shake. Dank der Löcher im Regler der Pumpe ist ein Luftaufschlag zwischen 40 und 80 % erzielbar, der auch bei voller Wanne eingestellt werden kann.



#### Gravitation - Version G

Die unterschiedlichen Durchmesser der in der Zufuhrnadel vorhandenen Löcher messen der Mischung auf natürliche Weise Luft zu, was ein trockenes Eis mit einem Luftaufschlag von bis zu 40 % und einen cremigen, kompakten Shake ergibt. Der Regelschieber der Nadel ermöglicht, dank der Löcher, die sich sowohl am unteren als auch am oberen Teil der Nadel wiederholen, das Einstellen des Luftaufschlags auch bei voller Wanne.



#### Zylinder mit direkter Expansion mit 2,5 Lt. für die UF 720 und mit 3,8 Lt. für die UF 920

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



## > LEISTUNG UND QUALITÄT



### Unabhängiges Kühlsystem und Benutzeroberfläche

Sie ermöglichen es Ihnen, nur eine Seite der Maschine zu verwenden.

**2NSI** - nur für **UF 720 SP** Modelle



nur für **UF 720 SP** Modelle



**3NSI** - nur für **UF 920 SP** Modelle



nur für **UF 920 SP** Modelle



**Hocheffizientes Rührwerk (nur bei Version P).** Struktur aus Edelstahl mit **selbstregulierenden Abstreifern** aus Kunststoff und herausnehmbarer Welle für ein weiches und cremiges Eis oder einen Shake mit ausgeprägten Eiskristallen.

**Hocheffizientes und abnehmbares Rührwerk aus POM** für ein softiges und cremiges Eis (**nur für G-Version**).



## KOMFORT

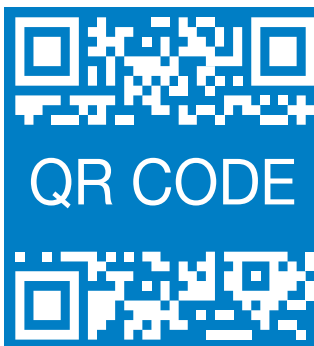
Neue Lösungen für den optimalen **Komfort bei der Anwendung**

### Rührwerk im Behälter

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

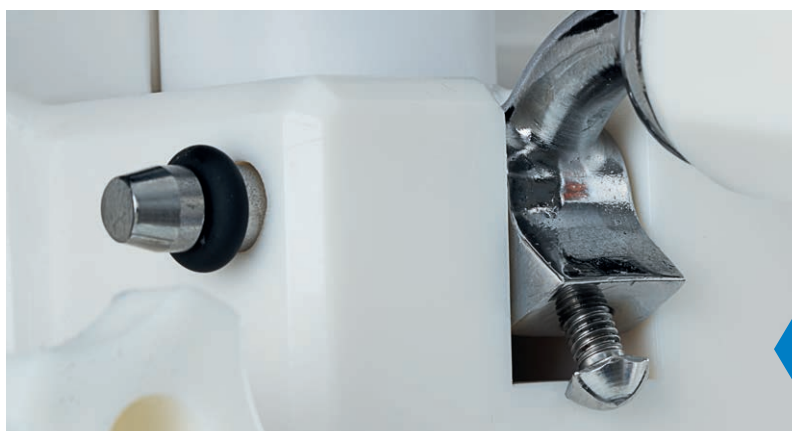


Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.



### Self Closing

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



### Einstellbare Dosierungsgeschwindigkeit

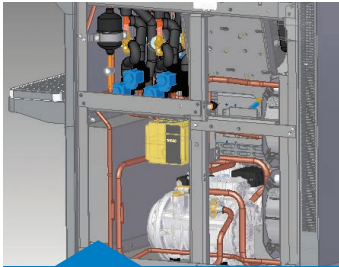
Einstellbarer Dosierfluss zur Erfüllung aller Aufschlag- und Geschwindigkeitsanforderungen.





## EINSPARUNG

**Hocheffiziente**  
elektrische Motoren  
und Kondensatoren



### Unabhängige Getriebe 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 Installationsplatz zu optimieren und die Maschinen nebeneinander zu platzieren.



## SICHERHEIT

**Verbesserte Sicherheit**  
und **Steuerung** 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 Pasteurierungszyklus gestartet, indem der Bediener durch eine Meldung auf dem Display gewarnt wird. Im Falle der nicht selbstpasteurisierenden Version muss die Maschine gewaschen werden.

### Tastensperre

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



### Teorema

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





## > HYGIENE

Vereinfachte Reinigung,  
**garantierte Hygiene**



### Multifunktions-Reinigungstaste.

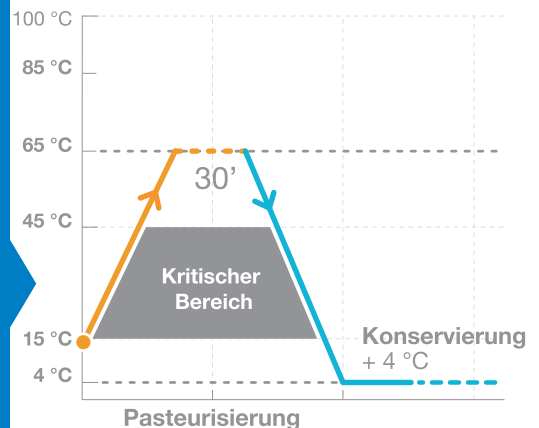
Möglichkeit, Pumpe und Rührwerk je nach Reinigungsbedarf einzeln oder gemeinsam zu aktivieren oder zu deaktivieren. Eine der Funktionen ist die beheizte Reinigung. Durch Aktivierung des Rührwerks und gleichzeitige Erwärmung der Zylinderoberfläche werden Rückstände von Produktionsfett schnell gelöst.



### Abnehmbare Pumpenwelle

Vereinfacht die Reinigungsverfahren und garantiert maximale Hygiene und Zuverlässigkeit.

**Standard.** 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.



### Carpi Care kit



Kundenspezifische kits, die Ihre Maschine stets hygienisch einwandfrei halten.

**CARPIGIANI**  
services

### Carpi Clean kit



**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.

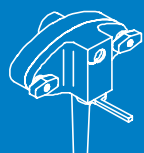
**Gummi-Wannenabdeckung.** Der Deckel kann geöffnet werden, so dass der Tank befüllt werden kann, ohne dass er vom Tank abgenommen werden muss.



# KONFIGURIEREN SIE IHRE MASCHINE

## WANNEN-KONFIGURATION

### WÄHLEN SIE DEN TYP DER STROMVERSORGUNG



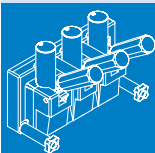
**Pumpe**



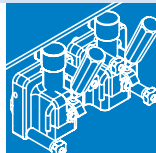
**Gravitation**

## LUKE-KONFIGURATION

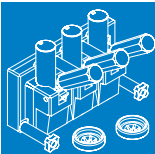
### LUKE-KONFIGURATION\*



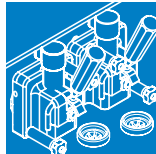
**Luke mit drei Zapfhebel**



**Zwei einzelne Luken**



**Luke mit drei Star-Zapfhebel**






**Zwei Star einzelne Luken**

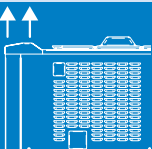
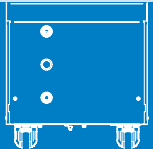

\*Jeder Tür Typ ist auch als Option erhältlich

# KONFIGURIEREN SIE IHRE MASCHINE


## > LUKE-KONFIGURATION

LUKE-KONFIGURATION	
Optional	Optional
 <b>Tüllen</b>	 <b>Self Closing</b>
Optional	
 <b>Monoportions-Set</b>	

## > TECHNISCHE KONFIGURATION

KÜHL SYSTEM WAHL	
 <b>Luftgekühlte Maschine</b>	 <b>Wassergekühlte Maschine</b>
STROMVERSORGUNGSWAHL	
 <b>Stromversorgung</b>	

## > KONFIGURATION ZUBEHÖRTEILE

Optional
 <b>Teorema</b>

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.

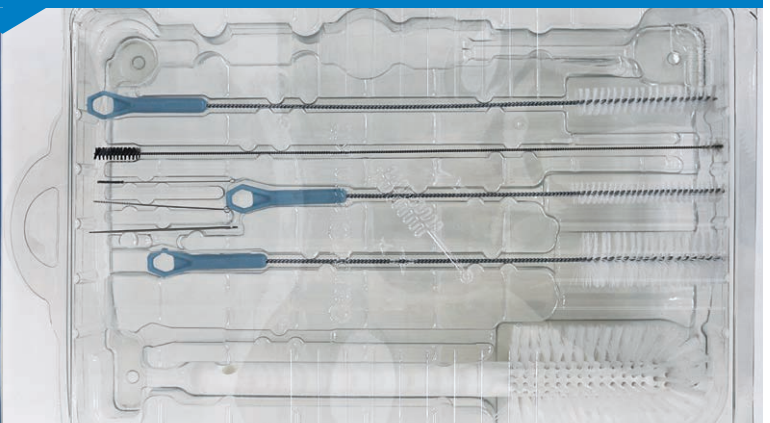


### Carpi Care kit



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.



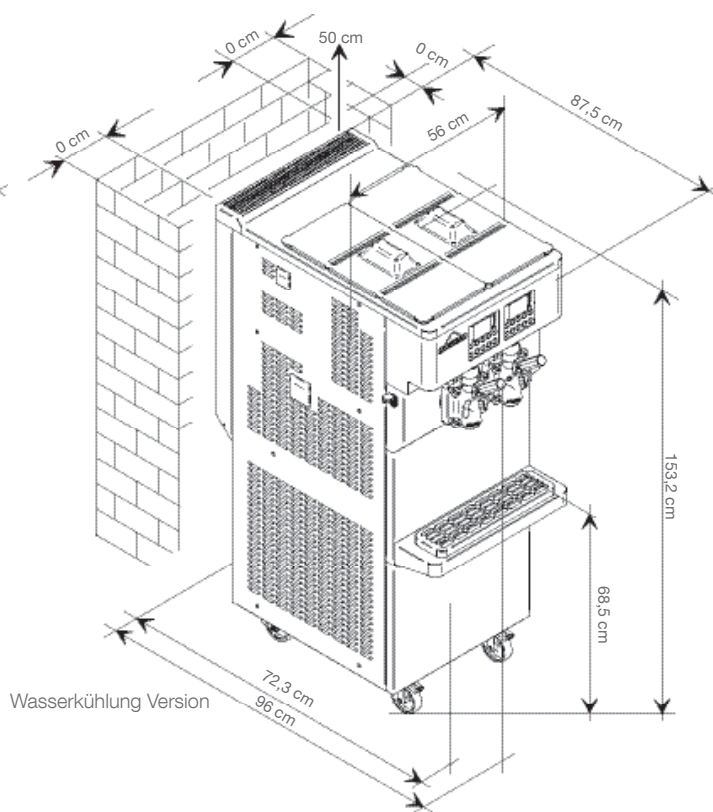
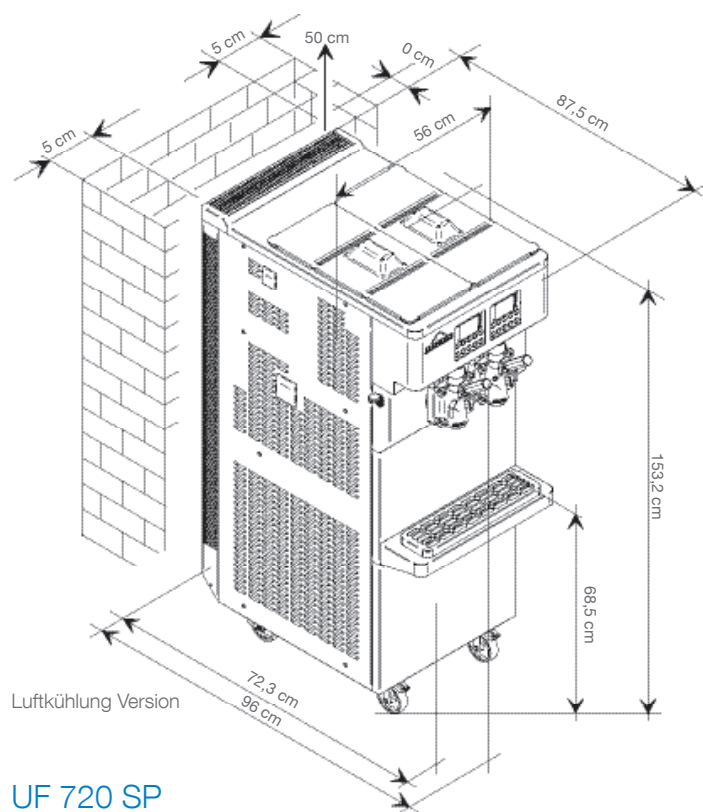
**Geplantes Waschen.** Möglichkeit, das periodische Waschen der Maschine fachkundigen Technikern anzuvertrauen.



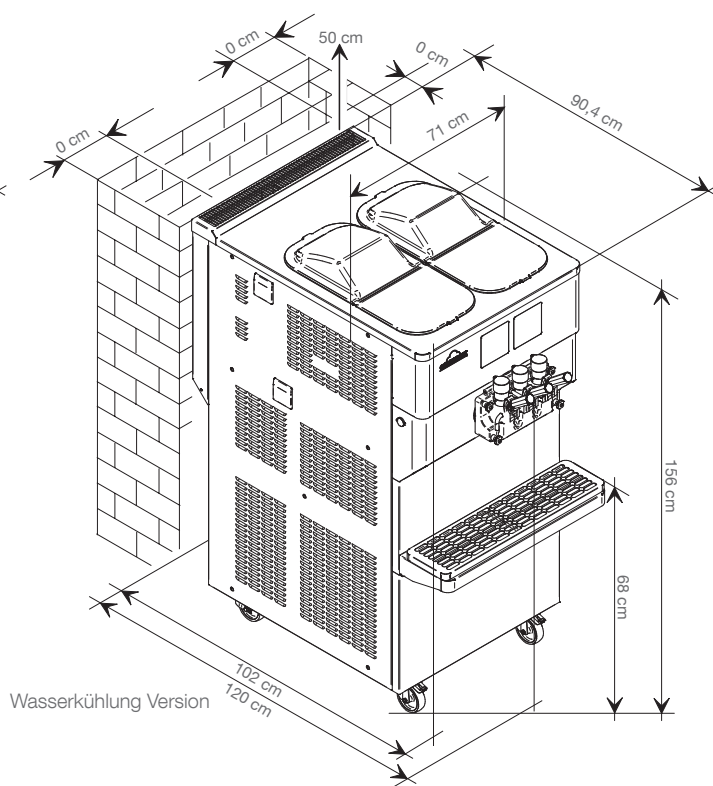
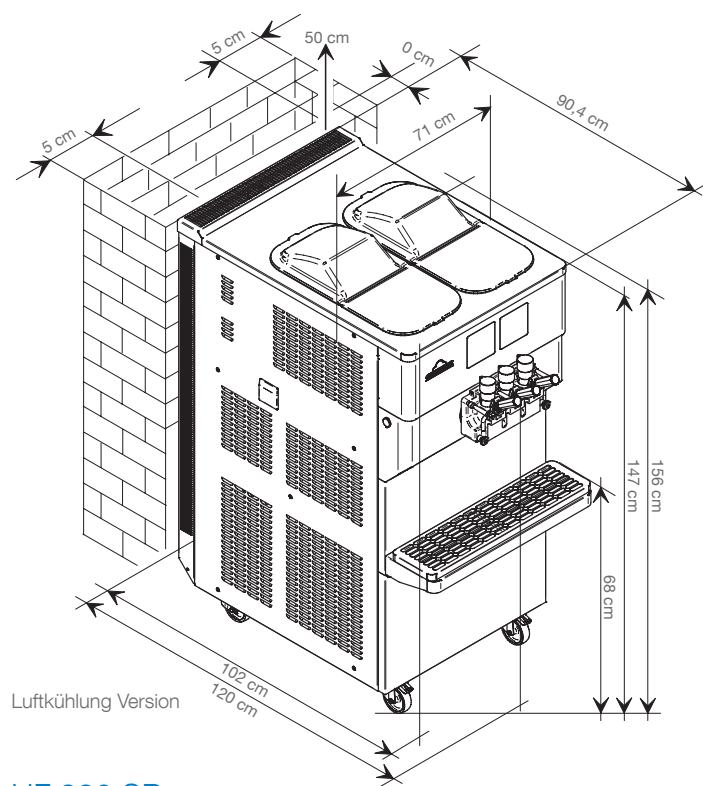
**Teorema.** Steuerungs- und Diagnosesystem zur Fernüberwachung des Maschinenbetriebs. Der Kunde kann über einen Computer auf die Maschine zugreifen, um ihren Betrieb fernzusteuern. Teorema erleichtert auch den Kundendienst: Die Techniker von Carpigiani können per Fernzugriff auf Informationen zugreifen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



## Technische Daten - Maße



UF 720 SP



UF 920 SP

# UF 720 SP - 920 SP



	Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion	Behälterkapazität	Zylinderkapazität	Nennleistung	Absicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht
			Softeis (75g Portionen)								
UF 720 SP P	2+1	Pumpe	520+520*	11+11	2,5	4,8	12	400-415/50/3	Luft optional Wasser	R455A oder R454C	380
UF 720 SP G		Gravitation	346+346*	16+16							370
UF 920 SP P	2+1	Pumpe	640+640*	20+20	3,8	8,7	20	400/50/3**	Luft optional Wasser	R455A oder R454C	486
UF 920 SP G		Gravitation	466+466*			8,5					456

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

Die UF 720 - 920 SP 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

