161 T G SP - 243 T SP





CARPIGIANI

CARPIGIANI **SOFT-SERVICE & SHAKE CONSULTING**

Die Berater von **CARPIGIANI 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 243 T SP gleichzeitig Produkte unterschiedlicher Konsistenz gefroren werden.



Produktion von
Cremige Eiscreme

Dank des H-O-T-Systems und der Art der Zuführung (Gravitation oder Pumpe) ist es möglich, die gewünschte Konsistenz für Cremeeis von einer 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.



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 zartes Joghurteis zu produzieren.



Produktion von
Softeis mit personalisierten Formen

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

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 Einzelportionen.



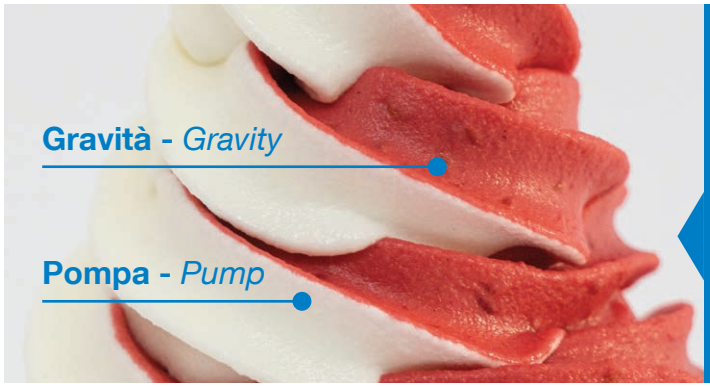


Tüllen um den Stil von Eiscreme zu Kreieren durch die Wahl und Anpassung der Form.





Blender (nur für 243 T SP Modellen). Integrierter Blender mit Einweglöffel zum Mischen von Körnern und Topping im Eis.

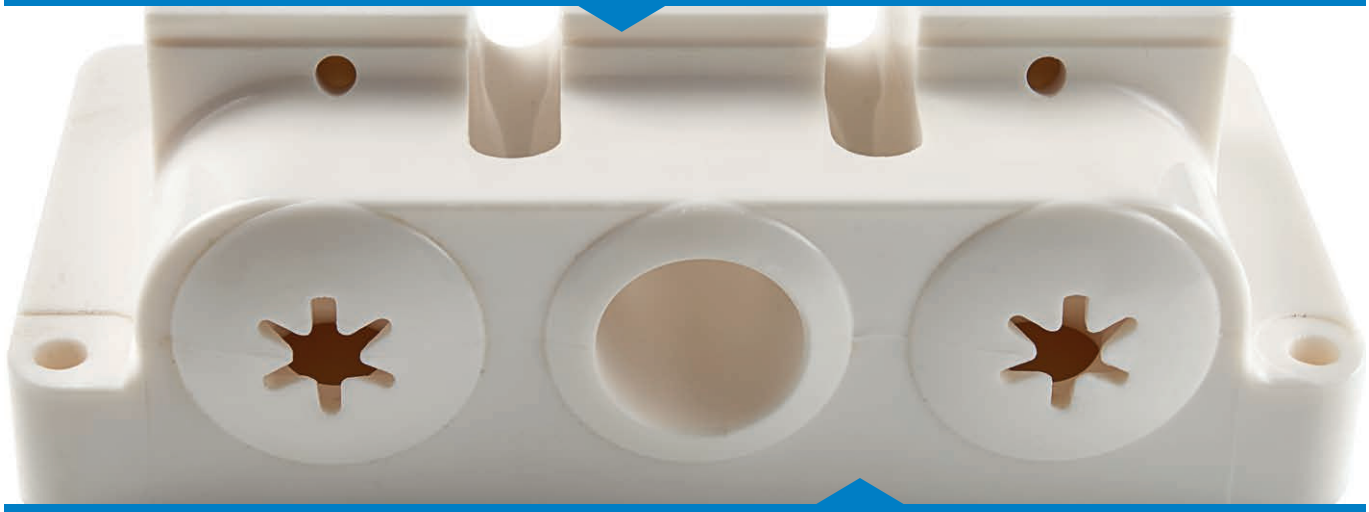


Pumpe/Gravitation-Kit (nur für 243 T P SP Modellen) ermöglicht den gleichzeitigen Betrieb eines Zylinders mit Pumpenspeisung und eines Zylinders mit Gravitation.

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

LEISTUNG UND QUALITÄT

Winter-Luke (nur für 243 T SP Modellen)
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.



Vielseitige Maschine* (nur für 243 T SP Modellen) dank drei verschiedener Funktionen können Sie die Seite wählen, an der Sie arbeiten möchten. Nur linke Seite oder rechte Seite nur in der Nebensaison, beides im Falle eines höheren Produktivität Bedarfes.

*Zu verwenden mit der optionalen Winter-Luke.

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



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

LEISTUNG UND QUALITÄT

ZUFUHR Wahl

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.



Pumpe - P-Version (nur für 243 T SP Modellen). Druckstahlpumpe 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

Zerlegbarer und hocheffizienter POM-Rührwerk. Auswechselbare Kunststoffschaber und Antriebswelle für ein weiches und cremiges Eis.



Zylinder mit direkter Expansion mit 1,35 L Volume. Optimiert den Kühlprozess, verkürzt die Wartungszeiten und eliminiert Energieverschwendung. Dank der neuen Position der Zufuhröffnung ist der Vorladevorgang einfach und sicher.



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 im Behälter mit einstellbarer Geschwindigkeit. Verhindert die Schichtung von Produkten während der Konserwierung und verbessert den Wärmeaustausch während der Pasteurisierung.



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



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

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

KOMFORT

Neue Lösungen
für deinen Stil

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.

Programmierbare modulare Geschwindigkeit. Dank der neuen Steuerung des Lüftermotors ist es möglich, zwischen 3 verschiedenen Konfigurationen zu wählen: die "Max Production", die die stündliche Produktion der Maschine bevorzugt, die "Silent", die automatisch ein geräuscharmes Arbeiten ermöglicht, und die "Manual", bei der Sie die festen Betriebsgeschwindigkeiten einstellen können.

EINSPARUNG

Neue **hocheffiziente**
elektrische Getriebemotoren
und Kondensatoren

KONDENSATIONS Wahl

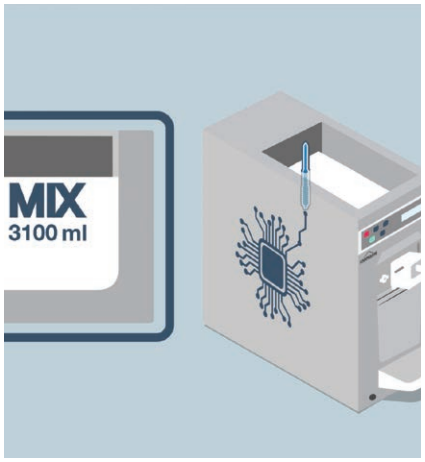
Luftgekühlte Maschine
Dank des hinteren "Schornsteins" ist es möglich, den Installationplatz zu optimieren und die Maschinen nebeneinander zu platzieren.

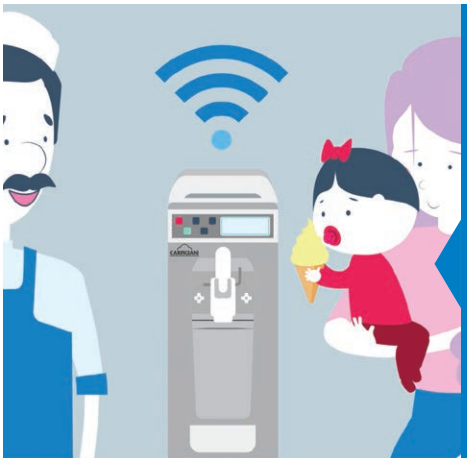


Legende: ✓ Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich ✓ Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

SICHERHEIT

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





Blockchain-Technologie (nur für 161 T 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. ✓





Ergonomisches Design

Verbesserte Arbeitssicherheit durch noch abgerunderten 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.



TEOREMA

Teorema

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

Tastensperre

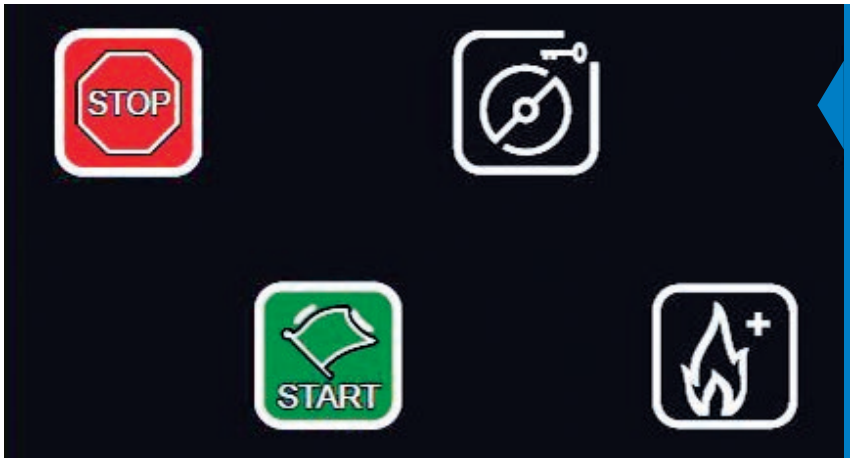
Für zusätzliche Sicherheit können die Anzeigetasten gesperrt werden, um versehentliche Fehler zu verhindern.

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

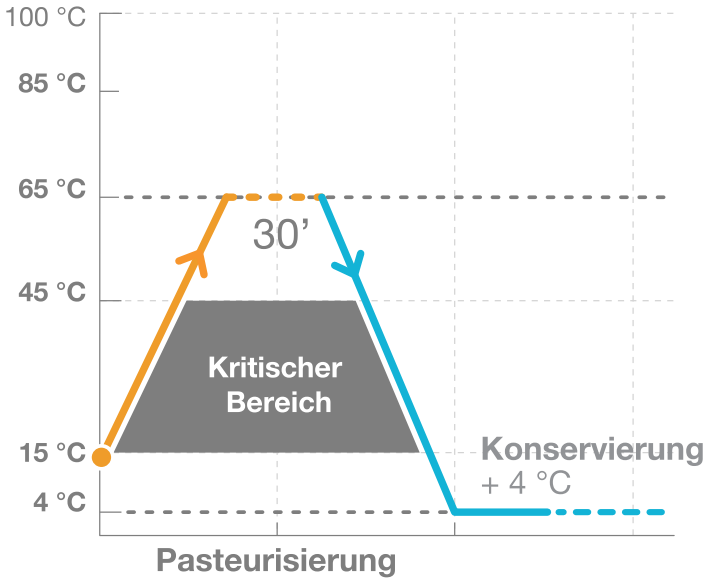
HYGIENE

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.



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.

Abnehmbare Pumpenwelle (nur für 243 T P SP Modelle). Vereinfacht die Reinigungsverfahren und garantiert maximale Hygiene und Zuverlässigkeit.



Carpi Care kit

Kundenspezifische kits, die Ihre Maschine stets hygienisch einwandfrei halten.

CARPIGIANI services

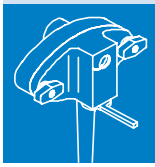
Carpi Clean kit

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

KONFIGURIEREN SIE IHRE MASCHINE

WANNEN-KONFIGURATION

WÄHLEN SIE DEN TYP DER STROMVERSORGUNG



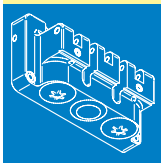
Pumpe
(nur für 243 T SP Modelle)



Gravitation

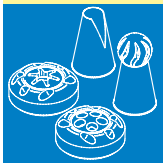
RÜHRWERK/LUKE-KONFIGURATION

Optional



Winter-Luke
(nur für 243 T SP Modelle)

Optional



Tüllen

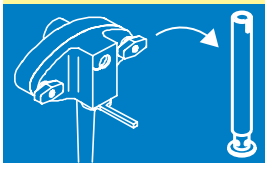
Optional



Monoportions-Set

KONFIGURATION ZUBEHÖRTEILE

Optional



Pumpe/ Gravitation-Kit
(nur für 243 T P SP Modelle)

Optional



Blender
(nur für 243 T SP Modelle)

Optional



Teorema

Optional



Blockchain-Technologie
(nur für 161 T SP Modelle)

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

CARPIGIANI SERVICE

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.



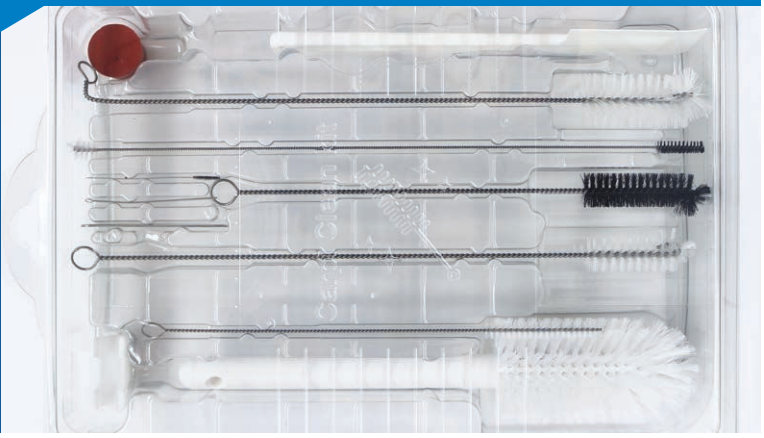
Carpi Care kit

6 MONTHS

Carpi Clean 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.





CARPIGIANI SERVICE

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.



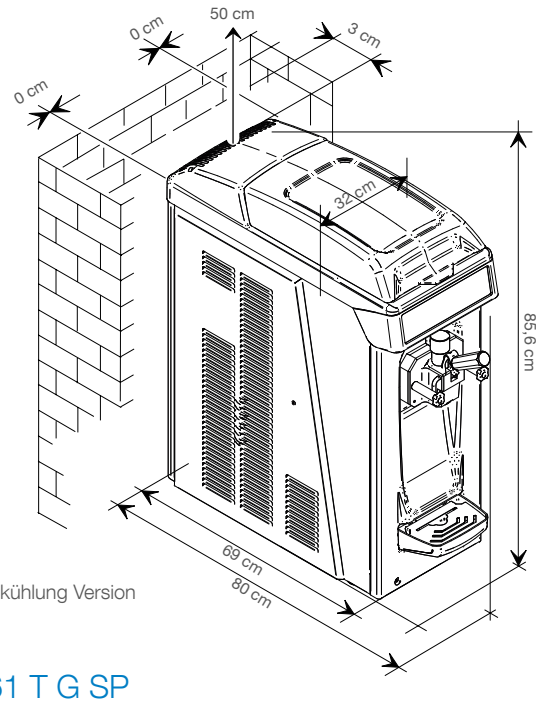
Geplantes Waschen. Möglichkeit, das periodische Waschen der Maschine fachkundigen Technikern anzuvertrauen.





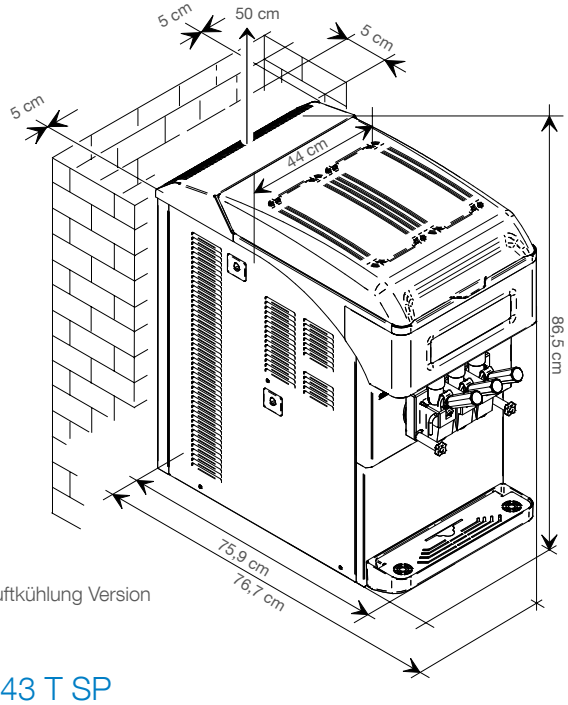
Teorema. Steuerungs- und Diagnosesystem zur Fernüberwachung des Maschinenbetriebs.
Der Kunde kann über einen Computer auf die Maschine zugreifen, um ihren Betrieb fernzusteuern. Teorema erleichtert auch den Kundendienst: Die Techniker von Carpigiani können per Fernzugriff auf Informationen zugreifen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

Technische Daten - Maße



Luftkühlung Version

161 T G SP



Luftkühlung Version

243 T SP

www.bipiuci.it | printed 01/2023

161 T G SP - 243 T SP



	Sorten	Mixabgabe-system	Stündliche Produktion (75g 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
161 T G **SP**	1	Gravitation	200*	5	1,35	2,3	16	230/50/1**	Luft	R452***	95
243 T P **SP**	2+1	Pumpe	320*	5+5	1,35	3,0	20	230/50/1**	Luft	R452***	190
243 T G **SP**		Gravitation	268*	8+8							180

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

Die T 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.

CARPIGIANI
carpigiani.com

CARPIGIANI services
CARPIGIANI SOFT SERVE CONSULTING
GELATO MUSEUM

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

an Ali Group Company

GROUP

The Spirit of Excellence