191 - 241 - 193

Classic - Steel





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 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.



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



Produktion von
Eis mit Sirups-Herz

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.

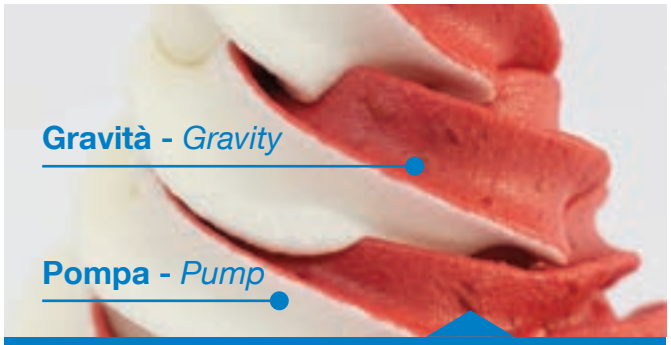
Monoportions-Set
Satz Düsen, geeignet zum Füllen kleiner Tassen, Cannoli und zur Herstellung von Monoportionen.







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



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.

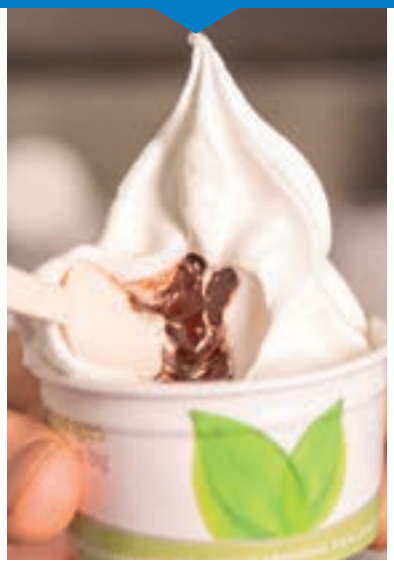
Legende: ✓ Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich ✓ Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

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.

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



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. Ideal für Joghurtmischungen. 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.



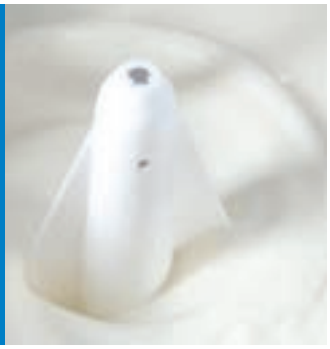
KOMFORT

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.

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

KOMFORT

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

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.





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.



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

EINSPARUNG

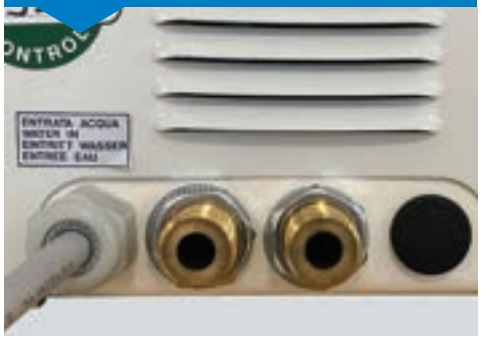
Neue **hocheffiziente** elektrische Getriebemotoren und Kondensatoren

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

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



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. ✓

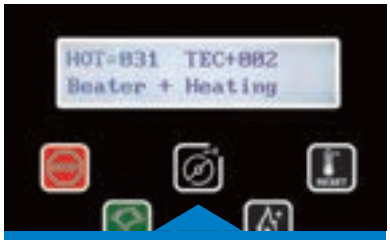
Tastensperre
Für zusätzliche Sicherheit können die Anzeigetasten gesperrt werden, um versehentliche Fehler zu verhindern.

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

HYGIENE

Vereinfachte Reinigung, **garantierte Hygiene.**

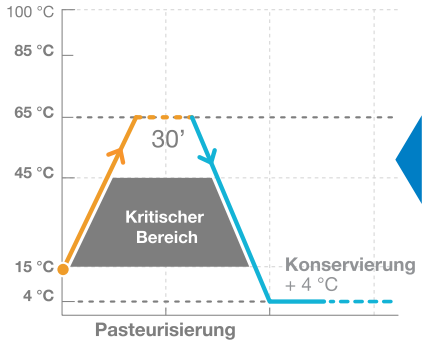
Geplanter Start. Dank der Maschinenelektronik ist es möglich, nicht nur die Startzeit der Pasteurisierung/Konservierung während der Schließzeiten des Ladens einzustellen, sondern auch die Zeit, zu der die Maschine in Produktion geht.



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.

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.

CARPIGIANI services

Carpi Clean kit



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

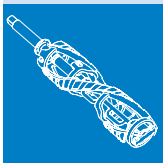
Optional



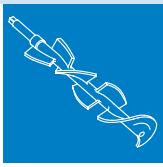
Wash kit

RÜHRWERK/LUKE-KONFIGURATION

WÄHLEN SIE DEN TYP DES RÜHRWERKS

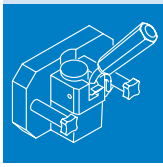


Rührwerk 2E-RSI

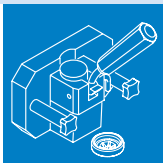


Rührwerk in POM

LUKE-KONFIGURATION

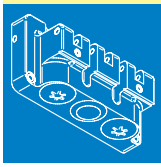


Standard-Luke



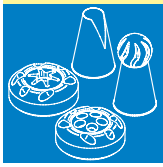
Star-Luke

Optional



Winter-Luke
(nur für 193 Modelle)

Optional



Tüllen

Optional



Self Closing

Optional

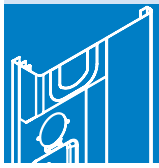


Monoportions-Set

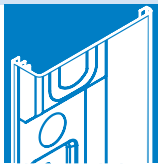
Legende: ✓ Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich ✓ Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

ÄSTHETISCHE KONFIGURATION

WÄHLEN SIE DIE FRONTPLATTE



Frontplatte Classic
aus Kunststoff



Frontplatte-Steel
aus Stahl
(Standard für 241)

Optional



Personalisierung Only You

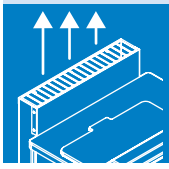
Optional



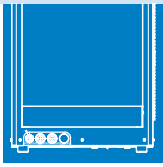
Personalisierung Total Only You

TECHNISCHE KONFIGURATION

KÜHLSYSTEMWAHL

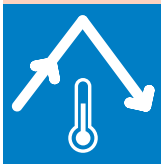


Luftgekühlte Maschine



Wassergekühlte Maschine

Optional



Selbstpastorisierung

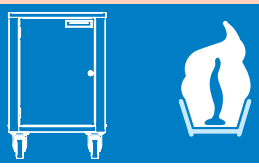
STROMVERSORGUNGSWAHL



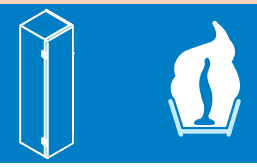
Einphasige/dreiphasige Stromversorgung

KONFIGURATION ZUBEHÖRTEILE

Optional



Soft Serve Core - untere Cabinet
(für Modelle 191 und 241)



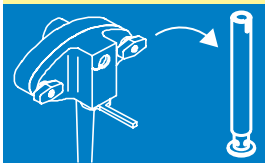
Soft Serve Core - seitliche Cabinet
(für Modelle 191 und 241)

Optional



Cabinet

Optional



Pumpe/ Gravitation-Kit
(nur für 193 Modelle)

Optional

Teorema

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.



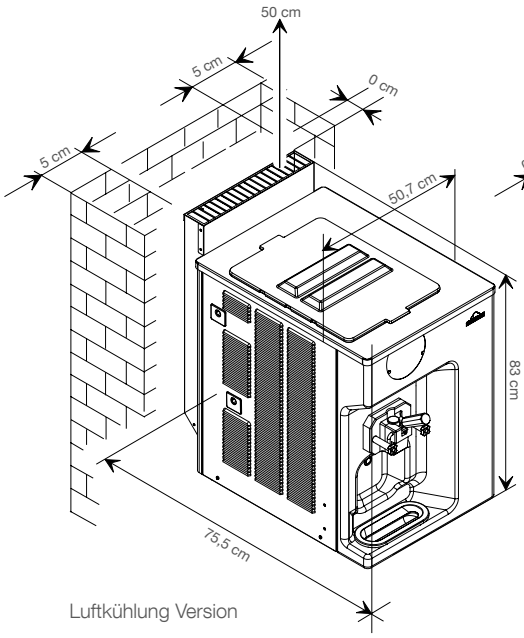
Geplantes Waschen. Möglichkeit, das periodische Waschen der Maschine fachkundigen Technikern anzuvertrauen.



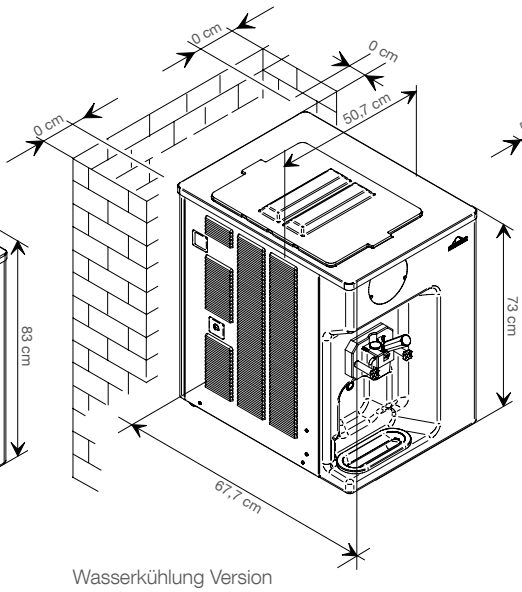


Teorema. Steuerungs- und Diagnosesystem zur Fernüberwachung des Maschinenbetriebs.
Der Kunde kann über einen Computer auf die Maschine zugreifen, um ihren Betrieb fernzusteuern. Teorema erleichtert auch den Kundendienst: Die Techniker von Carpigiani können per Fernzugriff auf Informationen zugreifen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

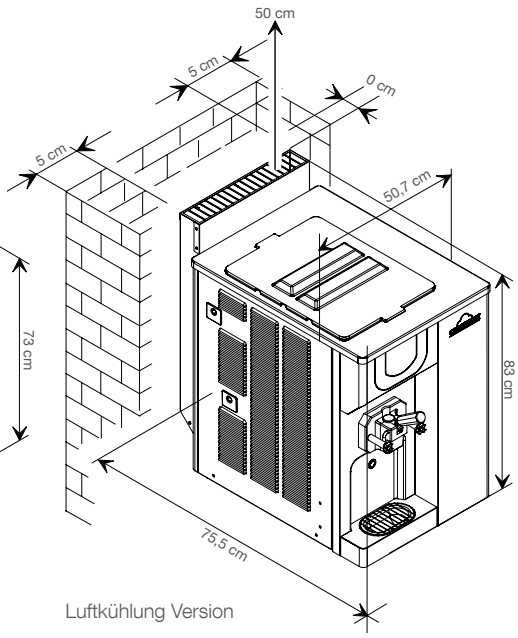
Technische Daten - Maße



Luftkühlung Version

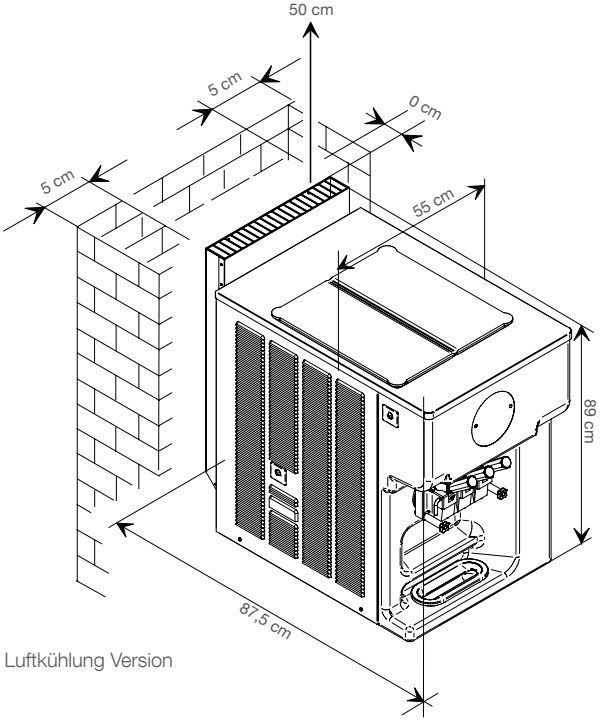


Wasserkühlung Version

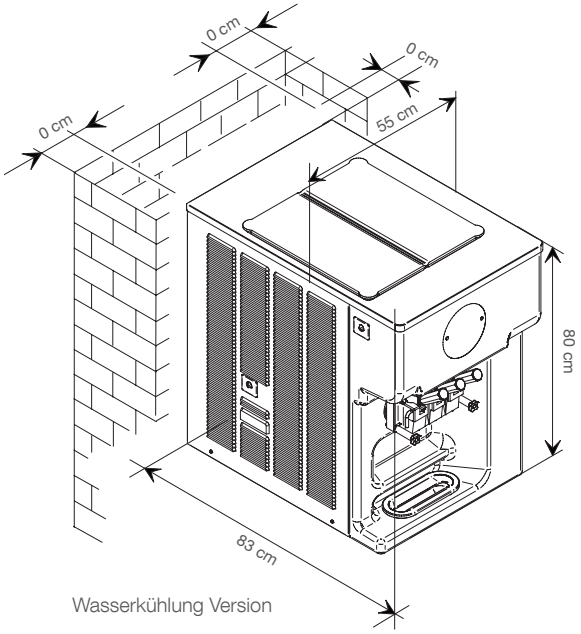


Luftkühlung Version

191 CLASSIC und STEEL, 241 STEEL



Luftkühlung Version



Wasserkühlung Version

193 CLASSIC und STEEL

www.bipiuci.it | printed 01/2023

191 - 241 - 193

Classic - Steel



	Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion (75g Portionen)		Behälterkapazität	Zylinderkapazität	Nennleistung	Absicherung	Stromversorgung	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht
			POM	2E-RSI	l	l	kW	A	Volt Hz Ph			kg
191 Classic P	1	Pumpe	245*	255*	12	1,75	2,4	16	230/50/1**	Luft optional Wasser	R452***	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	R452***	140
191 Steel G		Gravitation	230*	-	18							130
241 Steel P	1	Pumpe	340*	350*	12	1,75	2,9	10	400/50/3**	Luft optional Wasser	R452***	140
241 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	R452***	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	R452***	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
***Alternative Lösungen sind verfügbar.

191, 241 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

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