UF 920 SP



CARPIGIANI

CARPIGIANI **SOFT-SERVICE & SHAKE CONSULTING**

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





Hohe Produktionskapazität





LEISTUNG UND QUALITÄT

Sie können Eiscreme, Sorbets und Frozen Joghurt herstellen. Dank der unabhängigen Zylinder können 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

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

LEISTUNG UND QUALITÄT

LUKEN Wahl

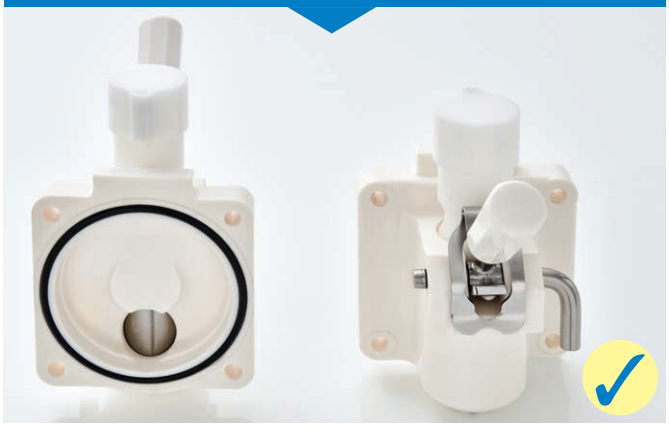
Luke mit drei Hebel (auch in Star-Version erhältlich)

Bei der Maschinen mit drei Zapfhebeln 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)

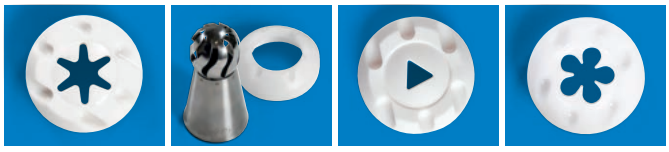
Durch diese Konfiguration kann eine Seite pasteurisiert werden, während die andere Seite in Produktion bleibt. Sogar in der Reinigungsphase können Sie eine Seite nach der anderen waschen.





Star-Luke

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





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

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

LEISTUNG UND QUALITÄT

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.



Zylinder mit direkter Expansion mit 3,8 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

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.



Unabhängiges Kühlsystem und Benutzeroberfläche
Sie ermöglichen es Ihnen, nur eine Seite der Maschine zu verwenden.

RÜHRWERK

Hocheffizientes und abnehmbares Rührwerk aus POM für ein softiges und cremiges Eis.



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

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



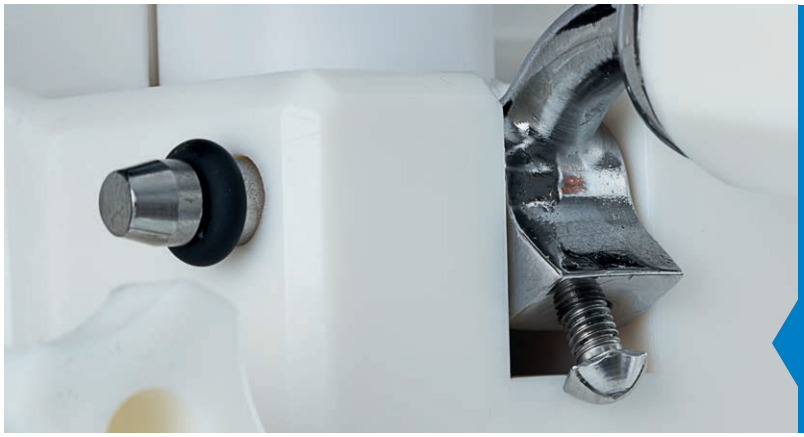
Alle aktualisierte Inhalte, wie Bedienungsanleitungen, Carpi Care kit und Carpi Clean kit können durch den **QR Code**, der sich auf der Vorderseite der Maschine befindet, heruntergeladen werden.

QR CODE



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.



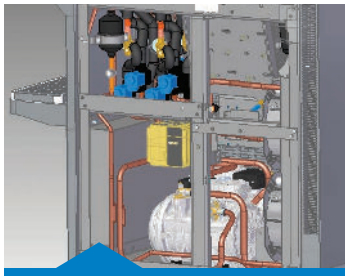
Einstellbare Dosierungsgeschwindigkeit

Einstellbarer Dosierfluss zur Erfüllung aller Aufschlag- und Geschwindigkeitsanforderungen.

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

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 Installationplatz zu optimieren und die Maschinen nebeneinander zu platzieren.



SICHERHEIT

Verbesserte Sicherheit und **Steuerung** 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.

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

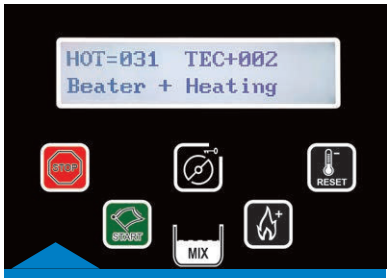
TEOREMA

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

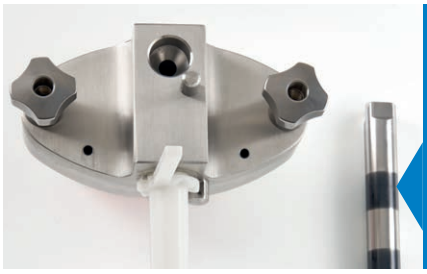
Legende: ✓ Optional NUR beim Maschine-Kauf erhältlich ✓ Optional auch nach dem Maschine- Kauf erhältlich

HYGIENE

Vereinfachte Reinigung,
garantierte Hygiene

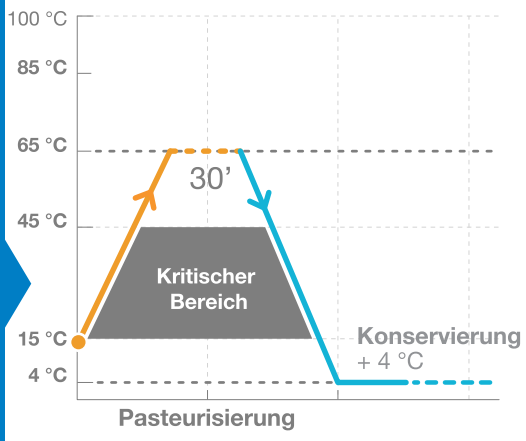


Multifunktions-Reinigungstaste. Möglichkeit, Pumpe und Rührwerk je nach Reinigungsbedarf einzeln oder gemeinsam zu aktivieren oder zu deaktivieren. Eine der Funktionen ist die beheizte Reinigung. Durch Aktivierung des Rührwerks und gleichzeitige Erwärmung der Zylinderoberfläche werden Rückstände von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



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



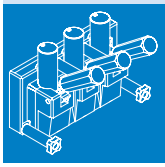
Pumpe



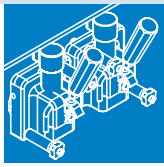
Gravitation

LUKE-KONFIGURATION

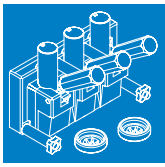
LUKE-KONFIGURATION



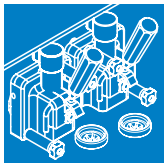
Luke mit drei Zapfhebel



Zwei einzelne Luken

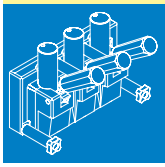


Luke mit drei Star-Zapfhebel



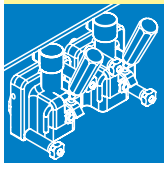
Zwei Star einzelne Luken

Optional



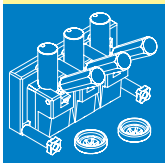
Luke mit drei Zapfhebel

Optional



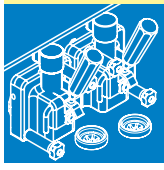
Zwei einzelne Luken

Optional



Luke mit drei Star-Zapfhebel

Optional



Zwei Star einzelne Luken

Optional



Tüllen

Optional



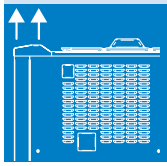
Self Closing

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

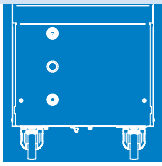
KONFIGURIEREN SIE IHRE MASCHINE

TECHNISCHE KONFIGURATION

KÜHL SYSTEM WAHL



Luftgekühlte Maschine



Wassergekühlte Maschine

STROMVERSORGUNGSWAHL

Stromversorgung

KONFIGURATION ZUBEHÖRTEILE

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.



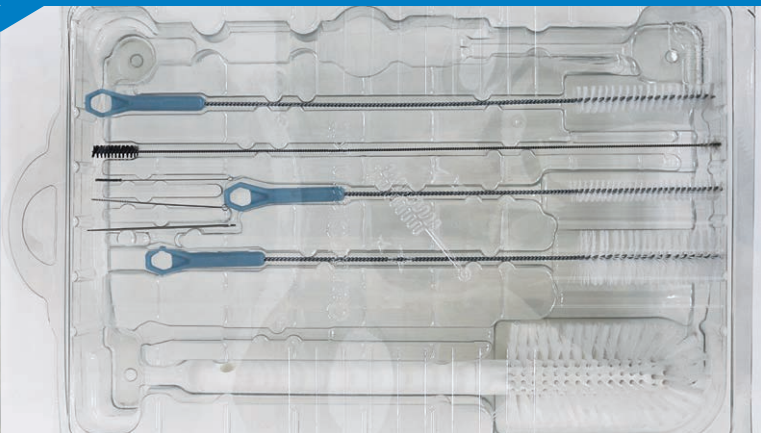
Carpi Care kit

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.



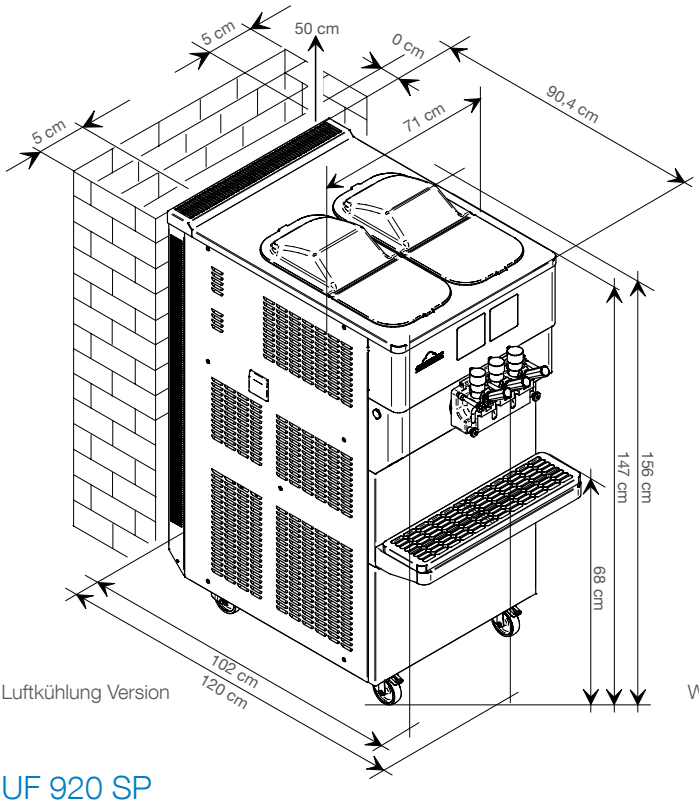
Geplantes Waschen. Möglichkeit, das periodische Waschen der Maschine fachkundigen Technikern anzuvertrauen.



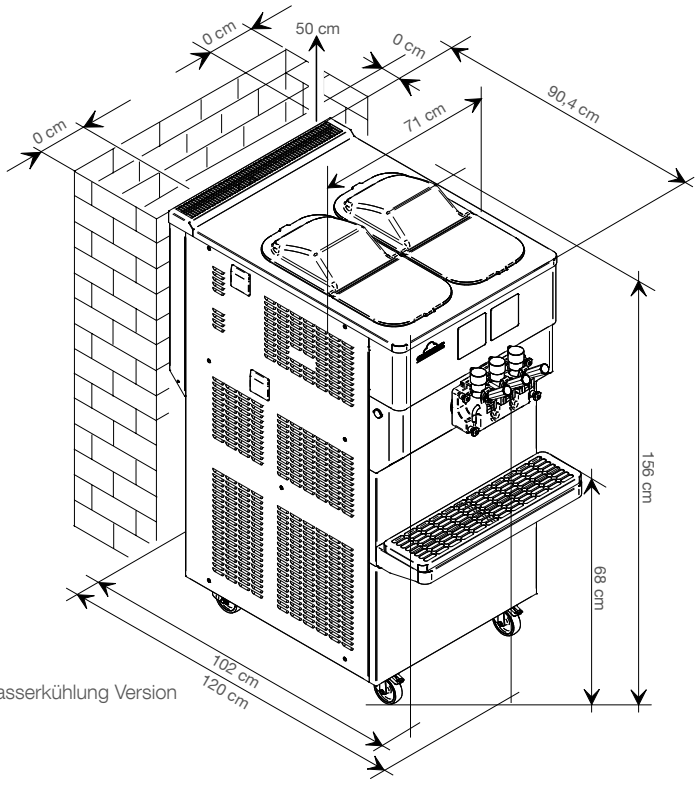


Teorema. Steuerungs- und Diagnosesystem zur Fernüberwachung des Maschinenbetriebs. Der Kunde kann über einen Computer auf die Maschine zugreifen, um ihren Betrieb fernzusteuern. Teorema erleichtert auch den Kundendienst: Die Techniker von Carpigiani können per Fernzugriff auf Informationen zugreifen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

Technische Daten - Maße



Luftkühlung Version



Wasserkühlung Version

UF 920 SP

www.bipiuci.it | printed 01/2023

UF 920 SP



	Sorten	Mixabgabesystem	Stündliche Produktion (75g Portionen)	Behälterkapazität l	Zylinderkapazität l	Nennleistung kW	Absicherung A	Stromversorgung Volt Hz Ph	Kühlsystem	Kühlmittel	Nettogewicht kg
UF 920 SP P	2+1	Pumpe	533+533*	20+20	3,8	8,7	20	400/50/3**	Luft optional Wasser	R452***	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
***Alternative Lösungen sind verfügbar.

Die UF 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.

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